

Accueil



30/06/2024

The Coffee

Le 30 juin 2024

The Coffee, 28 rue Delambre, 75014 Paris

Tous les jours de 8h à 19h (WE 9h)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 15

Ambiance : 13

Café : 17

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

« On s'y fait beaucoup de sushi » (Japon)

« The Coffee », ça sonne américain, non ? Pourtant, les signes qui l'accompagnent s'apparentent plus à des sinogrammes*. Renseignements pris, c'est effectivement écrit en japonais ... et le café est brésilien ! Voilà qui est pour le moins déconcertant !

Mais nos motifs d'étonnement ne s'arrêtent pas là :

Vous voulez passer commande ? Un jeune homme vous indique un écran.

Vous ne maîtrisez pas l'anglais ? Il vous montre du doigt où cliquer.

Vous souhaitez un espresso et un Latte ? Il vous guide vers la rubrique « Puristes chauds »

(Ne me demandez pas pourquoi !!)

Vous voulez valider votre commande ? Vous devez d'abord régler – par carte uniquement !

(Ca, c'est moins surprenant : le Japon est LE pays de la technologie !)

De prime abord, le service paraît donc aussi minimaliste que la déco. Heureusement, la jeune femme qui nous apporte nos cafés est souriante et attentionnée : café d'exception servi sur un petit plateau ovale en bambou et joli présentoir avec différentes sortes de sucres. Et elle parle français, elle !

Voilà donc une adresse toute en contrastes, à l'image du Yin et du Yang** : déco en noir et blanc, tables rondes et alignements rectangulaires (livres parfaitement rangés sur les rayonnages***, tranches de gâteaux soigneusement disposées sous leur vitrine, gobelets et paquets de café impeccablement positionnés sur leurs étagères : dignes de Marie Kondo**** !) C'est épuré, limite trop, mais parquet clair et musique douce atténuent cette impression, en plus de la chaleur de l'hôtesse. Sans compter celle du soleil du matin dont on profite des quelques tables installées sur le trottoir.

Pour conclure : Zen-ith coffee.

<https://thecoffee.jp/shortcut/franca/paris/the-coffee-montparnasse>

* Signes d'écriture utilisés dans le système d'écriture chinois dont est dérivé le japonais.

** Dans la philosophie chinoise, le yin et le yang sont deux catégories qui, par leur complémentarité et leur opposition, se prêtent à une première analyse de tous les phénomènes de la vie et du cosmos.

*** Sur le thème du café (dont le « Manuel du parfait barista » !)

**** Marie Kondō, née en 1984 à Tokyo, est une consultante et personnalité médiatique, spécialisée dans le rangement.

De Otilie

à 14ème arrdt

Aucun commentaire



24/06/2024

Café de Mars

Le 23 juin 2024

Café de Mars, 11 rue Augereau, 75007 Paris

Tous les jours de 10h à 23h (16h le lundi), accessible

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 15

Ambiance : 13

Café : 16

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

« Il finit sur son trente-et-un » (Mars)

Mars*, dieu des combats ; Lou, illustre au combat**. C'est

dans le café du premier que le père et l'oncle de la seconde se retrouvent pour recharger leurs batteries.

Non loin du Champ de Mars et sa célèbre tour, cette pépite se cache dans une artère peu passante, à l'angle de la rue du Gros Caillou. Un vrai bistrot de quartier, sans prétention aucune, mais à l'ambiance conviviale. Sur le trottoir, entre deux tonneaux remplis de plantes vertes, quelques tables installées sous des canisses font office de terrasse. A l'intérieur, un comptoir vintage face aux tables et chaises des années 50, ne déparent pas sur le carrelage en mosaïque d'origine. C'est simple et typique d'un restau parisien – pas forcément ce qu'il y a de plus confortable non plus !

« Can I help you ? » m'interpelle la serveuse. Eh oui, quand on ne fait pas partie des habitués, c'est qu'on est touriste ici ! Mais bien reçu : le service est affable et efficace. L'expresso qu'elle m'apporte est une bonne surprise : c'est visiblement un café de spécialité, servi avec un (petit) pot de sucre roux, une carafe d'eau (rétro) et son (joli) verre ... ainsi qu'un (délicieux) biscuit maison aux graines de fenouil !

La musique des Queen emplit la salle, « We are the champions »*** : toute une époque (ma jeunesse !) ... et un beau message pour notre combattante et ses supporters !

Pour conclure : pas de soucoupe volante mais un très bon café.

<https://www.cafedemars.fr/>

* Il protège de l'ennemi, quelle que soit sa forme : intempéries, pillages ... et maladies.

** Prénom d'origine germanique dérivé de Louis, « Ludwig » = glorieux + combat.

*** Un des plus gros succès de ce groupe, sorti en 1977 (CPH !)

De Ottilie

à 7ème arrdt

Aucun commentaire



18/06/2024

Zig Zag Café

Le 16 juin 2024

Zig Zag, 58 bd Garibaldi, 75015 Paris

Tous les jours de 11h à 1h45 (minuit le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 13

Accueil : 15

Ambiance : 15

Café : 14

Prix d'un café : 2,30 € (Brunch : 24 €)

Aux mots croisés du jour :
« Guide du moutard » (Papa)

Zigzags dans le quartier de Necker, c'est ce que nous faisons d'un café à l'autre depuis près de 2 mois. Mais aujourd'hui ... nous nous y arrêtons ! Ce Zig Zag là est typique de Paris, un bistrot de quartier simple et chaleureux, aux faux airs de brocante : vaisselier restauré, porte-bouteilles de vigneron transformé en lustre, et autre cheval de bois de carrousel. L'ambiance est animée, limite bruyante ; on y débrieife après les cours ou une conférence à l'Unesco toute proche.

Mais pour nous qui cherchons une terrasse (moins vectrice de microbes !), il a un gros atout : ses terrasses. Celle du boulevard plonge sur le métro aérien et a vue sur la tour Montparnasse au loin, mais pâtit du bruit et de la pollution des voitures. La seconde donne sur une rue peu passante, elle est plus vaste et même ensoleillée à partir de 13h. Il pleut ? Des stores se déroulent : sauvés !

Autre atout : on y sert le brunch jusqu'à 16h, y compris le jour de la Fête des Pères. Or, c'est devenu une tradition chez nous ... et cette année, on a mis les bouchées triples : nos deux néos papas accompagnent leur aîné ! Ca tombe bien, Il est aussi copieux que savoureux – avec même une option végan. Tartines, mini gaufres en forme de cœur et pain au chocolat composent le premier plateau ; bagel, salade verte, frites fraîches et quiche maison le second. Quant aux boissons fraîches et chaudes, elles sont à discrétion sur le comptoir (apprécié !) Seul bémol, l'attente entre les plats : notre jeune serveur semble avoir oublié de lancer le second. Or le plus jeune de nos papas doit retourner auprès de sa petite princesse. Qu'à cela ne tienne, le patron prend les choses en main et règle l'affaire aussitôt.

Pour conclure : fête des pères sans impair.

<https://www.facebook.com/ZigZagXV>

* Les zigzags sont des lignes brisées ou parcours marqués par des changements de direction soudains ou fréquents. Ils viendraient de l'allemand « zickzack », « Zacke » signifiant « chose pointue ».

De Otilie

à 15ème arrdt

Aucun commentaire



09/06/2024

Biboune

Le 9 juin 2024

105 rue du Cherche-Midi, 75006 Paris

Du mardi au samedi, de 8h30 à 16h

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 17

Prix d'un café : 3 €

Aux mots croisés du jour :

« Elle annonce un couronnement » (Fève)

« Biboune » ? A l'origine*, c'était le surnom donné à des animaux de compagnie calmes et affectueux. Une sonorité douce et mélodieuse ajoutée à une prononciation facile : il n'en fallait pas plus pour que des petits d'hommes en profitent à leur tour. Un petit nom comme un bisou, un sucre d'orge, parfait pour adoucir les pleurs ...

Notre Biboune du jour est de la même veine ; c'est notre chouchou dans le quartier. Entre deux visites à Necker, elle offre un refuge idéal. Minuscule, c'est une boîte à chaussures de briques et de bois. De l'ancien magasin de charbon, l'échoppe a gardé la simplicité (vieux tuyaux et tables en bois) et la chaleur (bonnes effluves et gros bouquet de fleurs). On les retrouve dans l'accueil : Biboune** aime les gens !

Elle porte une attention toute particulière au choix de ses cafés***. Pour cela, elle fait appel à Fève, un torréfacteur du coin, qui les sélectionne avec minutie puis les torréfie sur mesure pour sublimer la fève. Le résultat est savoureux et joliment acidulé.

Envie d'un retour en enfance ? Accompagnez-le d'un roulé à la confiture, délicieusement régressif.

Un petit creux ? Tartines, tourtes et petits plats concoctés par ses soins raviront vos babines ...

Pour conclure : or-Fève en matière de café.

<https://www.instagram.com/cafebiboune/>

* D'origine française, on le retrouve dans plusieurs documents écrits datant du XVIIIe siècle : il viendrait de « bibon », utilisé pour qualifier un animal calme et affectueux qui aime la compagnie humaine – plus précisément un chien ou un chat.

** Après avoir été dir' com', elle a passé un CAP de cuisine, suivi une formation pâtisserie chez Ferrandi (grande école hôtelière formant l'élite de la gastronomie), fait un stage chez Gramme 11 (coffee-shop du XIè) et ouvert « Biboune » le 15 mai dernier ...

*** Cafés de spécialité obtenus grâce à une recherche d'excellence et au respect du produit, de l'arbre à la tasse. L'accent est mis sur la qualité des grains et des méthodes de préparation expertes.

De Ottilie

à 6ème arrdt

Aucun commentaire



07/06/2024

Le Train bleu

Le 2 juin 2024

Le train bleu, Gare de Lyon, 75 012 Paris

Tous les jours, de 7h30 à 22h30

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 17

Accueil : 15

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 7 €

Aux mots croisés du jour :

« Doublé au quotidien » (train)

Envie de mener grand train ? Empruntez le grand escalier à double révolution de la Gare de Lyon : une majestueuse brasserie néo-baroque surplombe le hall et vous voilà transportés à la Belle Epoque ! Construite pour l'Exposition Universelle de 1900, elle est classée. Et pour cause : avec ses boiseries, dorures et peintures des grandes étapes de la Compagnie PLM*, lustres et meubles d'apparat, c'est un vrai musée !

Simple « Buffet de la Gare de Lyon » à l'origine, elle est devenue « Train bleu » en 1963, en hommage à celui qui descendait sur la Côte d'Azur pour longer la Méditerranée jusqu'à Vintimille**.

Au restaurant, le chef doublement étoilé propose une cuisine gastronomique, qui fait la part belle aux produits régionaux emblématiques de cette ligne historique. Dans les deux grandes salles, le décor est somptueux, la hauteur sous plafond impressionnante (8 m !) et la vue plongeante sur les quais. Si l'on ajoute le ballet bien orchestré des serveurs qui se croisent en portant leur plateau sur une épaule, les 250 convives sont au spectacle ...

Pour les voyageurs, touristes ou simples curieux (comme nous !), l'accès aux « petits » salons se fait par un long couloir protégé par de lourds rideaux. De chaque côté, de confortables Chesterfield et leurs tables basses invitent à la détente. En cheminant sur son tapis central, on a presque l'impression d'être dans ce train bleu en partance pour la grande bleue ...

Reconnaissables à leurs valises XXL, les voyageurs sont visiblement heureux d'être là, dans cette ambiance feutrée qui contraste avec la frénésie de la gare. Et décorum et service offrent déjà un voyage ... dans un autre temps.

Déception sur l'expresso, d'autant que son prix est aussi haut que les plafonds. Mais il est accompagné de berlingots de différents sucres et d'une madeleine... de Proust !

Pour conclure : à grand train.

<https://www.le-train-bleu.com/fr/>

* Paris-Lyon-Méditerranée.

** Via Marseille, Nice et Monaco, le long de la mer Méditerranée (1868).

De Otilie

à 12ème arrdt, Rétro

Aucun commentaire