

Le Bistrot du Peintre

Le Bistrot du Peintre, 116 avenue Ledru Rollin, 75011 Paris |
Ouvert 7j/7, 364 j/an (sauf le 24/12 au soir et le 25/12), de
7h à 2h | Station Vélib' Traversière-Ledru Rollin

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 17

Accueil : 135

Ambiance : 16

Café : 11

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Pour l'art ou le cochon » (palette)

Symbole de la Révolution française, la Bastille était recherchée par les artistes, à l'image de Guimard qui en a réalisé l'entrée du métro. C'est à cette époque** qu'est né le café liquoriste « A Jean-Pierre », où ils se retrouvaient au milieu

des habitants de ce faubourg populaire. Au fil des ans, le quartier a changé, le nom du bistrot aussi ...

Avec l'ouverture de son Opéra en 1989, la Bastille a retrouvé sa tradition artistique : peintres et artisans sont revenus et ont donné au patron l'idée de ce nouveau nom.

Nostalgiques des années 1900, voilà une adresse pour vous ! Entièrement restauré en 2012, le bistrot a gardé tout son charme et d'ailleurs été classé aux monuments historiques : boiseries et tableaux, miroirs et moulures, carrelages mosaïques et fresques au plafond. On replonge un bon siècle en arrière ...

Autour du comptoir en bois, les habitués se serrent pour lever le coude, tandis que le reste de la clientèle s'entasse sur les banquettes en salle. Ce n'est pas bien grand*** et

quelque peu bruyant (typiquement parisien !) dans une ambiance plutôt bohème, mais le service est efficace et avenant (moins typiquement parisien !)

A cette heure, on s'y installe pour un simple petit noir (qui arrache : un véritable réveille-matin !) ou un vrai petit-déjeuner (choix de notre voisine qui étale beurre et confiture sur de larges tartines de pain de campagne bien alvéolé : tentant !) Les grasse-matineurs arriveront plus tard pour le brunch dominical**** ... mais les alouettes que nous sommes seront déjà parties !

Pour conclure : un bistrot haut en couleurs.

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

<https://www.youtube.com/watch?v=S1xnu7t3ggg>

* Hector Guimard, figure emblématique de l'Art nouveau

** En 1902.

*** La deuxième salle à l'étage n'est pas ouverte à cette heure.

**** Boisson chaude, verre d'oranges pressées, brioche et pain avec beurre et confiture + une petite assiette d'œufs brouillés, bacon/saumon, caviar d'aubergines et salade suivie d'un dessert (salade de fruits, mini moelleux et pana cotta)

—

Café Convention

Café Convention, 200 rue de la Convention, 75 015 Paris |
Tous les jours, de 7h30 à 2h | Station Vélib' Convention

Note globale : 13

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 13

Ambiance : 13

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Grave pour l'atmosphère » pour « accent »

En ce jour facétieux, j'avais pensé aller à la pêche au bar ... Pas de chance, il était fermé – et ce n'était pas un poisson ! J'ai donc changé ma canne à pêche d'épaule et opté pour un café plus conventionnel.

Rendez-vous avec deux collègues (au pied du manège, pour les z'éternels enfants que nous sommes !), un professeur plein de ressources et une jeune retraitée appréciant de randonner dans ce vivant quartier ...

La grande brasserie qui fait l'angle des rues Vaugirard et Convention est la plus engageante – pas par sa terrasse pourtant pleine (mais bruyante et enfumée), non, c'est son aspect chaleureusement rétro qui nous tente. Récemment remise à neuf, on lui a donné un coup de vieux !

En pénétrant à l'intérieur, on a l'impression d'entrer dans une maison de famille du début du siècle dernier, avec ses lumières tamisées, ses bois foncés et ses vitres à petits carreaux, mais aussi ses banquettes de cuir noir, ses rayonnages

de livres anciens et ses tableaux inspirés d'une autre époque : sombre mais confortable !

Les tables sont certes rapprochées mais à cette heure, la clientèle est suffisamment clairsemée pour qu'on n'en soit pas gênés. En tous cas, pas assez pour nous empêcher de faire la papote : nous voilà donc lancées, à refaire le monde en général ... et l'ASH* en particulier !

Service rapide et diligent, café de bonne facture ; même si la

note est un peu plus élevée que la moyenne, voilà une bonne maison pour bouquiner ou siroter un cocktail après une séance de cinéma ... qui est juste en face !

Pour conclure : un coup de jeune qui va faire des en-vieux !

<http://convention-cafe.fr/fr>

* Adaptation et Scolarisation des élèves en situation de Handicap

Café Joyeux

Café Joyeux, 23 rue Saint Augustin, 75 002 Paris |
Du mardi au samedi, de 10h à 17h

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Toujours joyeux » pour « drille »

Y'a d'la joie, ici on sert avec le coeur

Y'a d'la joie, le soleil brille à l'Opéra

d'la joie, de bons p'tits plats et d'la chaleur

Y'a

Y'a d'la joie, ici, y'a d'la joie !

Avec le printemps, une nouvelle enseigne a fleuri dans ce quartier d'affaires du centre de Paris. Inaugurée mercredi,

journée mondiale de la Trisomie 21, elle est loin d'être ordinaire : en cuisine comme au service, c'est une vingtaine de salariés porteurs de trisomie ou de troubles autistiques qui officient, encadrés par trois responsables.

Leurs activités sont choisies selon leurs aptitudes et adaptées à leurs besoins : horaires de travail aménagés pour tenir compte de leur fatigabilité (de 12h à 25 h), fabrication séquencée par étapes, repères sur les machines (pictogrammes indiquant dans quel sens tourner le percolateur etc.), tenues de travail pratiques (lacets sans nœuds, velcros sur les vestes et tabliers) et autres accessoires (planche adaptée en cuisine, pièces de Duplo jumelles en salle : une pour le consommateur à la commande au comptoir et l'autre pour le plateau, afin que le serveur puisse l'associer plus facilement à la table quand il est prêt).

Parmi eux, deux anciens élèves de l'Ulis-lycée que j'espérais apercevoir, mais qui n'ont visiblement pas encore pris leur service : un bon prétexte pour revenir ! ☐

Mais au fait, pourquoi « Joyeux » ?

L'entrepreneur breton à l'origine de cette initiative explique avoir autrefois accueilli dans ses bureaux un jeune garçon trisomique. Comme l'équipe ressentait un vide énorme quand il n'était pas là, sa fonction avait été précisée sur son contrat de travail : « Assistant joyeux » ... et est devenue concept !

– « Cube bleu ? » interroge un jeune serveur perplexe.

– « Ici ! », s'excuse une cliente confuse en agitant l'objet extirpé de son sac ...

dont elle avait sans doute pensé qu'il s'agissait d'un cadeau de la Maison !

« On ne peut pas nous rater ! » explique un autre. Effectivement, même avant d'avoir avalé par son café matinal, on ne voit qu'elle : l'enseigne jaune vif de cet ancien café transformé en coffee-shop, juste à l'entrée du passage Choiseul, rue Saint Augustin ... dont le nom rappelle l'auteur

de la célèbre formule devenue règle d'or de l'établissement :
» *On s'efforce tous d'atteindre la même chose : la joie.* »

Pour conclure : du cœur à l'ouvrage.

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

<https://www.youtube.com/watch?v=o3k27z2PS-U>

https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/carriere/vie-professionnelle/travail-et-handicap/un-cafe-joyeux-emploie-des-serveurs-atteints-de-handicaps-mentaux_2667736.html

Grand Café Tortoni

Grand Café Tortoni, 45 rue de Saintonge, 75 003 Paris |
De 9h30 à 19h00 sauf le lundi | Station Vélib' Mairie du III^e

Note globale : 17

Situation : 13 | Cadre : 19 | Accueil : 19 | Ambiance : 15 |
Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Existe en grains » pour « beauté »

Au début du XIX^eme siècle, le Café Tortoni était un glacier*, aussi chic que renommé**, situé à l'angle du boulevard des Italiens (auquel il aurait donné son nom) et fréquenté par des intellectuels et des dandys, femmes du monde ou demi-mondaines.

C'est à présent ici qu'on retrouve son « Cafetier, limonadier, glacier » gravé sur la baie vitrée et ses menus

dans le marbre. Après avoir été une fonderie très célèbre*** puis le local d'un chauffagiste, il a été transformé depuis septembre en parfumerie, ou plus exactement : « Cabinet intérieur de la beauté inspiré de la botanique ».

Tommettes vieilles et boiseries anciennes, l'endroit est délicieusement suranné. D'innombrables flacons d'huiles**** et autres pommades sont exposés sur les présentoirs de gauche ... et même dans des vitrines au plafond !

A droite, un comptoir plein de charme, devant lequel se dressent de hauts tabourets. L'assise n'est pas forcément des plus confortables mais le lieu est si surprenant (je ne vous ai pas tout dit !) qu'on n'y prête guère attention ... d'autant que l'exquise serveuse est intarissable dès qu'on l'interroge.

Sur un plateau doré, lui-même posé sur un napperon de dentelle, le café-minute (comme on disait à l'époque !) est servi dans une authentique tasse bleu nuit en porcelaine de Limoges, et sa cuiller placée sur un porte couteau d'époque. Il est accompagné d'un biscuit d'une délicatesse infinie : ancien élève de Lenôtre, le pâtissier japonais a gardé de son pays la tradition de ne mettre que peu de sucre et faire ressortir la saveur du fruit au coeur.

Que de raffinements ; pour un peu, on lèverait le petit doigt pour être raccord avec le cadre !

Avant de partir, à l'invitation de notre hôtesse, nous testons le chocolat chaud : juste divin ...

Pour conclure : un parfum d'harmonie et de saveurs.

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

* C'est par lui que la glace serait arrivée à Paris !

** Stendhal l'évoque dans « Le Rouge et le Noir ».

*** L'ancien atelier Rudier, qui a coulé les oeuvres de Maillol et Rodin (notamment « Le Penseur »).

**** Cosmétiques Buly, du nom d'un célèbre parfumeur dont la

ruine inspira Balzac pour le personnage
de César Birotteau.

The Place to

The place to, 47 avenue de Wagram, 75 017 Paris |
De 7h30 (9h30 le WE) à minuit (2h du jeudi au samedi) |
Station Vélib' Mac Mahon – Brey

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 15 | Accueil : 15 | Ambiance : 15 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Terme générique qui embrasse la femme » pour « homme »

The Place to ... go to day ; pour le reste, on va vérifier !

C'est à 200 m de l'Arc de triomphe, 20 de la Place des Ternes*
et 2 pas de la salle Wagram** qu'un frère et sa sœur,
ingénieur et vétérinaire à l'origine, ont ouvert il y a 3 ans
cette brasserie de style underground : briques, acier, bois,
béton brut et tuyaux apparents nous transportent à Manhattan.
Quelques objets de récup' lui donnent une âme, comme ces
chaises de cuir d'une salle de réunion ou cette desserte en
fer dénichée dans une gare – avec un côté Grand Central
Station, d'autant que 3 énormes horloges, Londres-Paris-New
York, surplombent le bar. Plus insolite : un vélo rouillé, un
amas de cierges fondus, une fresque d'affiches savamment
déchirées ou une cabine publique pour recharger son
téléphone !

Plusieurs espaces, avec chacun son caractère, permettent de trouver le coin idéal : la table collective ou le comptoir pour plus de convivialité, les canapés profonds et la bibliothèque**** pour une lecture tranquille, la salle située derrière

la verrière pour une réunion de travail et aussi (et surtout !) les banquettes sous le mur de palettes végétalisées pour s'imaginer dans une serre tropicale ...

L'ambiance est chaleureuse, plutôt cool et branchée (dans tous les sens du terme : prises de courant et wifi partout !) ; le service efficace et souriant.

Notre nectar (un café d'origine équitable) est servi avec du sucre de canne bio et un petit nougat sous cellophane : on confirme, c'est vraiment la place où il faut être !

Pour conclure : aux Ternes mais pas terne.

<http://www.theplaceto.paris>

* Très appréciée pour son petit marché aux fleurs, ouvert tous les jours de 8h à 19h30 sauf lundi :

beaucoup de bouquets de fleurs coupées, quelques plantes pour les balcons et à Noël, une forêt de sapins !

** Située au 41, c'est sans doute le plus ancien lieu de fêtes de la capitale, dernier vestige des salles de bal qui représentaient, depuis le Directoire et sous la Restauration, l'un des hauts lieux de la « Vie Parisienne ».

*** Aveyronnais dont la famille devait être dans la Limonade : la restauration, c'est la tradition là-bas !

**** Egalement participative : on peut apporter un livre, un magazine ou un journal et repartir avec un autre.

Le Strada Café

Le Strada Café, 24 rue Monge, 75 005 Paris |

De 8h à 18h30 (10h le WE) | Station Vélib' Sorbonne – Ecoles

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 13 | Ambiance : 14 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Réunion de quartiers » pour « orange »

La Strada a une petite sœur, 3 ans déjà ! Non loin de la Sorbonne, les étudiants s'y retrouvent pour travailler ou refaire

le monde dans une ambiance studieuse : lecture, ordinateurs et conversations feutrées – en anglais quasi exclusivement : parler français ici semble presque incongru ! Les serveurs sont d'ailleurs tous américains ou australiens, jeunes aussi ... et discrets (trop ?)

Si la salle n'est pas plus grande que chez son aînée, elle a une belle hauteur sous plafond (3,50m !) et de grandes baies vitrées à l'angle des deux rues – également quelques places sur le trottoir pour compléter les assises.

La déco reste sommaire. On retrouve le bois brut, les pierres apparentes et le mobilier sobre aux allures scandinaves qui rappelle les origines australo-suédoises des propriétaires. Au mur les œuvres d'un photographe, le coffee-shop promouvant des artistes dans le cadre d'une association. Et un très étroit escalier en colimaçon mène au sous-sol : pour le détour touristique, c'est acrobatique !

Le Latte de mon cher et tendre arrive dans une énorme tasse blanche, crémeux comme il l'aime, mais plus laiteux que caféiné : petite déception donc, du fait de ce manque de caractère. Mon espresso par contre est épicé et corsé à

souhait. Les cafés proviennent de petits producteurs bio éthiopiens, brésiliens et indiens, puis sont assemblés et torréfiés chez nous. On peut aussi les commander à la cafetière, piston ou filtre : pratique pour ceux qui veulent s'incruster ! Des cakes, avec

ou sans gluten et plutôt roboratifs peuvent les accompagner : banane-nutella, orange-choco-amande, beurre de cacahuète-choco, voire red velvet**.

Quant aux prix, on ne peut pas dire que ce soit donné mais ... c'est le quartier !

Pour conclure : a biotiful place.

<https://fr.foursquare.com/v/strada-café/54842e01498ee191fa3c80e>

* Strada du III^e testée l'an dernier : <http://lescafesdottilie.fr/strada-cafe-marais-paris/#more-5192>

** Dessert d'origine américaine de couleur rouge, généralement préparé comme un gâteau à étages couvert de fromage à la crème ou de glaçage au roux.

The Moose

The Moose, 16 Rue des Quatre Vents, 75 006 Paris |

Tous les jours, de 11h à 2h | Station Vélib' Cujas – St Michel

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |

Café : 13

Prix d'un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Montreur d'ours » pour « planétarium »

Je me souviens ... de cette taverne où Aymeric nous avait entraînés avec son frère et sa marraine, pour nous faire goûter

sa poutine(1) québécoise – et à Paris, c'était The adresse ! Une graisseuse(2) recouverte de sauce brune et du célèbre « fromage couic-couic » (en effet, c'est bien le bruit qu'il fait sous la dent !), du genre qui tient tellement au corps qu'après, on est armés pour remonter le Saint-Laurent torse nu

à la nage ! Pas si tant pire(3) côté goût, mais il faut vraiment avoir un appétit de bûcheron.

D'ailleurs, on s'attendait presque à en croiser icitte(4) tant la déco était rustique : bar recouvert de rondins de bois, panneaux d'alerte au caribou et cornes d'orignal(5) accrochés au mur et même ... empreintes d'ours au sol !

Seuls des écrans rappelaient l'influence des States avec une retransmission du dernier match de hockey dans une ambiance survoltée. Pas facile de s'entendre jaser(6) mais c'était chaleureux et bin raide(8) dépaysant !

Cette année, ambiance grand nord dans notre capitale : l'hiver est vif comme une claque(7), à nous donner envie de retourner nous réfugier dans notre cabane au Canada ... beaucoup plus calme asteure(9) – ils viennent seulement d'ouvrir !

Quelques habitués discutent tranquillement en prenant une tite frette(10) tandis que le serveur québécois reste assis sur son steak en pelletant des nuages(11), et que, sur les écrans, des patineurs rivalisent d'arabesques et autres axels pour décrocher un titre olympique ...

Pour conclure : un endroit qui ne vous laissera pas de glace.

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

1 – Spécialité québécoise, une institution là-bas où on en trouve à quasi chaque coin de rue.

- 2 – Portion de frites.
 - 3 – Pas mal.
 - 4 – Ici.
 - 5 – Animal emblématique du Québec (en anglais, « the moose »), équivalent de l'élan chez nous.
 - 6 – Parler.
 - 7 – Cf. Chanson de Beudommage.
 - 8 – Complètement.
 - 9 – A cette heure.
 - 10 – Une bière comme dans « Broue », la pièce de théâtre « Une tite frette mon Gérard » nous précise Anne-Marie.
 - 11 – Assis à ne rien faire en se laissant aller à la rêverie.
-

Le Plomb du Cantal

Le Plomb du cantal, 4 bd Saint-Denis, 75 010 Paris |
Tous les jours, de 7h à minuit | Station Vélib' Aboukir-Alexandrie

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 |
Café : 12

Prix d'un café : 2,20 € (1€ en terrasse couverte du lundi au vendredi de 8h30 à 11h)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Quartier de bœuf » pour « étable »

Vivent les vacances ! Et en février, on part où ? A la montagne !

Pour nous, c'est le Massif central et son deuxième plus haut sommet, le Plomb du Cantal* ...

dans un bistrot auvergnat sur les grands boulevards.

A deux pas des théâtres Saint-Martin (comme la porte du même nom qu'on aperçoit de sa terrasse), de la Renaissance, du Gymnase ou du Splendide**, voilà de quoi faire une pause avant ou après un spectacle : ses baies vitrées et sa grande verrière sur le toit permettent de profiter du moindre rayon de lumière et les autres salles plus rustiques de se réchauffer au cœur de l'hiver.

Déco typiquement montagnarde : chaises et bancs en bois foncé imposants (on ne risque pas de partir avec !), épais radiateurs de fonte et énormes cloches qu'on imagine au cou de Salers***. C'est du lourd, du très lourd ! Un escalier tout aussi massif monte au premier étage, plus tranquille, avec de belles poutres au plafond.

L'ambiance est provinciale et conviviale ; on s'y retrouve volontiers autour de grandes tablées entre amis.

L'accueil est simple et authentique, comme la cuisine. Car c'est pour elle aussi que l'on vient – sauf à être une midinette nourrie par deux feuilles de radis ou un végétarien patenté. Ici, il faut aimer la bonne chair et être carnivore : les assiettes sont généreuses et les plats de terroir roboratifs : saucisse fraîche et chou farci, truffade**** ou aligot***** servis à table directement de la casserole en cuivre. Avis aux Depardieu et autres Gargantua !

Pour conclure : un Plomb qui vaut de l'or.

http://www.leplombducantal.com/acces_rivedroite.php?descr_sl=fr

* Après le Puy de Sancy, il culmine à 1 855 m.

Son nom est celui du massif dont il fait partie et qui forme le plus grand volcan d'Europe, mais aussi celui d'un département, d'un fromage ... et du cheval que montait Napoléon à la bataille d'Austerlitz !

** Et si vous allez au théâtre d'Edgar ou à Bobino, il y a ses grands frères à Montparnasse !

*** Race de vaches portant le nom d'un village de l'ouest cantalien, à la robe acajou et aux longues cornes en forme de lyre, particulièrement réputées pour leurs qualités bouchères.

**** Plat typique de la région, à base de pommes de terre et de cantal assaisonné d'ail et de persil, servi directement du point de cuisson à la table dans la casserole ayant servi à son élaboration.

***** Spécialité aveyronnaise, à base de purée et de tomme, à la consistance élastique.

Les Ondes

Les Ondes, 2 avenue de Versailles, 75 016 Paris |
Tous les jours, de 6h30 à 1h du matin | Station Vélib' rue Gros

Note globale : 12

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 9 | Ambiance : 13 |
Café : 12

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Avec le temps, elle gagne sur tous les fronts » pour « ride »

C'est la cantine des salariés de la Maison de la Radio* qui n'ont que peu de temps pour se sustenter entre deux flash infos : normal, elle est en face !

Avec une belle vue tour Eiffel et une station de taxis juste devant, c'est plaisant et pratique à la fois ! Par contre, comme elle longe le véritable axe routier qu'est l'avenue de

Versailles, bonjour le CO2 ! Ceux qui veulent préserver leurs poumons préféreront donc l'une des vérandas à la terrasse ouverte, d'autant que leurs grandes baies vitrées font l'angle du carrefour : de quoi profiter ainsi du moindre rayon de soleil – et s'il vient à manquer, plaids et chauffage prennent le relais.

Les Ondes ont fait peau neuve il y a deux ans : parquet et briques, photos noir et blanc du quartier et immense comptoir : classique. Fauteuils Club et grandes banquettes : confortable – même les tabourets de bar sont rembourrés et ont un dossier ! Tables rondes : convivial. Quant aux lieux d'aisance – que dis-je : salon d'aisance ! – , c'est carrément la classe (suffisamment rare pour être souligné !) : cadres-photos, fauteuils cosy, magistral miroir et lavabos à l'ancienne, sans compter un sèche-mains qui envoie de l'air chaud (apprécié en ces temps neigeux !) ; c'est pas Byzance, c'est Versailles !

L'ambiance est animée, pour ne pas dire affairée ; on s'y presse à toute heure : journalistes de la Maison d'en face, musiciens du Conservatoire tout proche, sportifs partant jogger sur l'île aux Cygnes et touristes voulant franchir le pont de Grenelle pour se photographier devant la statue de la Liberté.

Domage que la serveuse soit si revêche ... elle va creuser sa ride du lion !

Pour conclure : bonne fréquence mais mauvaises ondes.

<http://www.pariszoomtv.com/accueil/les-ondes-bar-brasserie-75016-paris/>

* Construite en 1963, elle est aussi surnommée « maison ronde », car sa tour centrale (68 m de haut) est entourée d'une couronne de 700 m de circonférence : elle abrite 1 000 bureaux et 63 studios d'enregistrement.

Le Cosy

Le Cosy, 50 av St Mandé, 75 012 Paris |
Tous les jours, de 7h à minuit (Brunch à 11h et 14h) | Station
Vélib' angle St Mandé/Arnold Netter

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |
Café : 9 (Brunch 16)

Prix d'un café : 2,20 € (Brunch 28€)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Fait grossir » pour « zoom »

Une tâche bouton d'or au milieu de la grisaille : c'est le store du Cosy !

Autre touche de couleur : les plantes vertes de sa grande terrasse (le trottoir de l'avenue est très large), qui lui donnent des allures de jardin d'hiver – et pour être tout à fait confortable, elle est chauffée ! Derrière la verrière, la véranda propose un deuxième espace tout aussi lumineux.

Mais si l'on préfère une ambiance plus ouatée, c'est à l'intérieur qu'il faut s'installer :

sol en teck et tons bleu canard sur les murs et les banquettes. Eh oui, c'est cosy !

Aujourd'hui dimanche, c'est brunch : la salle est bondée comme un premier jour de soldes – plutôt bon signe (heureusement, on a réservé). De nombreuses tablées dont une de 12 avec des enfants surexcités qui courent dans tous les sens. Pause de quelques secondes, le temps d'une photo où chacun sourit comme s'il venait de mordre un citron, puis les cavalcades reprennent :

à éviter pour les romantiques qui veulent faire leur demande en mariage !

Le jus de fruits pressé et l'assiette salée* sont portés à table (service efficace et chaleureux) ; pour le reste, c'est buffet à volonté. Petite déception sur le café qui est (très) loin d'avoir le caractère d'un espresso ; par contre, sa tasse assortie à la couleur du mur vient tout droit d'Ikéo (on n'est pas dépaysés !) et l'ensemble est de qualité (le patron nous précise qu'hormis les viennoiseries, tout est fait maison). Mention spéciale à l'original et délicieux cheese-cake à la pistache, au socle craquant et au cœur fondant. A rendre baba les babines des bobos – plutôt bons mangeurs ... et apparemment pas effrayés par le tarif – qualité oblige !

Pour conclure : Cosiment parfait.

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/54207698>

* Choix entre un mini-burger ou un saumon gravlax, accompagnés de pommes de terre sarladaises, œufs brouillés au bacon, fromage, salade de roquette et un délicieux muffin chèvre-courgettes.

Et pour le buffet, boissons chaudes, mini-viennoiseries, céréales, pains-beurre-confitures, cannelés, crêpes, pancakes, brioches façon pain perdu, cakes maison, tartes Tatin, fromages blancs au coulis de fruits rouges, crèmes brûlées, mousses et verrines variées, salades de fruits ...