

Caffetteria de la Felicità

Le 13 janvier 2019

Caffetteria de la Felicità, 5 Parvis Alan Turing, 75 013 Paris

L/Ma : 12h15/14h30, Me : 12h15/14h30-18h/minuit,

J/V : 12h15/14h30-18h/1h du mat, S 12h/1h, D : 12h/23h

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 16

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne pâte » (macaroni)

Colossal, énorme, XXL ! La Felicità, nouveau food-hall italien du groupe Big Mamma,

c'est 4 500 m², 3 bars et 5 cuisines, installés dans la Station F* depuis fin mai.

Le plus grand restaurant d'Europe, un lieu hors du commun !

A l'extérieur, terrasses, fours à pizzas, barbecues géants et chaises longues.

A l'intérieur, stands de restauration installés entre d'anciens wagons**, sous des tonnelles verdoyantes et d'énormes ballons, dans un bâtiment industriel au plafond démesuré. Impressionnant !

D'immenses tables peuvent accueillir plus de 1000 personnes : parfait pour engager la conversation avec ses voisins ... ou jeter un œil sur leurs assiettes.

Pâtes fraîches, légumes marinés, calamars grillés, pizzas, burrata, olives, focaccias

et autres spécialités de la Botte, La Felicità fait rayonner la gastronomie italienne.

Pas de service à table, il faut faire la queue à chaque fois ... et elle peut être longue, mais on vous propose parfois, limoncello*** et parmigiano pour patienter.

Pour les entrepreneurs de start up, la Caffetteria est ouverte 24h/24, pour le vulgum pecus**** (nous !), c'est à partir de 12h15. Au milieu de la végétation luxuriante et sur de grands tapis, des banquettes, tables et chaises de toutes tailles, formes et matières, avec prises ordinateurs pour les plus hautes. De jeunes geeks y sont déjà nombreux ; quelques curieux (comme nous !) complètent la clientèle et font (légèrement) monter la moyenne d'âge.

La commande se fait au comptoir ... et en italien ; on complète avec des gestes.

L'espresso, plutôt serré, est servi dans une jolie tasse en porcelaine :

j'ai opté pour un lungo histoire de l'adoucir ... et faire durer (un peu) le plaisir !

Sur la note, il est précisé : « Il caffè della Peppina non si beve la mattina » :

Le café Peppina n'est pas consommé le matin ... Ils insistent !

Pour conclure : on y travaille avec en-train mais... gare à l'affluence !

<https://www.lafelicita.fr/#1>

* Installée en 2017 sous l'immense verrière de l'ancienne halle de la gare d'Austerlitz, la Station F est l'incubateur de start-up imaginé par Xavier Niel :

34 000 m2 avec restaurants, cuisines, cafés et espaces

événementiels ouverts 7j/7 !

** Qui abritent un bar à vin, une cuisine dédiée au poisson cru et un glacier.

*** Cocktails de citron.

**** Commun des mortels.

Giuffrè, il ghiacciaio

Le 6 janvier 2019

Giuffrè, Viale di Trastevere 255, 00153 Roma

Tous les jours, de 8h à minuit

Note globale : 15

Situation : 11

Cadre : 15

Accueil : 17

Ambiance : 14

Café : 17

Prix d'un café : 1,00 €

(Cornet de glace : 2,50€)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On s'y voit ! » (glace)

Giuffrè est le nom, devenu marque, d'une lignée de siciliens : à l'origine – cent ans tout juste ! – Giovanni créait des glaces et des desserts. Son fils, Stellario, prit la suite avec un tel succès que pâtisseries et glaciers accouraient de toute la botte pour

s'initier à son art.

A présent, c'est son arrière-petit-fils, Alessandro, qui perpétue la tradition, à Rome où il est né : en juin dernier, il a inauguré une boutique dans le quartier de Porta Portese ... juste à côté de notre hôtel !

Avec ses immenses baies vitrées et son long comptoir blanc au dessus duquel une trentaine d'ardoises indiquent les parfums du jour, elle est aussi élégante que lumineuse. Une verrière laisse entrevoir le laboratoire où sont élaborés les desserts savamment cuisinés, tandis que quelques tables et chaises de bois clair permettent de savourer sur place boissons et pâtisseries servis sur de petites planchettes.

L'espresso a du caractère sans être trop fort, le cappuccino est onctueux à souhait et pour les lendemains de fêtes, une infusion détox au citron et au gingembre peut se révéler fort à propos.

Mais si tous les chemins mènent à Rome, ils vous entraînent aussi vers les gelati !

En décembre ? Si, si : en toute saison et même à toute heure ! Plus denses et plus intenses que les nôtres, elles sont considérées ici comme un véritable repas et pas seulement pour se rafraîchir aux beaux jours.

Notre serveuse, qui parle le français parfaitement (elle a vécu trois ans à Paris !), nous explique la fabrication de ces glaces artisanales réalisées chaque jour avec des ingrédients naturels et proposées dans une large gamme de saveurs, classiques ou plus innovantes ... à vous faire perdre la boule ! Même le cône est goûteux et peut être garni de chocolat à l'intérieur ou de crème fraîche dessus.

Dans les vitrines réfrigérées, d'autres tentations : des pâtisseries originales ou, dans la plus pure tradition de leur île d'origine, la brioche garnie de crème fouettée ou ... de

glace !

Pour conclure : si vous n'êtes pas trop absorbés par les glaces, goûtez l'espresso !

<https://www.gelateriagiuffre.it/>

Sciascia Caffè

Le 30 décembre 2018

Sciascia* Caffè, via Fabio Massimo 80, 00192 Roma

Tous les jours, de 7h30 à 20h30

Note globale : 16

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 18

Ambiance : 18

Café : 18

Prix d'un café : 2,00 € (Gran Cappuccino 4,50€)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Biens dans leur botte » (Italiens)

A quelques pas de la place Saint Pierre et sa basilique, un autre joyau :

une boutique centenaire proposant une large sélection de chocolats et bonbons de grande qualité ;

une touche de classe hors du temps. Sciascia, c'est la fierté du Prati** !

De délicats arômes vous enveloppent dès l'entrée. Peu de places par contre pour consommer, quatre petites tables sur la gauche, autant dans la salle du fond, mais un long comptoir recouvert d'une vitre ... pour choisir plus aisément

les pâtisseries quand on y pose le coude !

Assis ou debout, les locaux sont nombreux à l'avoir intégré à leur routine matinale – à part nous, pas l'ombre d'un touriste ! Du monde, du bruit, du va et vient ; un vrai café populaire, authentique et chaleureux.

On dit que leur Capuccino est l'un des meilleurs d'Italie : impossible ne pas le tester ! Commande est donc passée d'un « Gran Cappuccino Eccellente » (pour jouer les initiés !), lequel arrive couvert de crème fouettée et de sauce au chocolat. Mon espresso n'est pas en reste : le barista verse d'abord du chocolat noir liquide puis un café à l'arôme délicat**** – à déguster sans sucre pour savourer la progressive transition du premier au second. Deux saveurs semblables et pourtant subtilement différentes ; un véritable must pour les amateurs !

Le règlement, c'est à la caisse, juste avant la sortie : sur présentation de la petite note écrite à la main sur un feuillet quadrillé, et en échange de quelques piécettes (les tarifs sont vraiment raisonnables au regard de la qualité), on vous tend une corbeille de bonbons au chocolat avec un large sourire. De quoi définitivement se sentir au pays de la Dolce Vita !

Pour conclure : expressissimo !

<https://www.facebook.com/sciasciacaffe1919/>

* Sciascia est un nom d'origine arabe et une très grande colonie sicilienne.

** Élégant quartier aux nombreux magasins dont le nom évoque les prairies qui recouvraient cette zone il y a 150 ans.

*** En Italie, le barista est une personne travaillant derrière un comptoir pour servir toutes sortes de boissons. Les anglais en ont légèrement modifié le sens pour désigner plus spécifiquement quelqu'un préparant et servant des cafés, sens que les allemands et français ont conservé.

**** Le café est torréfié de manière artisanale, comme on savait si bien le faire autrefois.

Mombini

Le 23 décembre 2018

Mombini, 22 rue Gerber, 75 015 Paris

Du mardi au dimanche, de 10h30 à 19h

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Adjoint aux mères » (biberon)

Petit Papa Noël,

Quand tu descendras dans l'XVème,

Trouver des jouets par milliers,

Passe donc par la rue Gerber :

C'est là que les mombini vont chercher leurs idées !

D'abord un tour du monde, puis un nourrisson pour un jeune couple franco-italien ... qui réalise alors la difficulté de sortir

à Paris avec un enfant en bas âge. Il imagine donc un espace, à la fois convivial et ludique, pour les mères et leurs enfants – d'où le nom de Mombini, contraction de mamma et

bambini -, mais aussi les papas.

L'espace boutique est frais et coloré : doudous, hochets, layette, mobiles et autres accessoires pour les tous petits, jouets en bois, petits meubles et éléments de déco ; des produits originaux et bien conçus.

Au fond, surprise : un « Café-poussettes » ! On laisse la sienne à l'entrée (déjà fort encombrée par les précédents) pour s'installer dans un petit salon de style scandinave éclairé par un puits de lumière.

De la cuisine américaine s'échappent de bonnes effluves de brownies, cookies, carrot et cheese cakes.

Le barista y prépare latte, macchiato, cappuccino et expresso – et même « babyccino », pour les moins de 10 ans !

En face, c'est le coin des plus jeunes qui s'activent à la dînette, font rouler le train ou empilent des cubes, tandis que leurs aînés feuilletent des albums allongés sur de grands coussins. Un cadre à leur mesure où ils s'amusent tranquillement. C'est simple, on ne les entend pas. Et pourtant, ils sont nombreux ce matin !

A l'étage, une grande salle est destinée aux (nombreux) ateliers d'éveil et de bien-être pour les futurs ou jeunes parents, bébés et enfants*, voire à l'animation d'anniversaires à thèmes.

Pour conclure : fini le pousse-café, place au poussette-café !

<http://mombini.com>

* Sculpture-modelage, contes et création, contes pour les plus petits, yoga maman-bébé, apprentissage du portage en écharpe, premiers secours, massage bébés, éveil corporel des 0-6 mois, gym des 7-12 mois, éveil musical parents-bébés, communiquer avec bébé par les signes, gym des 1-3 ans, yoga enfant, anglais ludique, initiation à la technologie avec des

Lego, yoga adultes.

Les antiquaires

Le 16 décembre 2018

Les Antiquaires, 13 rue du Bac, 75 006 Paris

Tous les jours de 7h à minuit

Note globale : 13,5

Situation : 14

Cadre : 16

Accueil : 13

Ambiance : 15

Café : 10

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Souvent en chine* » (antiquaire)

D'une nature solitaire, il vient ici se rattacher au monde : il y prend son café-tartines matinal tout en dévorant le journal. C'est qu'il aime s'informer et lit d'ailleurs, avec pour chacun un rituel différent, tous les quotidiens – dont notre humoriste s'inspire sans doute pour ses one-man show ...

C'est donc en voisin que Michel Boujenah vient ici ; mais les touristes du musée d'Orsay tout proche – voire du Louvre situé juste de l'autre côté du Pont Royal – semblent s'y trouver bien eux aussi.

C'est vrai qu'il a beaucoup de charme, ce bistrot ! Inspiré des boutiques d'antiquaires du quartier, il dégage quelque chose de so french, avec ses moulages au plafond, son carrelage en damiers, ses miroirs anciens, ses vieux radiateurs en fonte et ses ventilateurs. Il y a même un antique porte-parapluie : accessoire indispensable aujourd'hui ... et délicieusement désuet!

Bien calés sur notre banquette capitonnée, on aimerait savourer notre nectar du jour mais il est aussi insipide que la tasse qui le contient, aucune saveur, juste un arrière goût d'eau ; pas de chocolat ni de biscuit non plus pour l'accompagner :

le minimum syndical ... alors qu'il est loin d'être donné !

Pour conclure : un antique air.

<https://www.facebook.com/pages/Les-Antiquaires/172103736291999>

* Même s'il est entré dans le vocabulaire courant, l'origine du terme est très ancienne.

Les premiers chineurs étaient des colporteurs ou chiffonniers, qui allaient de village en village dénicher de vieux objets à vendre ou échanger. Ils les transportaient sur leur dos, autrefois appelé échine, tâche évidemment très physique : on disait donc qu'ils s'échinaient.

Aujourd'hui, le sens du mot a bien évolué et ne signifie plus que rechercher de vieux objets usagers, dans les brocantes ou vides greniers.

L'arobase Café

Le 2 décembre 2018

L'arobase Café, 101 rue Chevaleret, 75 013 Paris

De 8h30 à 21h, samedi 12h/dimanche 11 à 17h

Note globale : 12

Situation : 10

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 15

Café : 10

Prix d'un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marque déposée » (empreinte)

Depuis 95 et l'immense quadrilatère minéral qu'est la BNF, universités et buildings ont émergé à l'est sur la rive gauche de la Seine, de chaque côté de la très large mais rectiligne avenue de France. Du verre, de l'acier, du béton mais peu de verdure : ça manque quelque peu de charme et de douceur...

En contre-bas de la passerelle, la rue Chevaleret marque la frontière de l'ancien XIIIème. Des bâtiments simples mais à taille plus humaine, et devant l'un d'eux, quelques tables, où des consommateurs devisent, emmitouflés dans des plaids. Les conversations sont tranquilles, à l'image de la rue ...

L'arobase Café, c'est un petit coffee shop, chaleureux avec ses murs ocres ou de pierres, ses ardoises, son coin canap', ses journaux et ... ses bonnes effluves ! Et puis tout le nécessaire pour les internautes : wifi et prises mais aussi imprimante, scanner et même ordinateurs à dispo, voire prêt de clés USB. Là, on rejoint le XXIème siècle ... et on s'explique

le nom* ! Etudiants et habitants du quartier en ont visiblement fait leur QG pour travailler au calme ou échanger entre amis.

Le service se fait au comptoir. Souriant ... mais peu pro : pour expliquer la différence entre un latte et un macchiato ; on nous répond que le premier est juste un café crème ! Quant à l'expresso, il est du genre qui arrache ; pas cher par contre, le petit déjeuner** non plus ! Et pour recharger ses (autres) batteries, on peut y manger sur le pouce salades et gâteaux – dont l'arobase ! ☐ – ou bagels faits minute ... plutôt appétissants !

Pour conclure : un café dont l'arôme demeure virtuelle.

<http://www.arobasecafe.com>

* L'arobase viendrait d'une confusion avec l'arroba, unité de mesure utilisée dès le XIe siècle en Espagne et au Portugal, symbolisée par l'@ ; on la retrouve dans les comptes de marchands florentins sous la forme d'un a stylisé. Son usage se répand ensuite aux Etats-Unis chez les marchands qui l'utilisaient au XIXe siècle pour indiquer les prix (« 2 chairs @ \$ 20 », soit « 2 chairs at 20 dollars » – On constate d'ailleurs qu'à l'heure actuelle les Américains lisent « at » pour le @).

En 1971, l'inventeur du courrier électronique, un ingénieur américain, cherche un signe reflétant une idée de mouvement, de direction pour séparer le nom de l'émetteur de celui de l'organisme de messagerie ... et choisit l'@ pour créer des adresses que l'on pourrait traduire ainsi : Ray Tomlinson « à », « vers » ou « chez ».

** Formules petit déjeuner à 2 € (Expresso ou café lungo + croissant ou pain au chocolat) ou 4 € (Muëсли ou granola + Fromage blanc ou compote) ; brunch à 17 € (Boisson chaude, orange pressée, assiette composée au choix et dessert).

La Chope Daguerre

Le 9 décembre 2018

La Chope Daguerre, 17 rue Daguerre, 75 014 Paris

Tous les jours de 8h à minuit

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 12

Accueil : 15

Ambiance : 16

Café : 12

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Chargée à demi » (chope)

Naguère chemin de l'ancienne commune de Montrouge,

Daguerre* est devenue rue parisienne.

Vivante et colorée, elle s'ouvre sur des cours et ruelles pleines de charme, dans un quartier où il fait bon vivre.

La partie piétonne, commerçante et populaire, offre une belle balade olfactive, visuelle et animée :

étals de produits de bouche et boutiques d'artisans, tous là depuis des lustres,

sans compter les petits bars-restaurants d'un autre temps où se retrouvent les habitants du quartier.

Notre bistrot du jour est à son image, il ne fait pas de manières : la déco est simple mais chaleureuse

(murs jaune moutarde !), les tables serrées – pour plus de convivialité ☐

Et de fait, c'est bondé ... et bruyant (A déconseiller pour une

déclaration !)

Des jeunes, des anciens, des collègues, des voisins et des bandes de copains, l'atmosphère est bon enfant.

Service à la bonne franquette, rapide, et dans la bonne humeur.

Pas de chope à café (pourtant, ça existe !) mais une vraie tasse en porcelaine couleur ... café. L'expresso ne nous laisse pourtant pas un souvenir impérissable mais on vient ici plutôt pour boire une bière** et manger un bout sans chichi.

La chope ? Voila qui me rappelle la remarque de Jacques Chirac à Angela Merkel quand elle lui en avait offert une, une pièce historique datant de 1710 : « J'ai mieux à la maison, avait-il déclaré, une canette 1664 ! »

Pour conclure : à choper pour l'ambiance ...

<https://www.facebook.com/pages/La-Chope-Daguerre/171576009519275>

* Du nom de Louis Daguerre (1787-1851), inventeur du daguerréotype, ancêtre de l'appareil photographique. Si au n° 57, il ne reste que l'enseigne du club photo, au 56, on trouve encore le studio de photographie professionnelle.

Un peu plus loin, au 86, une enfilade de maisonnettes autour d'une ruelle pavée : c'est Ciné-Tamaris, le royaume d'Agnès Varda, qui a filmé son voisinage dans son documentaire - *Daguerréotypes*, en 1975, puis dans *Les Plages d'Agnès* en 2008.

** Bières artisanales parisiennes et bon choix de bières à la pression.

L'arobase Café

Le 2 décembre 2018

L'arobase Café, 101 rue Chevaleret, 75 013 Paris

De 8h30 à 21h, samedi 12h/dimanche 11 à 17h

Note globale : 12

Situation : 10

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 15

Café : 10

Prix d'un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marque déposée » (empreinte)

Depuis 95 et l'immense quadrilatère minéral qu'est la BNF, universités et buildings ont émergé à l'est sur la rive gauche de la Seine, de chaque côté de la très large mais rectiligne avenue de France. Du verre, de l'acier, du béton mais peu de verdure : ça manque quelque peu de charme et de douceur...

En contre-bas de la passerelle, la rue Chevaleret marque la frontière de l'ancien XIII^{ème}. Des bâtiments simples mais à taille plus humaine, et devant l'un d'eux, quelques tables, où des consommateurs devisent, emmitouflés dans des plaids.

Les conversations sont tranquilles, à l'image de la rue ...

L'arobase Café, c'est un petit coffee shop, chaleureux avec ses murs ocres ou de pierres, ses ardoises, son coin canap', ses journaux et ... ses bonnes effluves ! Et puis tout le nécessaire pour les internautes : wifi et prises mais aussi imprimante, scanner et même ordinateurs à dispo, voire prêt de clés USB. Là, on rejoint le XXI^{ème} siècle ... et on s'explique le nom* ! Etudiants et habitants du quartier en ont visiblement fait leur QG pour travailler au calme ou échanger entre amis.

Le service se fait au comptoir. Souriant ... mais peu pro : pour expliquer la différence entre un latte et un macchiato ; on nous répond que le premier est juste un café crème ! Quant à l'expresso, il est du genre qui arrache ; pas cher par contre, le petit déjeuner** non plus ! Et pour recharger ses (autres) batteries, on peut y manger sur le pouce salades et gâteaux – dont l'arobase ! ☐ – ou bagels faits minute ... plutôt appétissants !

Pour conclure : un café dont l'arôme demeure virtuelle.

<http://www.arobasecafe.com>

* L'arobase viendrait d'une confusion avec l'arroba, unité de mesure utilisée dès le XI^e siècle en Espagne et au Portugal, symbolisée par l'@ ; on la retrouve dans les comptes de marchands florentins sous la forme d'un a stylisé. Son usage se répand ensuite aux Etats-Unis chez les marchands qui l'utilisaient au XIX^e siècle pour indiquer les prix (« 2 chairs @ \$ 20 », soit « 2 chairs at 20 dollars » – On constate d'ailleurs qu'à l'heure actuelle les Américains lisent « at » pour le @).

En 1971, l'inventeur du courrier électronique, un ingénieur américain, cherche un signe reflétant une idée de mouvement, de direction pour séparer le nom de l'émetteur de celui l'organisme de messagerie ... et choisit l'@ pour créer des adresses que l'on pourrait traduire ainsi : Ray Tomlinson « à », « vers » ou « chez ».

** Formules petit déjeuner à 2 € (Expresso ou café lungo + croissant ou pain au chocolat) ou 4 € (Muëсли ou granola + Fromage blanc ou compote) ; brunch à 17 € (Boisson chaude, orange pressée, assiette composée au choix et dessert).

Le Bistro

Le 25 novembre 2018

Le Bistro, 32 bd Magenta, 75 010 Paris

Tous les jours, de 7h à minuit (8h le WE)

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 15

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle a des mains ravissantes »
(kleptomane)

Au retour de balades le long du canal Saint-Martin pour rejoindre la République, nous étions passés devant à plusieurs reprises ; c'était toujours plein, aussi bien en terrasse qu'à l'intérieur : plutôt bon signe, nous étions-nous dit ... malgré l'avertissement de la devanture : « *Patron méchant mais aubergiste quand même !* »

Alors, aujourd'hui, nous y voilà ... et toujours beaucoup de monde, autochtones et touristes. Il est vrai que ce Bistro a quelque chose de typiquement parisien avec ses petites tables guéridon collées les unes aux autres, ses banquettes de velours rouge, son vieux bar en bois recouvert de zinc et ... ses poteaux plantés au milieu !

Sur l'antique et majestueux miroir est ajouté à la main :
« *La jouissance du ventre est le principe et la source de tous*

les plaisirs de l'homme ».

Formule d'Epicure, dont on retrouve bien la philosophie, mais qui correspond tellement à notre Hexagone : que serions-nous, nous autres Français, sans les plaisirs de la table ?

On vient donc ici boire ou se sustenter dans un cadre confortable et chaleureux, qui a su garder tout son cachet. Nul écran pour polluer l'atmosphère, juste une douce musique doublée du chuintement de la machine et du cliquetis des tasses : un vrai Bistro*, quoi !

Il reste deux places dans la petite alcôve attenante, face à un mur recouvert d'une kyrielle de mini tableaux ; nous n'y serons pas pour autant oubliés : la serveuse a l'œil à tout et gère les commandes avec une efficacité sans faille malgré l'affluence.

Une bonne surprise aussi avec le café, plein de saveurs ... tandis qu'un coup d'œil à nos voisins nous donne envie de revenir tester le brunch !

Pour conclure : il donne envie de dire bis trop souvent !

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/55343179>

* On lui prête une étymologie fantaisiste mais suffisamment plaisante pour être citée :

le mot proviendrait du russe быстро, bistro (« vite »), que les Cosaques stationnés à Paris en 1814 auraient utilisé pour apostropher les cafetiers.

Mamie Burger

Le 18 novembre 2018

Mamie Burger, 21 rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris

Tous les jours, de 8h à 2h

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 10

Prix d'un café : 2,30 €_

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Parfois à cran » (cheveux)

Mamie Burger ? C'est l'idée d'un restaurateur qui voulait lancer des bistrots de burgers avec des produits made in France. Autant dire : rien à voir avec son cousin américain !

Dans la famille des burgers de Mamie, je demande :

- le Papi Dédé avec viande de bœuf de l'Aubrac, bacon grillé, cheddar, pickles, oignons caramélisés et sauce barbecue,
- le Cousin de Savoie avec viande d'Aubrac, cheddar, batavia, oignons rouges, tomates et sauce mayonnaise.
- le ... non, je vous laisse les découvrir !

Il existe à présent une demi-douzaine de Mamies ; la notre s'est installée dans le quartier des grands boulevards, à deux pas du Rex, des Folies bergères et du Musée Grévin.

Out le look US ; bienvenue dans la salle à manger familiale :

chaises et tables en bois patinées par le temps, casseroles en cuivre et anciennes photos et, sur la vieille gazinière, soupière débordant de croissants. Et puis un téléphone à cadran, un vieux poste de radio, une machine à coudre : pas de doute, on est bien chez Mamie ! Sur le mur de briques, une antique raquette de tennis et de vieux skis : mais c'est qu'elle était sportive en plus !

A l'angle des deux rues, les baies vitrées inondent la salle de lumière. Un couple d'italiens s'est installé contre la vitre, pour profiter du moindre rayon, bercé par la musique années 50. Sur la grande table ronde, deux petits d'hommes et leurs parents attaquent le brunch dominical – Mamie s'est mise au goût du jour ! ☐ -, tandis que nous testons notre étalon, l'expresso ... malheureusement assez quelconque : sans être mauvais, il manque vraiment de saveur.

Pour conclure : pourtant ... Grand-mère sait faire un bon café, non ?

<http://www.mamieburger.com/fr/>

* Le week-end de 10h à 16h.