

Les deux Savoie

Les Deux Savoie, 23 bis bd Diderot, 75 012 Paris | Station Vélib' Gare de Lyon, bd Diderot |
Tous les jours, de 6h à 2h

Note globale : 12

Situation : 11 | Cadre : 11 | Accueil : 15 | Ambiance : 12 |
Café : 11

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fait partie du gratin » pour « dauphinois »

Une montagne de choses à faire : voilà la conséquence de notre grand chambardement ...

d'où l'idée d'un bon brunch pour nous requinquer. Pas de chance : l'adresse que nous visions est fermée. On se rabat sur une brasserie voisine, dont la terrasse fait face à la Gare de Lyon (pour ceux qui savent apprécier la mélodie des klaxons et les délicates effluves des pots d'échappement !)

A l'intérieur, l'idée était visiblement de recréer l'atmosphère d'un chalet savoyard : murs et parquet en bois, mezzanine (à escalader !), silhouettes de sommets sur les miroirs et, dans l'assiette, spécialités régionales : fondue aux trois fromages, raclette, tartiflette et autres plats roboratifs. Mais la déco ne date visiblement pas d'hier et aurait besoin d'un sacré coup de rénov' !

Par contre, le patron nous accueille vraiment gentiment ; Il a l'oeil à tout.

Le service est rapide (pratique quand on doit prendre un train

!) et très aimable malgré une clientèle de passage. Avec le cliquetis des cuillères, le chuintement de la machine et les tables collées, c'est une vraie atmosphère de brasserie !

Pas de brunch mais des petits-déjeuners. On préfère coupler notre café (un vrai réveil-matin !) avec la Tatin qui nous a fait de l'œil à l'entrée : copieuse et maison, pas trop sucrée mais avec une bonne couche de pommes, accompagnée de crème fraîche, la vraie, qui sort direct du pis des vaches de l'alpage. Est-ce le coût du transport qui fait monter la note jusqu'aux cimes ou bien* ? (8, 30 € !)

Pour conclure : une Tatin ex-ski-se !

<https://www.facebook.com/pages/Les-Deux-Savoies/>

* Une des deux règles indispensables à respecter pour parler le vrai patois savoyard :

finir ses questions par « ou bien ». La seconde étant de mettre des « y » dans toutes les phrases (Ex. Il va pas y faire chaud demain).

108 Café

108 Café, 4 impasse de Joinville, 75 019 Paris | Station Vélib' 6 rue Mathis |

Lundi et mardi de 8h à 19h, jusqu'à 22 h les autres jours

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,20 €

Brunch du WE (de 11 h 30 à 15h) : 20.90€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Centre pour délinquants » pour « milieu »

Construite au pied des Orgues de Flandre*, tours ô combien emblématiques du quartier de la Villette, la librairie en a pris le nom et est devenue un lieu de partage et de rencontre. Depuis 2013, une nouvelle page est en train de s'écrire, toujours avenue de Flandre (au 108, d'où cette nouvelle enseigne), mais avec une activité complémentaire : la restauration ... pour allier les nourritures terrestres à celles de l'esprit, toutes deux vecteurs de lien et de culture. Nous voilà donc partis enquêter pour vous livrer nos impressions, à livre ouvert, comme d'habitude !

La petite cour par laquelle on y accède est tranquille et tranche avec la frénésie de la grande artère qui la longe. Une petite terrasse, bohème et colorée, offre quelques tables à l'ombre d'un mur peint par des artistes du cru : idéal, quand le soleil pointe, pour dévorer un livre tout en buvant son café ... Et pratique, quand on vient en meute, pour laisser ses petits loups gambader en toute sécurité !

Beaucoup de lumière aussi dans la véranda qui la prolonge ; la salle du fond est plus intime et sans réelle délimitation avec la partie librairie ... comme à la maison ! L'endroit est convivial :

on y vient entre amis ou en famille, autour d'un verre, d'un lunch ou d'un goûter.

On s'y retrouve aussi pour un atelier d'écriture, un débat ou une projection, une séance de dédicaces ou une expo.

Mais ce matin, c'est brunch ! Un vrai jus d'orange est apporté à l'arrivée puis on se jette sur le buffet où tout est à volonté (Une épreuve pour qui veut garder la ligne ... au sens propre comme au sens figuré !) : boissons chaudes, mini

viennoiseries, salades et quiches froides, quelques plats chauds, fromages et gâteaux. C'est abondant et fait maison (hormis le pain). On regrette juste l'absence de yaourts, mousses et tartes aux fruits ... et que l'auteur du concept ait des idées tellement arrêtées qu'il soit impossible de changer de place : pourtant, des tables bien plus agréablement situées que celle qu'il nous avait octroyée au milieu du passage sont restées libres jusqu'à notre départ.

Pour conclure : un bon café à plus d'un titre.

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

* En 1978

Drugstore Publicis

Drugstore Publicis, 133 avenue des Champs Elysées, 75 008 Paris | Station Vélib' 63 rue Galilée | De 8h à 2h (10h le week-end), 365j/an

Note globale : 12

Situation : 17 | Cadre : 12 | Accueil : 8 | Ambiance : 13 | Café : 10

Prix d'un café : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un inconnu à Paris » pour « soldat »

L'immense vaisseau de verre amarré en haut des Champs a été relooké en 2004. Sa nouvelle façade aux formes mouvementées est articulée autour d'une spirale, toute de verre et de métal, dans laquelle se reflètent ciel et panorama.

Depuis plus d'un demi-siècle, c'est le rendez-vous des Parisiens qui savent pouvoir y trouver journaux, médicaments, cadeaux et autres, quel que soit le jour et jusque tard dans la nuit.

L'idée avait germé au retour d'un voyage aux States de Marcel Bleustein Blanchet, fondateur de l'agence Publicis* (d'où le nom !), avec un concept consistant à proposer dans un même lieu et à toute heure, tout un ensemble de services. Il avait révolutionné les habitudes, en faisant un lieu mythique incontournable.

Le Drugstore est aussi réputé pour sa brasserie qui vient d'être entièrement refaite.

Sa nouvelle déco, imaginée par un célèbre designer britannique, s'inspire des seventies : marbre, laiton, cuir et acajou – matières intemporelles, mais sombres, beaucoup trop sombres, et sans âme vraiment.

Heureusement, la terrasse est une vraie bulle de lumière, directement posée sur les Champs : un poste d'observation formidable pour voir les passants déambuler sur la plus belle avenue du monde ou les touristes embrasser la perspective du haut de l'Arc de Triomphe.

Si l'hôtesse qui nous accueille à l'entrée est agréable et souriante, notre serveuse est professionnelle certes, mais désagréable et hautaine, raide comme un « i » sur ses stilettos. « Son » café n'a pourtant rien d'extraordinaire, hormis le prix. Et si l'on se risque à le choisir gourmand, gare à la déception : les « douceurs » qui l'accompagnent alors sont aussi parcimonieuses qu'insipides. Il n'y a guère que la note qui tutoie les étoiles ...

Pour conclure : un coup de fusil plus qu'un coup de foudre.

<http://www.publicisdrugstore.com>

* Troisième groupe mondial de communication.

Mon Coeur Belleville

Mon Cœur Belleville, 1 rue des Envierges, 75 020 Paris |
Station Vélib' 30 rue Piat | De 11h à 2h du lundi au samedi,
de 10h à 23h le dimanche

Note globale : 13

Situation : 15 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 |
Café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Point de vue » pour « cécité »

Belleville, quartier cosmopolite perché sur une colline*. En dégringolant la rue du même nom, on découvre la maison sur les marches de laquelle Piaf a vu le jour. De petites rues pavées au charme provincial nous mènent ensuite au belvédère surplombant le Parc** : vue plongeante sur tout Paris et la Tour Eiffel ! On s'amuse à reconnaître les principaux monuments ...

Sur cette jolie placette, il flotte comme une ambiance de village. Avec un café qui ne manque pas de hauteur et permet, de sa terrasse, de profiter du panorama tout autant que de la douceur automnale. Petites et grandes tables sont d'ailleurs vite prises d'assaut.

L'intérieur est un peu suranné mais plaisant. Idée récup' : de vieux cageots fixés au mur en guise de bibliothèque au-dessus du canapé d'un autre âge.

Les clients sont en famille ou entre amis pour boire un simple café ou bruncher***.

Le jeune serveur sait quand on a besoin de lui, ni trop zélé, ni porté disparu ; il n'hésite pas à réveiller tout ce petit monde avec une bonne tourne de reggae et proposer des jeux de société ou kaplas aux plus jeunes.

Notre nectar du jour est un café Brosio bio mais il manque malheureusement de caractère ; un petit verre d'eau l'accompagne. Mais quelle est donc cette saveur discrète en arrière-goût ? Bon sang, mais c'est bien sûr : du concombre !

Pour conclure : Belle vie à Belleville ...

<http://moncoeurbelleville.com/en/>

* Deuxième colline la plus haute de la capitale après Montmartre, avec 128 mètres de hauteur.

** D'une surface de 45 000 m², le Parc de Belleville a été créé en 1988 : outre sa vue panoramique imprenable sur la capitale, il propose un village de bois avec escaliers, tourelles et toboggans pour les petits d'hommes, des cascades et jets d'eau, mais aussi – en souvenir du passé viticole de la butte – 140 pieds de vignes dont le raisin est récolté chaque année.

*** Brunch dominical : 19 € l'assiette + 5 € pour les deux boissons (pas donné !!)

Les Caves populaires

Les Caves populaires, 22 rue des Dames, 75 017 Paris | Station Vélib' 10 bd des Batignolles |
De 8h à 1h du lundi au samedi, de 11h à 1h le dimanche

Note globale : 13

Situation : 9 | Cadre : 11 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |
Café : 13

Prix d'un café : 1,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cave pleine de rouge » pour « veine »

Dans les Caves populaires
Les artisans parisiens,
Viennent prendre leur jus au zinc
Avant d'attaquer le turbin.

Dans les Caves populaires
Les p'tits r'traités du coin,
Viennent lire le quotidien
Dès l'ouverture, de bon matin.

Tous perchés d'avant l'comptoir
Ils échangent à tout va,
Sont là pour boire un coup,
D'autres réviser leur cours,
Ou déj'ner sans détour,
D'une planche, d'un verre,
Pour rire entre fous
D'une bande de potes ; y a foule
Le soir, quand la nuit tombe chez nous,
Aux Caves populaires (bis).

C'est un troquet comme on n'en trouve plus beaucoup,

authentique et rustique. Jeunes ou vieux, d'ici ou d'ailleurs, échangent au comptoir, jouent aux échecs ou tapent le carton. Et à l'heure de l'apéritif, on s'y serre comme des sardines pour boire un petit ballon de rouge dans un joyeux brouhaha : c'est pas le grand confort mais on y refait le monde dans une ambiance chaleureuse et animée, à la bonne franquette quoi !

Une planche de bois en guise de plateau, un verre de café du Guatemala bio, un pot de bâtons de cannelle pour le parfumer et deux saupoudreuses de sucre blanc ou roux : le tout à 1 € ... Du jamais vu !!

Pour conclure : ce café mérite 1 franc succès !

<https://www.facebook.com/Les-Caves-Populaires-113011202222238/>

—

Le Baromètre

Le Baromètre, 38 Bd Voltaire, 75 011 Paris | Station Vélib' 104 bd Richard Lenoir | Du lundi au samedi de 7h30 à 2h, le dimanche de 10h à 1h

Note globale : 10

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 10 | Ambiance : 13 |
Café du brunch : 6
(Brunch : 13)

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il se taille quand on a besoin de lui »
pour « crayon »

Tandis que les vacances commencent pour certains parents, c'est la rentrée pour élèves* et enseignants**. Il va en falloir de l'énergie scolaire : tous au bar-au-maître !

C'est un petit café-restaurant situé à deux pas du Bataclan***** dont la terrasse spacieuse et arborée fait l'angle du boulevard Voltaire et de la rue Oberkampf. L'intérieur est plus étriqué et quelque peu banal, mais nos banquettes en simili cuir sont confortables (=bien fermes !)

Clientèle branchée, dont quelques sportives de la Parisienne, course*** du jour ...

Le brunch démarre avec quinze minutes de retard, le buffet mettra une bonne heure à s'organiser et nous verrons le plateau de charcuteries-fromages arriver au moment du dessert : les serveurs sont pourtant en nombre (4 !), mais c'est l'improvisation la plus totale ... et il y a du tirage dans l'air !

Si les viennoiseries, tartines et jus de fruits sont corrects, les confitures manquent à l'appel et le café (filtre) est très âcre – nous l'aurions bien adouci d'un peu de lait, mais notre demande restera vaine. Autre ombre au tableau : pas de plat chaud. Par contre, le saumon est moelleux, les aubergines et autres légumes en salade bien cuisinés, les samosas délicieux (on regrette juste d'avoir dû se servir dans le plat avec nos doigts !!) et les desserts vraiment top (meilleure note au tiramisu, crémeux et parfumé à souhait !)

Au terme de cette évaluation-surprise****, on ne va pas lui mettre une bulle mais il peut – il doit – mieux faire, beaucoup mieux faire !

Pour conclure : un baromètre dont on attend la remontée.

www.barometre-paris.com

* « Apprenants », ** « Didacticiens formatifs », *** « Déplacement planifié dans un milieu plus ou moins connu », **** « Evaluation formative aléatoire » ... en langage Educ' Nat' !

**** Où les survivants du 13 novembre 2015 se sont réfugiés après l'assaut du raid.

—

Je décompresse en Côtes d'Armor ...

Plus rien ne presse : je décompresse,

en Côtes d'Armor, la tasse à rabord ;

partie avec un teint de lait, couleur café je reviendrai.

Rendez-vous à la rentrée devant un café ... olé !

Bateau Chocolaté

Bateau Chocolaté, face au 1 de la rue René Albert, 78700 Conflans Sainte-Honorine | De 10h à 22h, du jeudi au dimanche et jours fériés | Buffet sucré ou brunch caribéen le week-end (12 ou 35€ pour les adultes, 8 ou 25€ pour les moins de 12 ans)

Note globale : 17

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 20 | Ambiance : 17 |
Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Quart de révolution » pour « été »

Un avant goût de vacances ! A une vingtaine de kilomètres de la capitale, au confluent de la Seine et l'Oise*, de nombreuses péniches sont amarrées – notamment un théâtre flottant et sa voisine dont le nom aiguise nos papilles ... Avant de devenir « Bateau-Chocolaté », elle servait à transporter des céréales.

Anne-la-Belge et son antillais de mari l'ont transformée en restaurant à thème, salon de thé et boutique gourmande.

Bienvenue à bord ; ici, pas besoin de bouger pour voyager, on est juste bercé par un léger roulis : quelques places sur le pont pour profiter du soleil, deux petits salons privés en bas pour plus d'intimité et un roof top : lumineux et joliment décoré, avec des tables bien espacées et de petits clins d'œil ultra-marins (coquillages, feuillages plantés dans du sable multicolore, sucres variés posés sur de mini transats...)

L'ambiance est tranquille et propice à la détente (avec une bonne petite mizik créole en sourdine !), la patronne chat-leureuse** et enthousiaste.

Au ti-déjeuner, un buffet des îles composé de jus de fruits et boissons chaudes (dont un extra-ordinaire chocolat chaud épicé***), viennoiseries croustillantes, brioches, pain d'épices et baguettes, beurre des Charentes et confitures (ananas, banane, coco, mangue ou sirop de Liège****), yaourts, compotes, ainsi que de croquignolles tartelettes au citron : des produits frais – dont certains « faits bateau » – pour une nourriture Seine qui vous transporte au pays des mille

saveurs : évasion garantie !

Pour conclure : un bateau où on se la coule douce ...

www.bateauchocolate.fr

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

* D'où le nom de la ville, également désignée « capitale de la batellerie ».

** Et non chat-peureuse comme moi, mais je n'y peux rien si j'aime les chats à la phobie !

*** Le traditionnel « Chocolat-communion » martiniquais avec vanille, cannelle, badiane, muscade et citron vert.

**** Sorte de mélasse à base de dattes et poires, fabriquée à l'origine dans les siroperies liégeoises en Belgique.

Lion's Coffee

Lion's Coffee, 10 rue Darnetal, 77 100 Meaux | De 8h à 18h30
(19h vendredi et samedi) sauf le dimanche | 

Note globale : 11,5

Situation : 12 | Cadre : 12 | Accueil : 10 | Ambiance : 13 |
Café : 11

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Vacances de rêves » pour « insomnie »

Petite halte au pied des remparts de l'ancienne capitale de la

Brie pour rejoindre le marché

(on est samedi !), en descendant vers la Marne depuis la cathédrale.

Quelques tables installées sur l'une des rues piétonnes et une enseigne rugissante : celle du premier coffee-shop de la ville, ouvert l'an dernier par un jeune couple. Elle était dans la vente, lui chez Starbucks ; tous deux ont repris le concept du café à l'américaine et fondé leur propre chaîne, avec l'idée d'en installer dans les centres villes pour développer la vie de quartier.

L'intérieur est lumineux grâce à ses baies vitrées d'angle et sa déco blanche et boisée, avec plusieurs espaces malgré la petite surface : une grande table collective, deux canapés de cuir capitonnés pour la détente et, au fond, des tables individuelles pour lire ou travailler.

Pour compléter le décor, quelques plantes vertes, une licorne grandeur nature et des luminaires design ... mais accrochés un peu bas pour mon grand suisse qui s'y cognera à 3 reprises !

La commande passée à l'entrée, notre barista nous appelle peu après pour venir l'y chercher :

il peut ainsi poursuivre sa discussion avec ses collègues. Ici, aujourd'hui en tous cas, ce n'est pas le client qui est roi, c'est le lion ! Le site du fauve nous annonçait de vrais pros mais l'apprenti qui nous sert n'a de léonin que la crinière. Quoique ... Il paraît que les mâles de ces félins sont très paresseux et dorment jusqu'à 20h par jour : on a finalement eu de la chance qu'il soit réveillé !

Mais l'ambiance est tranquille et conviviale, et pour les amateurs d'art et de musique, la maison offre la possibilité de mettre en avant leurs talents.

Les propriétaires viennent même de racheter la pièce voisine qu'ils veulent transformer en Coffee & Art Room pour les mettre en lumière : un lieu de partage et de découverte pour les nouveaux musiciens, photographes, dessinateurs, graphistes, architectes, décorateurs, designers et autres, qui

doit également permettre aux clubs ou entrepreneurs de se réunir...

Pour conclure : un lion et quelques à crocs.

<https://www.lions-coffee.com>

Au Rocher de Cancale

Au Rocher de Cancale, 78 rue Montorgueil, 75002Paris | Station Vélib' 32 rue Etienne Marcel |
Tous les jours, de 8 h à 2h

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abordable avec le bac » pour « île »

Hugo écrivait* qu'« à la fatigue, pour filer un câble, pour virer un cabestan, Jean Valjean valait quatre hommes : il soulevait et soutenait parfois d'énormes poids sur son dos, et remplaçait dans l'occasion cet instrument qu'on appelle cric et qu'on appelait jadis orgueil, d'où a pris nom, soit dit en passant, la rue Montorgueil près des halles de Paris ». Cette artère qu'empruntaient jadis les mareyeurs pour livrer leurs huîtres bretonnes et normandes est justement notre escale du jour. Vieilles boutiques et commerces de bouche sont toujours de mise dans cette rue perpétuellement vivante ...

A l'angle d'une ruelle, les murs d'un vieil immeuble plient

sous le poids du temps. La (curieuse) sculpture d'un rocher où s'agrippent moules et huîtres orne le bas et sa façade pastel aux encadrements de bois sculpté a incontestablement du cachet ; elle est d'ailleurs classée. Quelques tables sont installées au soleil face à la rue piétonne, de quoi donner envie de s'y échouer !

L'intérieur est hors du temps, avec ses murs de guingois et ses poutres apparentes. Le rez-de-chaussée nous transporte dans une vieille auberge avec ses petites tables serrées et son ambiance conviviale et bruyante (à éviter pour un tendre tête à tête !)

A l'étage, la salle est plus calme et raffinée : chaises anciennes, lustre (raccord avec cet établissement illustre depuis des lustres !) et fresques du dessinateur Gavarni (qui payait ainsi ses repas du soir). Egaleme nt fréquenté à l'époque par Théophile Gautier, les Goncourt et Dumas, c'était surtout le restaurant préféré de Balzac qui y fit défiler nombre de ses personnages de *La Condition humaine*.

Mais revenons au XXIème siècle ! La Carte « Limonade » nous propose les boissons apportées (un bon moment plus tard) par un serveur pour le moins nonchalant. Mais le café est parfumé, la mousse du crème magnifique et les petits verres à pied accompagnés de leur carafe d'eau tout à fait délicats.

Pour conclure : très honorés de prendre place après Balzac !

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

* *Les Misérables*.