Accueil

27/04/2024

Dose

Le 21 avril 2024
Dose, 82 Place Félix Lobligeois, 75 017 Paris
De 8h à18h30 (8h30 le WE)
Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 13
Accueil : 15
Ambiance : 15
Café : 17
Prix d’un café : 2,40€

Aux mots croisés du jour :
« Lieu de culture » (Jardin)

Vous en avez votre dose de la circulation, des travaux, de l’agitation de la capitale ?
Filez vers la place Lobligeois, épicentre du quartier des Batignolles*, vous aurez brusquement l’impression de vous retrouver sur la place d’un joli village : terrasses à l’ombre des tilleuls, fontaine et petite église blanche**.

Vous y trouverez votre Dose :

- de verdure
  Nichées derrière l’église, les places extérieures font face au square des Batignolles*** … et au soleil le matin !
- de confort
  Bien que petit, ce coffee-shop est chaleureux : parquet et tables en bois, banquettes aux coussins dodus, magazines à disposition et comptoir aux appétissants gâteaux.
- de convivialité
  Car ça ne désemplit pas ! En semaine, c’est le rendez-

vous des étudiants et travailleurs ; le week-end (et son fameux brunch), celui des jeunes couples, familles et groupes d'amis – d'autant que l'ordinateur est interdit.

- de café de qualité

  C'est que les deux cousins à l'origine de ce projet veillent au grain. Ils le maîtrisent à la perfection (ou presque !), de la torréfaction au latte art (le dessin qui orne celui de mon cher et tendre aujourd'hui en est la preuve !)

  Vous préférez les décas ? Ils en ont aussi (rare !), biologique et décaféiné à partir d'une méthode naturelle issue de la canne à sucre.

  Vous n'avez pas encore petit-déjeuné ? Prenez votre dose de pancakes, avocado toasts, granolas ou pâtisseries. Hormis les viennoiseries, tout est fait maison – même la confiture ! Il faudrait avoir un grain pour refuser !

  Pour conclure : un café bien dosé.

https://www.dose.paris/content/8-nos-cafes-de-quartier

* Issu du latin : « bastide » (petite maison de campagne) pour certains ou « batifollium » (moulin à vent) pour d'autres.
** Avec son fronton triangulaire soutenu par quatre colonnes, elle ressemble à un temple grec.
C'est l'une des rares églises sans clocher … mais avec cloche (« Etiennette », logée dans un petit campanile).
*** Au retour d'un voyage outre-Manche, Napoléon III réclame un jardin à l'anglaise.
Légèrement vallonné, il dispose sur 16 000 m2, d'une rivière, une cascade, un lac et une grotte, mais aussi des palmipèdes qui gambadent au milieu des promeneurs.

De Ottilie

à 17ème arrdt

Aucun commentaire

27/04/2024

Chez Rollais Exemplaire

Le 14 avril 2024
Chez Rollais, 26 rue du Général Leclerc, 22 000 Saint-Brieuc
Tous les jours, de 10h à 20h
Note globale : 15
Situation : 15
Cadre : 15
Accueil : 17
Ambiance : 15
Café : 12

Prix d’un café : 1,25 €

Aux mots croisés du jour :
« Le plus fourni en balais » (Doyen)

Rollais est le doyen des cafés briochins : 112 ans ! Bien que dans une rue piétonne du centre, nous ne l’avions jamais remarqué. Si la façade est vintage, c’est surtout quand on pousse la porte qu’on change d’époque. Un joyeux bric-à-brac s’y est accumulé : photos de la Libération ici, vieilles plaques publicitaires, antique téléphone, bouteilles poussiéreuses, collections de paniers et couvre-chefs. Les murs sont délavés, le plafond peint à l’ancienne. Le temps semble s’être arrêté. Pourtant, les journaux mis à disposition, en vrac sur le tonneau, sont bien ceux de la semaine.

Le samedi matin, c’est bondé… jour de marché oblige. On peut se retrancher dans l’arrière salle, à mi-chemin entre une brocante et un théâtre. Mais c’est autour du comptoir patiné par les ans que se retrouvent les habitués : une femme devant son petit noir et une brochette d’hommes devant leur ballon de rouge ou blanc … qui appliquent la maxime écrite au-dessus : « Buvons le vin d’ici plutôt que l’eau de là ».

– Depuis quand je viens Chez Rollais ? J’y’étais déjà dans le ventre de ma mère !
– Moi, j’étais pas aussi précoce ; j’avais des culottes courtes la 1ère fois …
– Et moi, j’avais 18 ans. Je m’en souviens, c’est comme ça que j’ai trouvé mon mari !

Une vieille dame entre en tirant son caddie, elle s’installe au fond, sur la banquette.
Tout le monde la salue : « Bonjour Marité ! », « Bonjour Marité ! », « Bonjour Marité ! »
Une famille au grand complet fait son entrée ; ça s’embrasse, ça se congratule.

On se donne les dernières nouvelles, on pousse la chansonnette …

Le patron n’est pas en reste. Il aime raconter l’histoire d’Amélie et Joseph Rollais, ses grands-parents qui avaient acheté cette épicerie-café. On les aperçoit sur une photo noir et blanc. Puis ses parents ont pris la suite, et lui quand son père est mort, pour seconder sa mère d’abord, puis définitivement. Intarissable, il connaît toute l’histoire locale et bien des anecdotes truculentes, se souvient des artistes venus (Raymond Devos !) et des grandes figures du bar depuis disparues : Gégé l’accordéoniste, Anne, la nonagénaire au petit rosé quotidien … Chez Rollais, il y a de sacrés personnages !

Pour conclure : tout un uni…verres

https://www.facebook.com/BistrotChezRollaisSaintBrieuc/?locale=fr_FR

De Ottilie

à Province

Aucun commentaire

21/04/2024

Chez Rollais

Le 14 avril 2024
Chez Rollais, 26 rue du Général Leclerc, 22 000 Saint-Brieuc
Tous les jours, de 10h à 20h
Note globale : 15
Situation : 15
Cadre : 15
Accueil : 17
Ambiance : 15
Café : 12
Prix d’un café : 1,25 €

Aux mots croisés du jour :
« Le plus fourni en balais » (Doyen)

Rollais est le doyen des cafés briochins : 112 ans ! Bien que dans une rue piétonne du centre, nous ne l'avions jamais remarqué. Si la façade est vintage, c'est surtout quand on pousse la porte qu'on change d'époque. Un joyeux bric-à-brac s'y est accumulé : photos de la Libération ici, vieilles plaques publicitaires, antique téléphone, bouteilles poussiéreuses, collections de paniers et couvre-chefs. Les murs sont délavés, le plafond peint à l'ancienne. Le temps semble s'être arrêté. Pourtant, les journaux mis à disposition, en vrac sur le tonneau, sont bien ceux de la semaine.

Le samedi matin, c'est bondé… jour de marché oblige. On peut se retrancher dans l'arrière salle, à mi-chemin entre une brocante et un théâtre. Mais c'est autour du comptoir patiné par les ans que se retrouvent les habitués : une femme devant son petit noir et une brochette d'hommes devant leur ballon de rouge ou blanc … qui appliquent la maxime écrite au-dessus : « Buvons le vin d'ici plutôt que l'eau de là ».

– Depuis quand je viens Chez Rollais ? J'y'étais déjà dans le ventre de ma mère !
– Moi, j'étais pas aussi précoce ; j'avais des culottes courtes la 1ère fois …
– Et moi, j'avais 18 ans. Je m'en souviens, c'est comme ça que j'ai trouvé mon mari !

Une vieille dame entre en tirant son caddie, elle s'installe au fond, sur la banquette.
Tout le monde la salue : « Bonjour Marité ! », « Bonjour Marité ! », « Bonjour Marité ! »
Une famille au grand complet fait son entrée ; ça s'embrasse, ça se congratule.
On se donne les dernières nouvelles, on pousse la chansonnette …

Le patron n'est pas en reste. Il aime raconter l'histoire d'Amélie et Joseph Rollais, ses grands-parents qui avaient

acheté cette épicerie-café. On les aperçoit sur une photo noir et blanc. Puis ses parents ont pris la suite, et lui quand son père est mort, pour seconder sa mère d'abord, puis définitivement. Intarissable, il connaît toute l'histoire locale et bien des anecdotes truculentes, se souvient des artistes venus (Raymond Devos !) et des grandes figures du bar depuis disparues : Gégé l'accordéoniste, Anne, la nonagénaire au petit rosé quotidien … Chez Rollais, il y a de sacrés personnages !

Pour conclure : tout un uni…verres

https://www.facebook.com/BistrotChezRollaisSaintBrieuc/?locale=fr_FR

De Ottilie

à Province

Aucun commentaire

20/04/2024

Vinte Vinte

Le 2 avril 2024

Vinte Vinte », rua das Florès n° 206, Porto (Portugal)
Tous les jours, de 10h à 20h
Note globale : 16
Situation : 16
Cadre : 17
Accueil : 13
Ambiance : 15
Café : 15
Prix d’un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :
« Coule au Portugal » (Porto)

Vinte Vinte* naît en 2020 sur la rive sud du Douro : réalisant que le processus de fabrication du chocolat est fortement lié à celui du porto**, le maître chocolatier Pedro Araujo créé un chocolat de si haute qualité qu'il est très vite primé.

Deux ans plus tard, il traverse le fleuve pour ouvrir le premier « Vinte Vinte Café » dans l'emblématique rue piétonne du centre historique de Porto. La vitrine intrigue avec son gigantesque fauteuil rouge de créateur ; on se croirait dans Alice au Pays des merveilles ! Et les bonnes effluves chocolatées incitent à entrer …

L'intérieur est tout aussi sophistiqué, les couleurs vives, les zones très différenciées : totalement surprenant ! Une télévision vintage diffuse l'histoire du chocolat qu'on découvre confortablement installé dans des Chesterfield***, tandis que sur le comptoir, une vieille machine le brasse. Les autres espaces proposent les produits de la marque à acheter et/ou consommer sur place.

Côté dégustation, le chocolat est partout :
– truffe au porto qui accompagne l' expresso.
– chaud et liquide, différentes options permettent de choisir l'origine et la texture qu'on préfère (jusqu'au pur fondu mangé à la cuiller !)
– 4 petites barres de chocolat accompagnent 4 petits verres de porto, de la combinaison la plus forte (porto vieilli et chocolat 70%) à la plus légère (porto rosé et chocolat blanc), tandis que le spécialiste explique au fur et à mesure les accords.
– sous forme de gâteau : le brownie en contient des morceaux entiers et le « bolo**** » en a la saveur intense.

Pour conclure : vin sur vin !

https://vintevintechocolate.pt

* Vingt (sur) vingt !

** La capitale du nord du Portugal est connue dans le Monde entier pour ce vin cuit qui a fait sa richesse et son prestige.
*** Ce style de fauteuil anglais, vieux de plus de 200 ans, est reconnaissable à son motif caractéristique en losanges avec boutons et sa façade cloutée ; il est fabriqué en cuir à l’origine.
**** Gâteau.

De Ottilie

à Étranger

Aucun commentaire

19/04/2024

Costa Vella

Le 31 mars 2024

Costa Vella, rua Porta de Peria 17, Santiago de Compostela (Espagne)Tous les jours, de 8h à 23h
Note globale : 16
Situation : 15
Cadre : 17
Accueil : 15
Ambiance : 17
Café : 15
Prix d’un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour :
« Avance avec sa coquille » (Pèlerin)

Costa Vella, endroit magique et inattendu, oasis de calme et de verdure … Au coeur de la vieille ville, ce café-jardin est niché derrière l’hôtel du même nom. Passé le porche, on longe l’espace vert pour rejoindre une bâtisse pleine de charme : vieilles pierres, comptoir en bois et différents espaces où chacun peut trouver son bonheur. Pour nous, ce sera près d’une grande fenêtre blanche à petits carreaux. De là, on domine le jardin, parfaitement entretenu et romantique à souhait. Un bassin central et sa sculpture, une végétation luxuriante et pleine de fleurs* ; une grande véranda, des tables et des chaises en bois exotique, un joli banc sous la treille et des parasols pour les étés brûlants. Pour l’heure, il pleut toujours**. Un rayon de soleil apparaît, puis un arc-en-cile. Décidément, voilà qui a tout d’un jardin d’Eden …

Revenus du Bureau des pèlerins où nous avons validé notre Compostela**, nous profitons de cette pause bienvenue après 13 jours***. D’autres marcheurs au long cours ont eu la même idée – on les reconnait à leurs sacs à dos ornés d’une coquille St Jacques. Les locaux apprécient aussi Costa Vella, des mamas et des mamies, mais aussi des solitaires profitant de

l’atmosphère cosy pour se plonger dans un roman …

La plupart se réconfortent d’une boisson bien chaude (café de qualité**** ouchocolat bien noir et bien épais), accompagnée d’un des gâteaux maison pour certains. Un petit groupe est néanmoins déjà passé à l’apéritif. Ils préfèrent partager des olives et chips artisanales autour d’un verre de vin : ça réchauffe aussi !

Pour conclure : Costa Vella …Costa Bella !

https://www.costavella.com

* Palmiers, orangers, citronniers, camélias, arums, roses, géraniums et azalées notamment …
** Document certifiant la fin du Chemin, délivré sur présentation du carnet de pèlerin, timbré à chacune des étapes.
*** Durant les 5 derniers jours, notre périple depuis Porto (soit 397 km avec les erreurs de parcours, approvisionnements et visites) ont été particulièrement arrosés : la Galice a connu des pluies aussi exceptionnelles que torrentielles !
**** Avec des grains Arabica de grande culture, sélectionnés ici (« cafeslua.com ») parmi les meilleurs des principales régions productrices (Brésil, Colombie, Costa Rica, Ethiopie, Guatemala, Pérou et Kenya), une torréfaction de moins de 2 semaines et une mouture des grains de moins de 2 h.

De Ottilie

à Étranger

Aucun commentaire