

L'Heure gourmande du Passage Dauphine

Le 24 mars 2019

L'heure gourmande, 22 Passage Dauphine, 75006 Paris

De 11h30 à 19h (15h le lundi)

Note globale : 14

Situation : 16

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 16

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fleur que le jardinier peut avoir à l'œil » (iris)

Le plus difficile, c'est de trouver l'entrée ; sans connaître impossible ! Entre les rues Dauphine et Mazarine*, la grille d'un passage que personne ne remarque, pas plus que la discrète enseigne en forme de théière.

On est à Saint-Germain-des-Prés, au cœur du Paris historique, avec pourtant l'impression d'être à mille lieues de la capitale : plus de voitures, de boutiques, de touristes. Juste un passage ancien au milieu duquel se niche une cour pavée, véritable oasis de calme et de fraîcheur. Et puis, parmi les appartements d'exception et bureaux hautement design, ce salon de thé installé dans une ancienne ébénisterie ...

Dehors, une poignée de tables prises d'assaut. Dedans, une bonbonnière un peu désuète avec son papier peint pour le moins daté (il faut aimer !), sa collection de théières (originales) et son chariot de desserts (visiblement faits maison) ... également bondée. On finit par trouver une place sur la mezzanine, moins agréable car moins haute sous plafond

et pour le coup sans charme, mais tout aussi animée.
Etudiants de l'institut de langues d'en face, personnel des
maisons d'édition voisines ou habitants du quartier,
tous se retrouvent devant une boisson chaude** et
d'appétissantes douceurs à grignoter.

Tout le monde semble prendre son temps ... surtout les serveurs
! Agréables mais leeeeeeeents ! Or notre greeteuse***
tourangelle doit bientôt reprendre son train. Je descends
accélérer le mouvement. Une délicieuse odeur de chocolat
a envahi l'escalier : il est servi à l'ancienne et fouetté
devant vous dans sa chocolatière ; un peu amer et épais, mais
doux

et réconfortant : « ça glisse dans la bouche, on dirait du
velours », commente une connaissance qui l'accompagne d'une
brioche à la confiture. Ici, la gourmandise n'est plus un
vilain défaut : avis aux amateurs !

Pour conclure : un chocolat show.

<https://www.facebook.com/pages/category/French-Restaurant/lheure-gourmande-228100473895438/>

* Entre le n°30 de la rue Dauphine et le n°58 de la rue
Mazarine.

** Belle carte de thés siglés.

*** Ambassadrice passionnée de sa ville, Evelyne nous a fait
découvrir, avec nos amis canadiens cet été, les maisons
insolites, passages secrets et cours privées de Tours ... devant
lesquels nous étions pourtant déjà passés à plusieurs reprises
sans les remarquer ! (<https://greeters.fr>)

Marcello (Saint-Germain-des-Prés)

Le 17 mars 2019

Marcello, 8 Rue Mabillon, 75006 Paris

Tous les jours, de 8h à 23h, 23h30 le week-end

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 14

Café : 17

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fait tourner la tête » (cou)

Deux ans déjà que notre bel italien s'est installé face au marché Saint-Germain* !

En toute discrétion, car seuls les initiés le remarquent. Ou les lynx : si on dirige ses yeux vers le bas, on aperçoit sa terrasse en contrebas. Une petite passerelle nous conduit d'abord dans l'ancienne bâtisse d'où l'on rejoint un escalier qui permet de descendre jusqu'à la jolie cour pavée : surprenant !

Loin du bitume et du brouhaha, c'est un vrai havre de paix. Bucolique avec son mur végétal (rafraîchissant en période de canicule !) et italien avec sa petite fontaine si romantique, où certains ont même lancé des piécettes comme à celle

de Trévi**.

L'intérieur est aménagé en café turinois industrialisé (mur argenté, néons colorés, câbles apparents), cosy (canapés

Chesterfield) et décontracté. Quoique ... un chat s'y promène nonchalamment : félinophobes ou allergiques, tous aux abris !

Mais qui sont les Marcello ? « De fortes personnalités, exigeants et sérieux, mais capables de se détendre franchement » nous éclaire le dictionnaire des prénoms. Voilà qui correspond bien à nos serveurs du jour, tous chaleureux et pro.

Mon caffè matinal est un Malabar d'Inde, pesé et moulu à la minute pour exprimer toutes les saveurs de ses arômes et très court, comme il se doit ; il est accompagné d'un biscuit aux amandes et d'un verre d'eau « frizzante » pour rafraîchir le palais avant de le déguster. Mon cher et tendre a préféré un Caffè d'Orzo, aux graines d'orge torréfiées comme à Turin (une alternative au déca), et notre aîné (photographe émérite !), la Colazione***, pour attaquer la journée !

Pour conclure : un café qui nous botte ...

<http://www.marcello-paris.com>

* Ancien marché couvert du quartier de l'odéon, il a réouvert en 2017 après cinq ans de travaux : quatre enseignes internationales (Apple, Nespresso, Uniqlo & Mark et Spencer Food) et deux boutiques consacrées à l'alimentation haut de gamme (boucherie et restaurant), ouvertes le dimanche car situées en zone touristique internationale.

** A Rome où Fellini a tourné la scène mythique de son film, « La dolce vita », palme d'or au festival de Cannes en 1960 : on y voyait un journaliste de presse people, prénommé justement Marcello, y rejoindre sa dulcinée ...

*** Boisson chaude, jus de fruits au choix et croissant nocciola ou marbré italien (12€) – La Grande Colazione comprenant en plus un yaourt au granola et aux fruits rouges, des oeufs à la napolitaine ou pancakes au mascarpone ou tarte focaccia-avocat et de la mozzarella ou une assiette de fromages italiens (32€).

Café do Museo de Arte Sacra (Madère)

Le 10 mars 2019

Café do Museo de Arte Sacra, Praça do Município 85, Funchal
De 10h à 22h, 9h à 23h vendredi et samedi, fermé le dimanche

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 11

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 0,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On lui voit les côtes » (île)

Funchal ? Drôle nom pour une ville ! Celui du fenouil sauvage – « funcho » – que les portugais ont trouvé en abondance dans la baie à leur arrivée, il y a 600 ans.

Un climat à la douceur légendaire et une flore exubérante ont favorisé depuis son développement. Avec ses maisons et jardins agrippés à la montagne, ses rues étroites flanquées de monuments historiques et de vieilles boutiques, elle est décidément pleine de charme.

Deux conditions toutefois pour l'explorer : ranger ses stilettos et garder les yeux rivés au sol. Pavé de pierres noires

et blanches formant des motifs* (écailles de poissons, armoiries, madérois en costumes ou scènes de la vie quotidienne), ce sont de véritables oeuvres d'art ... mais gare à l'entorse !

Sur la place de la Mairie, à deux pas de la cathédrale, l'église des Jésuites et l'Université font face à l'ancien palais épiscopal devenu musée : grâce à la canne à sucre cultivée dans l'île, des échanges commerciaux ont pu se faire avec la Flandre aux XV^e et XVI^e siècles, et notamment permettre l'acquisition de ces tableaux.

Mais c'est aussi un café-restaurant (nous y voilà !), avec son esplanade en plein air et sa terrasse aménagée sous les arcades. Légèrement en contrebas, l'endroit est tranquille et visiblement prisé des locaux. Sur fond de jazz – clarinette et contrebasse -, ils se retrouvent autour d'une bière portugaise (grand choix !) ou un café : très ancré dans leur culture,

ils peuvent en boire jusqu'à 4 ou 5 par jour, bica, carioca, garoto, chinois ou galao**. Ils les complètent parfois d'un plat (raffiné et innovant, une belle alternative à la cuisine typique de Madère) voire un brunch le samedi (Eh, oui : eux aussi,

s'y sont mis !). Seul l'accueil nous laisse sur notre faim : concentré et efficace mais sans plus. Par contre, ils servent jusque tard le soir (Enfin, pour Funchal !). Suffisamment rare ici pour être souligné !

Pour conclure : un bel endroit pour muser ...

<http://www.madeira-restaurants.com/funchal/cafe-do-museu>

* Caractéristiques du Portugal, la calçada est une mosaïque de pavés, du basalte noir et du calcaire blanc sur le continent, de la pierre volcanique locale à Madère avec parfois des

pierres rouges pour ajouter de la couleur au dallage à motifs.
** Le « bica » est un café courant, fort et bien tassé, dans une tasse remplie à mi-hauteur ; le « carioca » est plus allongé.

Le « garoto » est un crème servi dans une petite tasse ; le « chinois » un café au lait servi dans une grande tasse, s'il est dans un grand verre, c'est un « galao ».

Mercearia Dona Mecia (Madère)

Le 3 mars 2019

Mercearia Dona Mecia, rua Aranhas 26, Funchal (Madère)

De 8h à 22h, minuit le vendredi, 10h à 20h le samedi, fermé le dimanche

Note globale : 13

Situation : 12

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 0,75€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Pour avoir du punch » (rhum)

De son promontoire surplombant l'Atlantique, Christophe Colomb* observe la Santa Maria ... enfin sa réplique !

Lui-même n'est qu'une statue de pierre sur laquelle de petits lézards se chauffent au soleil.

On traverse toujours avec plaisir ce parc Santa Catarina, d'où la vue sur la Marina et le port est incomparable,

avant de descendre l'avenue de l'Infante pour rejoindre les rues étroites de Funchal.

Derrière un modeste portail se niche une ancienne maison de ville et sa petite cour carrée, prolongée par un passage entre deux ruelles. Bucolique avec son haut mur couvert de vigne vierge, mais dans les courants d'air ; gare au rhume ! On lui préfère la première : sur les bancs de pierre qui l'entourent ou les tabourets de bois, quelques locaux se retrouvent un peu groggy après les festivités de la veille : hier avait lieu le grand cortège allégorique du Carnaval, suivi de danses et musiques arrosées de poncha** jusqu'au bout de la nuit.

Quel contraste avec ce lieu si paisible et plein de charme ! Le rhum local est remplacé ce matin par un café – le meilleur de la ville disent certains -, accompagné d'un pastel de nata*** encore tiède.

Avant de s'éclipser, petit coup d'œil à l'intérieur : outre le comptoir, une délicieuse épicerie fine, avec ses charcuteries de pays, vins des îles et conserves de sardines de toutes les couleurs joliment disposées dans leurs vitrines.

Pour conclure : sur la route du rhum ...

<http://www.semilhastudio.com/portfolio/mercearia-dona-mecia-video-promo/>

(Vidéo < 2 mn)

* Alors qu'il parcourait les mers comme navigateur marchand, Christophe Colomb est attaqué par des corsaires en 1478. Il trouve refuge à Madère sur l'île de Porto Santo et y rencontre sa future femme, Filipa Moniz, fille du gouverneur de l'île.

De leur brève union – elle décède en 1484 – naîtra un fils, Diego. C'est ici que se dessinent peu à peu ses projets d'exploration. Il noue des contacts avec de vieux marins, étudie cartes et traités de navigation et a l'idée de

rejoindre

les Indes en passant par l'Atlantique. Mais le roi du Portugal la rejette ; il se tourne alors vers les rois d'Espagne ...

** Rhum de canne local, citron, miel et fruits de la passion.

*** Une pâte feuilletée qui se défait dans la main tant elle est croquante, une garniture de crème aux œufs aromatisée de vanille ou de cannelle : c'est tout le passé du Portugal distillé dans une bouchée !

Jolie Juice Lovers (Madère)

Le 24 février 2019

Jolie Juice Lovers, rua Hospital Velho 9, Funchal (Madère)

De 8h30 à 19h (20h le vendredi, 14h le samedi, fermé le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 1 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ses fruits se mangent salés » (mer)

Madère, j'adhère : nous retrouvons avec bonheur l'île de l'éternel printemps !

Retour au marché des Laboureurs représenté autrefois sur un superbe azuleiro à l'entrée.

Les vendeuses en costume traditionnel** proposent des fleurs luxuriantes et des marchandes leurs fruits exotiques : bananes-ananas, kiwis ou maracuja*** dégustés directement sur le dos de la main – avec insistance (trop !) et des prix vraiment épicés. Ah, on ne peut pas dire qu'elles fassent dans la dentelle ; ce rayon-là, c'est à l'étage, avec les broderies ! En contrebas, les poissonniers lèvent leurs filets, tranchent les espadas**** à la machette ou taillent d'énormes thons

en morceaux ; quelques vieilles aussi – pas les clientes, les poissons ! On harangue le chaland, on se bouscule : un lieu vraiment haut en couleurs !

Tien, des balançoires dans un café ! Il est minuscule, coincé entre l'escalier de la criée et le patio central, mais cosy et lumineux, avec ses coussins de toutes les couleurs posés sur les banquettes de bois clair et ses plantes vertes qui dégringolent de l'étagère-bibliothèque. De quoi s'offrir une pause bienvenue après toute cette cohue.

Depuis son ouverture en octobre dernier, Marisa s'active derrière son petit comptoir couvert de corbeilles de fruits. Elle parle anglais fluently et français « couci-couça » (Ah, si seulement notre portugais pouvait être à ce niveau !), et que de gentillesse dans son accueil !

L'expresso est servi avec un verre d'eau parfumée de rondelles de citron et les fruits exotiques pressés pour en extraire de savoureux jus ; on les accompagne de wraps ou de salades en cas de petits creux, tout en continuant à profiter du pittoresque spectacle de la cour intérieure ... en toute tranquillité !

Pour conclure : petit café ... mais grand cœur !

<https://www.google.com/maps/place/Jolie+-+Juice+Mixology/>

* Carreaux de faïence vernissée.

** Aux couleurs de Madère, lignes verticales rouges, vertes, bleues, jaunes et blanches.

*** Fruits de la passion.

**** Les fameux poissons-sabres, sortes d'horribles anguilles noires aux dents très pointues !

Le Charolais

Le 17 février 2019

Le Charolais, 15 rue Cotte, 75 012 Paris

De 7h00 à 22h00

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 11

Accueil : 13

Ambiance : 17

Café : 11

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marchand de canons » (cafetier)

Il vient d'être distingué parmi les 100 meilleurs de la capitale :

c'était sous les ors de la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Paris, le 30 janvier dernier ...

Un authentique bistrot de quartier qui se devait donc de figurer dans les Cafés d'Ottolie !

A l'intérieur, c'est plutôt exigüe, pas vraiment confortable ... mais de caractère : au plafond, une impressionnante collection de ballons ovales, et sur les murs de vieilles affiches d'apéritifs*, des bouteilles de vin soigneusement allongées et étiquetées ainsi que ... des écussons de clubs de rugby ! Esprit troisième mi temps garanti ! Pas de doute, on est dans

un repère du Sud-ouest, pays de l'ovalie et de la bonne chair. Le nom du rad n'est pas usurpé : ici, on aime la bidoche ! Et avec tous les bouchers d'en face qui font partie des habitués, elle doit être de qualité.

Le patron a des bras comme des jambons ; un peu bourru mais attentif, il enlève prestement les saucissons posés sur l'une des tables pour nous la libérer.

Autour du zinc en formica, il y a des piliers : commerçants et résidents, tabliers blancs et cirés jaunes, porteurs de casquettes ou bonnets, c'est vite la mêlée dans une ambiance bruyante et rigolarde.

A la bonne franquette aussi, les clients rapportent leurs tasses.

Une maraîchère à l'âge canon'hic entonne en chevrotant « Faut rigoler** » puis éclate de rire :

« C'qu'est bien, quand il pleut, c'est qu'on peut chanter ! »

Essai transformé pour ce lieu haut en couleurs !

Pour conclure : un café où le ballon est ovale.

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

* Suze, Cinzano ...

** La chanson naît un jour de 1958, alors qu'Henri Salvador raconte que, enfant, un de ses professeurs aux Antilles lui parlait de « nos ancêtres les Gaulois », ce qu'il trouve drôle. À partir de ce souvenir, la chanson est écrite en une demi-heure, avec la fameuse mention à « Faut rigoler, avant que le ciel ne nous tombe sur la tête ».

La Manufacture de Café

Le 10 février 2019

La Manufacture de Café, 12 rue Saint Sabin, 75 011 Paris
De 8h30 à 19h00 (Samedi 19h30, dimanche 9 à 18h, fermé le lundi)

Note globale : 17

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 19

Prix d'un café : de 2,50 € (assemblage Signature) à 15€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il broie du noir » (torréfacteur)

Après la Manufacture du Chocolat, Alain Ducasse, célèbre chef étoilé, a inauguré celle du café dans le même quartier de la Bastille ; c'était vendredi ! Parce qu'il est l'ultime plaisir gustatif d'un repas, il a voulu en savoir plus : visite de plantations, échanges avec des torréfacteurs ... une nouvelle passion est née.

« Comme en cuisine, la torréfaction est une cuisson ; un art hautement technique dans lequel il faut beaucoup de sensibilité et un peu de magie ». De la sélection des crus à leur préparation, il y a mis son exigence de la grande cuisine et inventé, à l'instar de la gastronomie, la « cafénomie* ».

Quelles bonnes effluves ! On approche ! Une architecture métallique ; trois espaces : vente, production et dégustation. Pas de tables mais un comptoir en étain, plus convivial, derrière lequel officie Tom, ancien joueur de rugby professionnel reconverti après un accident.

Notre « cafelier » prépare nos boissons avec minutie : il trie les grains un par un, les pèse et les mouls avec une extrême précision, tout en nous détaillant les étapes du grain à la tasse : un passionné ! Tellement, qu'il vient de remporter le championnat de France de barista le 30 janvier : devant 4 juges certifiés – comme vous, sourit-t-il en nous désignant avec les deux autres consommateurs – il a été évalué sur le goût, la créativité, la compétence technique, la présentation générale de ses expressos. Et fort de cette réussite, prépare celui du monde, le 10 avril prochain !

Mon assemblage « Signature » – un véritable nectar ! – semble flotter dans sa tasse à double paroi, transparente et design. Le cappuccino de mon cher et tendre est servi avec une cuillère évidée pour remuer le sucre sans casser la crème : jusqu'au moindre détail ! Pour les accompagner, une mini tablette de chocolat noir et une madeleine parfumée au citron vert tout juste sortie du four et d'une légèreté incroyable : divin !

Pour conclure : menue facture pour un café d'exception.

<https://www.lecafe-alainducasse.com>

<https://actu.orange.fr/france/videos/paris-le-cafe-torrefie-parfait-selon-alain-ducasse-CNT000001cvP2m.html>

* Connaissance et art du café, du grain à la tasse.

** Terme inventé (et déposé) par Ducasse pour désigner celui qui conjugue l'expertise du café et le sens du service.

Espressamente Illy

Le 3 février 2019

Espressamente Illy, 13 rue Auber, 75 009 Paris

Tous les jours de 7h30 à 19h30 (8h30 le week-end)

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il a réponse à tout » (écho)

C'est dans le quartier de l'Opéra qu'ott-illy est allée enquêter aujourd'hui ...

dans une boutique qui, au premier abord, ressemble plus à un magasin d'électroménager :

derrière les grandes baies vitrées, ce sont d'abord les services et machines à café qu'on remarque !

Et puis au centre, l'immense lustre qui surplombe la grande table haute nous intrigue avec sa ribambelle de tasses, toutes différentes, disposées en spirale : la collection complète de la Maison.

En 1992, Francesco Illy a eu l'idée de combiner le plaisir sensoriel du café à celui esthétique de l'art en repensant cet objet du quotidien qu'est la tasse. Il a demandé à plus

de cent artistes d'en créer ; ainsi est née, la « Illy Art Collection ».

Pour la dégustation, les commandes se font au comptoir : des boissons mais aussi d'appétissantes spécialités judicieusement présentées sous une vitrine au même endroit ... difficile de ne pas craquer ! D'autant que, pour peu qu'elles soient un peu élaborées, la réalisation des premières nécessite du temps ... qui laisse le loisir d'admirer les secondes !

Le service est classe (à l'Italienne !) et non dépourvu de charme (en italien !)

Par contre, il faut ensuite porter son plateau : on redescend sur terre !

Il reste une petite place sous le regard du célèbre ténor, Andréa Bocelli, sur le point de savourer son espresso – une immense photo en noir et blanc qui ne manque pas de chic ! – dans une salle rouge et noire non dépourvue de pep'.

Mais il est temps de succomber à l'excellence : Illy est mondialement connu comme leader du café haut de gamme.

Depuis 1933, l'entreprise familiale importe ses grains – « les meilleurs que la nature puisse offrir » – dans ses usines de Trieste, où elle les trie et les torréfie. Pour nous permettre de connaître la véritable expérience du goût ... et un plaisir

illy-mité !

Pour conclure : allez-y ... Illy-co !

<https://www.illy.com/fr>

Aux Arts etc, café-galerie

Le 27 janvier 2019

Aux Arts etc., 15 Quai de Montebello, 75 005 Paris

Tous les jours sauf le mardi, de 9h à 18h

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 16

Ambiance : 16

Café : 16

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il est au bout du rouleau » (peintre)

De bon matin, dans le quartier latin* ... nous sommes tombés sur un café au poil : une ancienne galerie d'art transformée en salon de thé il y a 4 ans. Pas bien grande ni très visible, mais joliment située face aux bouquinistes et Notre-Dame.

Une boutique petite donc, mais aérée : une première baie vitrée ouvre sous les arcades, la seconde sur un jardin intérieur. Entre les deux, un décor difficile à dépeindre car quelque peu hétéroclite : photos, toiles** et couvre-chefs divers exposés au milieu d'une douzaine de chaises d'écoliers et moitié moins de tables (Ne pas venir en meute !)

Sans compter un comptoir, produit d'une certaine maîtrise technique, de là à parler d'œuvre d'art ... En tout cas, je ne me précipiterai pas pour avoir le même ! Mais l'ensemble est pittoresque, la musique entraînante et le couple qui nous accueille chaleureux : il y a de la bonne humeur !

Tous deux sont artistes : elle photographe, lui, peintre. Le café est leur troisième passion. Ils sélectionnent les meilleurs grains importés du monde entier, puis torréfiés à Paris pour préserver leur fraîcheur. La Marzocco*** permet d'en extraire les meilleurs arômes, des notes de caramel, chocolat, fruits rouges ou autres, selon l'origine et la variété. Celui du jour vient du Pérou, il est particulièrement doux et délicat, parfaitement équilibré.

On l'accompagne de pâtisseries maison****, voire d'un petit-déjeuner complet comme celui sur lequel nos voisins (des italiens !) se jettent avec appétit. Et le midi, une palette de plats simples est proposée. De quoi ravir les globe-trotteurs de tous poils, nombreux dans le quartier !

Pour conclure : Aux Arts, citoyens !

<http://www.auxartsparis.com/home-fr>

* A côté de la rue de Bièvres et son célèbre n°22 dont l'un des interphones annonce encore « DM » ...

pour Danielle Mitterrand !

** Peintures originales et photos artistiques de Paris à la vente.

*** Machine espresso faite à la main à Florence ... et considérée comme la meilleure au monde !

**** Et même du pain et du cake sans gluten.

Marcella

Le 20 janvier 2019

Marcella, 1 boulevard de Courcelles, 75 008 Paris

Lundi/vendredi : 7h30-23h ; samedi : 9h-23h30 ; dimanche : 9h-16h.

Brunch : samedi, 11h30-15h, dimanche et jours fériés : 11h30-16h.

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 12

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une couleur souvent tranchée » (parme)

Marcella ? C'était la grand-mère du patron, une italienne, certo* ! :

on est donc dans une trattoria** ... et ça s'entend à l'accent des serveurs !

Dans l'assiette aussi, on retrouve la Botte – y compris pour le brunch***,

avec des spécialités faites à la casa ou importées de l'autre côté des Alpes.

Par contre, grosse déception sur le café : étonnant pour des italiens ; il fait pourtant partie de leur culture, il est même considéré comme l'un des meilleurs du monde – voire le meilleur (Bien qu'il n'en produise pas, autre paradoxe !)

On est donc boulevard de Courcelles, à deux pas de la commerçante et piétonne rue de Levis et guère plus loin du si romantique Parc Monceau. Les musiciens en profitent pour acheter des partitions (c'est leur quartier !) et les théâtrophiles (si, si, ça se dit !) aller voir une pièce au théâtre Hébertot ou Tristan Bernard.

Sur la place Villiers, la grande terrasse chauffée est entourée de plantes vertes ... pour compenser les pots d'échappement ?

Mais à l'intérieur, le brouhaha du carrefour est judicieusement remplacé par une douce musique jazzy. Et du sol au plafond, tout est en bois : c'est chaleureux ! Quelques éléments complètent la déco, dont une sympathique machine à jambon (italien, bien sûr !)

A l'étage, une autre salle, élégante et intime, comme un salon privé : des canapés et des fauteuils en cuir, une cheminée, ainsi qu'une grande table pour un repas de famille ou entre amis.

De quoi s'offrir une parenthèse italienne au cœur de Paris ...

Pour conclure : une cuisine pleine d'à Rome****.

<https://www.marcella.fr>

* Bien sûr !

** Restaurant populaire traditionnel en Italie.

*** Buffet alléchant alliant préparations italiennes (salade au gorgonzola, pasta aux truffes, charcuteries de pays, panacotta et tiramisu) et gourmandises plus classiques (pancakes, viennoiseries, tartes aux fruits, cheesecakes, brownies...). Deux services à 12h et 14h (réserver le dimanche !) : 29€ pour les adultes et 15 € pour les bambini.

**** Mais moins que celle de la Mama de Rossella ! ☐