

Brooklyn Roasting Company

25 Jay Street, Brooklyn, New-York | CitiBike au 300 de la même rue | De 7:00 à 19:00 tous les jours

Note globale : 16

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 15 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,50\$

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Courses à pied » pour « shopping »

Aujourd'hui, c'est un autre quartier de la grosse Pomme que l'on croque : passé le pont de Brooklyn (sur la passerelle pour piétons et vélos), on rejoint Dumbo*, l'ancien faubourg industriel reconverti en cité d'artistes. Caractéristique de cette renaissance, cet immense entrepôt jadis occupé par une Compagnie de café a été repris depuis par un torréfacteur green (même les livraisons se font à vélo !)

Au milieu d'énormes sacs en sisal, les grains sont brûlés dans un immense grilloir cylindrique installé au fond, développant de sympathiques arômes qui envahissent toute la salle. D'impressionnantes boîtes destinées au stockage des fèves garnissent les étagères du giga-comptoir qui trône au milieu, tandis que d'anciennes portes de stockage ont été transformées en tables – collectives, forcément !

A l'entrée, d'imposants canapés Chesterfield complètent la zone de dégustation. Espace, volumes, hauteur : on n'est plus dans la même dimension ; c'est, comment dire ? ... Eléphantesque !

Côté gastronomique aussi : le yaourt du Granola aux cranberries est tellement riche que la cuiller y reste plantée (Heureusement qu'on n'en prend pas tous les jours, sinon c'est l'infarctus assuré !) Mais le choix des crus est aussi excellent que varié (on peut même localiser leurs pays d'origine sur de grosses mappemondes installées sur les tables) et la formule visiblement plait : c'est full !

Pour conclure : un bel entrepôt pour se retrouver entre potes !

<http://www.brooklynroasting.com>

* Acronyme de Down Under the Manhattan Bridge Overpass

Café Grumpy

224 W 20th Street, Manhattan, New-York | CitiBike au 203 de la même rue | De 7:00 à 20:00 (De 7:30 à 19:30 le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 15 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 4,50\$

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tour de contrôle » pour « ronde »

A nous, York ! Réveillés plus tôt encore, décalage horaire oblige, nous filons vers Chelsea. Un remontant s'impose avant d'attaquer la High Line, ancienne voie ferrée reconvertie en

coulée verte à l'instar de celle de Paris, pour découvrir la ville sans voitures à dix mètres de hauteur. Derrière une façade de briques et ses traditionnels escaliers de secours extérieurs, un petit café de quartier est déjà open.

De bonnes effluves dès l'entrée et un sympathique barbu (en bermuda, casquette et ... pataugas !), attend tranquillement qu'on ait décrypté l'ardoise. Des cafés mais aussi de roboratifs gâteaux exposés en vitrine, qu'on emporte soi-même en attendant d'être appelés pour les boissons – ne pas oublier de sucrer avant de rejoindre sa table car le sucrier est collectif !

Une deuxième salle toute en longueur avec une courette attrayante tout au fond, un vrai jardin secret. Une cliente s'y précipite mais referme la baie vitrée aussitôt : « Too hot ! ». C'est vrai qu'à peine 8h, il fait déjà plus de 30° d'une bonne petite chaleur bien humide ... de quoi préférer l'intérieur climatisé même si la déco est moins bucolique, pour ne pas dire basique. Qu'importe : ce qui prime ici, c'est ce qu'il y a dans la tasse : les patrons sont en lien direct avec leurs producteurs pour repérer les meilleurs crus, puis les torréfier eux-mêmes. Avec l'idée de redonner goût aux grincheux qui ne peuvent rien faire avant d'avoir avalé un café. Les grumpies si vous préférez !

Nos Latte sont non seulement savoureux mais aussi joliment décorés (un dessin différent pour chacun) et le brownie bien moelleux – par contre, déception sur le croissant que notre aîné, sevré de son pays, a voulu goûter.

De nombreux amateurs passent prendre un verre de café glacé à emporter tandis qu'en salle, les consommateurs discutent tranquillement. Certains jettent un rapide coup d'œil à la messagerie de leur I-Pad (pas d'ordi pas contre : c'est un lieu qui se veut convivial, pas une annexe du bureau) ... Et avant de partir, tout le monde rapporte tasses et assiettes dans la bassine posée le long du mur sur un tabouret.

Pour conclure : un café in et un croissant out.

<http://cafegrumpy.com/coffee/>

Le New-York

48 avenue de New-York, 75116 Paris | Station vélib' quai Branly ... en face à la nage ! | De 7:30 à 2:00 (10:30 le dimanche) | Accessible 

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Grosse à New-York » pour « pomme »

J-3 : à nous de bientôt croquer la Big Apple, et à pleines dents ! En attendant, on se met dans l'ambiance : rush sur l'avenue de New-York qui longe les quais et tout particulièrement la terrasse d'un café du même nom. Si le bruit est XXL, on s'y fait, et puis de grandes jardinières de bambous ont été judicieusement placées pour l'atténuer (un peu).

Mais THE atout of the place is a view imprenable on the Eiffel Tower : voilà une tour bien mise en Seine ! A cette saison, on la découvre entre les feuilles des arbres, mais l'hiver, c'est

plein champ, et à la nuit, le show commence : à l'heure pile et pendant 5 minutes, la dame de fer scintille non pas de 1000 feux mais de 20 000 ampoules qui se superposent à l'éclairage doré. C'est devenu un rituel depuis le passage à l'an 2000. Et pour clore le spectacle, à 1h du matin, l'éclairage doré s'éteint pour ne laisser place qu'au seul scintillement ... et une nouvelle féerie !

Mais pour nous autres, early-risers, la journée est déjà bien entamée : a short coffee is absolutely necessary ! Sur les tables, les menus sont coincés entre deux rangées de bouchons de champagne collées sur une planchette (Du Taittinger, clin d'œil à l'ancien maire de l'arrondissement !) : des porte-menus home made qui ont de quoi vous donner le smile !

Inside, la salle n'est pas bien grande mais plutôt agréable avec son mur de briques rouges et son comptoir. Mais c'est surtout l'accueil qui est à marquer d'une pierre blanche : souriant et efficace. Pas de pression (hormis dans les chopes) ; on ne vous pousse pas à la consommation ... rare dans ce secteur ! Autre plus (especially for tourists !) : english is spoken et le fond musical est anglo-saxon ... of course !

Pour conclure : un café qui a plus d'une tour dans son sac.

<http://fr.nomao.com/66284415.html>

La Caféotheque

52 rue de l'hôtel de ville, 75004 Paris | Station vélib' 3 rue de Lobau | De 8:30 à 19:30 (10:00 le WE)

Note globale : 15

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

| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coupe du monde » pour « isole »

Bibliothèque, ludothèque et maintenant ... caféothèque : incontournable pour votre spécialiste !!

Mais la porte est close ; le site indiquait pourtant l'ouverture à 10 h ; il est le quart. Que fait le patron ?

On nous ouvre finalement, il est juste en retard (En voilà un qui aurait dû prendre un bon café pour se réveiller !)

Dès l'entrée, les délicieuses effluves de la machine à torréfier qui ronronne déjà. Dans de petits tiroirs en bois, les graines sont rangées par provenance avec un grand choix de cafés de terroir directement importés et strictement sélectionnés.

Le barista*, un passionné, se fait un plaisir d'expliquer leurs origines et spécificités, de quoi nous aider à trouver celui qui nous correspond.

Pour la dégustation, une enfilade de salles avec chacune son ambiance. Canapés et fauteuils bariolés, vitrine d'appétissants cakes-maison, et au fond, mon coup de cœur : mur végétal de plants de café, grands sacs en toile de jute et ventilateurs à palmes, on se croirait dans une plantation ! Qu'importe le confort rudimentaire des chaises et tables en bois brut ...

Sur la carte, une trentaine de crus des quatre coins du monde avec leur description pour guider nos choix : on croirait commander un grand millésime ! L'expresso du jour est un Primerose du Laos au profil riche et terreux. Bien que peu abondant (de quoi remplir un dé à coudre !) et très fort

(difficile à boire sans eau ni sucre de canne), on savoure cet or noir comme on dégusterait un Gewurztraminer vendanges tardives : pas de doute, on est ici dans LE temple du café !

Et pour en savoir plus, il est possible de s'inscrire à des formations (torréfaction, caféologie** et latte art***) ou assister à des événements (concerts, expos ou conférences) : c'est aussi LE pôle de la culture du café de la capitale.

Pour conclure : un endroit idéal pour boire la tasse !

www.lacafeotheque.com

<https://www.youtube.com/watch?v=drKqaokRtq8>

* Professionnel hautement qualifié dans la préparation du café, de la torréfaction, du latte art etc.

** Art de la dégustation visuelle, olfactive et gustative de cafés fins provenant de terroirs d'appellation

*** Technique de réalisation de motifs ou dessins à la surface d'un café expresso recouvert de lait chauffé à la vapeur

Père & Fils

86 rue Montmartre, 75002 Paris | Station vélib' 21 rue d'Uzes
| De 7:00 à 1:30, 7j/7

Note globale : 13,5

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Deviendra grand » pour « père »

Un PaPa à la fête ... et ses fils, forcément ! Pour cette (grande) occasion, skype avec l'aîné qu'on retrouve dans quelques jours (et 5000 kilomètres) et – j'ai de la suite dans les cafés ! – brunch avec le second. Enfin, petit-déjeuner car la Maison ne fait plus le premier (j'ai heureusement vérifié sur place hier, car si j'avais pris les dires de la Toile pour argent comptant ...)

De l'église Saint Eustache, on remonte l'ancienne route qui menait à la butte Montmartre jusqu'à une terrasse à l'angle de trois rues. Clin d'œil à mon cher et tendre : on est dans le quartier historique de la Presse ! A la veille de la première guerre, elle était la plus lue au monde ; les rotatives des imprimeries et les neurones des salles de rédaction tournaient à plein. Progressivement déserté pour la banlieue dans les années 80, le secteur voit revenir de grands titres depuis quelque temps : un renouveau ?

Mais passons aux choses sérieuses et entrons dans notre adresse du jour au nom du père et du fils : le grand bar ajouté à la belle hauteur sous plafond font impression. Choix ensuite entre une salle en contrebas ou une mezzanine, avec dans chacune, de confortables banquettes en épais cuir clouté, dont une en demi-cercle. On décide de prendre de la hauteur. Peinture noire et bois flotté, soin apporté à la déco, lumière tamisée, voilà qui est propice aux conversations feutrées.

Côté petits déjeuners, pas de déconfiture. Nous les testons tous (enfin, chacun un !) : le français (7 €), l'anglais (9 €) et le norvégien (12 €). La loooungue tartine du premier est croustillante mais son croissant, comment dire, un peu cartonnable ; par contre, les toasts grillés et œufs brouillés des deux autres sont savoureux et le saumon fumé du dernier

ferme et fondant à la fois. Rien à dire non plus sur les boissons, avec un jus d'orange de bonne facture et un café crémeux à souhait. Le tout servi avec autant de discrétion que d'attention : pas d'impair non plus à ce niveau !

Pour conclure : un bon père colateur.

<http://www.cafe-pere-et-fils.com/>

Le Boeuf à la mode

4 rue au Pain, 78 000 Versailles | Vélos accrochés en face du marché | De 8:30 à minuit (23h le dimanche), 7j/7

Note globale : 13

Situation : 14 | Cadre : 13 | Accueil : 13 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Réserve de grains » pour « nuages »

Avec ma jumelle du Chesnay (on a la même cape de pluie !), nous pédalons joyeusement jusqu'à la ville des Rois pendant que nos chers z'et tendres joggent autour du Grand Canal. Direction « Place Dum' » comme disent les (encore plus) jeunes. Attention, il s'agit du marché Notre Dame : ne surtout pas confondre avec celui de Saint-Louis ... ou gare aux querelles de clochers !

Cette place, c'est un peu le ventre de Versailles, un vrai

lieu de vie. A deux pas du Château, elle a été créée avant lui. Donc, ça date ! Sur les pavés, quatre Carrés, à la Farine, aux Herbes, à la Viande et à la Marée, entourés de halles couvertes : royal (mais pas forcément bon marché). Et tout autour, de nombreux commerces de bouche, boutiques, restaurants et cafés. Justement, on cherche à s'abriter !

Notre dévolu se porte sur un bistrot des années 30 dont la salle est un peu, comment dire ? Vieillotote : s'il est à la mode, ce Bœuf, c'est à celle d'antan !

Un serveur à la tenue rétro à souhait (sympa, les bretelles !) nous annonce hélas que le service du matin est terminé : à 11 h 30, toute l'équipe doit se sustenter avant celui du midi. Heureusement, « Hugo » vient à notre secours, proposant de nous l'apporter en terrasse ... laquelle est protégée (utile, par les temps qui courent !)

Bien abritées par l'auvent, nous pouvons ainsi deviser tranquillement tout en observant les passants se presser sous des hallebardes : touristes (nombreux !), jeune mère en collier de perles avec sa ribambelle de petits d'hommes en Cyrillus, quinquagénaire en survêt' et sa brassée de pivoines, vieil homme très vieille France traînant son caddie de légumes, dame habillée en chaisière de cathédrale revenant de la messe ou jeune loup ayant fait sauter la cravate. C'est un vrai défilé !

Petit détour à l'étage avant de partir – entre le cabinet du Roi et celui de la Reine, on n'hésite pas ! – avec un coup d'œil au passage à la salle du haut : un salon versaillais pure tradition avec beaucoup plus de cachet qu'en bas ...

Pour conclure : à Versailles en petite reine.

www.leboeufalamode-versailles.com

Le Tambour d'Arcole

5 rue d'Arcole, 75004 Paris | Station Vélib' 10 rue d'Arcole |
De 8:00 à 22:00 sept jours sur sept

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abondante dans les crues, elle est
inexistante dans les cuites » pour « eau »

Novembre 1796, campagne d'Italie : les troupes françaises sont bloquées à Arcole dont les Autrichiens bloquent le pont. A chaque fois qu'une offensive est lancée, les soldats sont fauchés par la mitraille ; Napoléon lui-même tombe à l'eau et ne doit la vie qu'à son aide de camp. C'est alors qu'un jeune soldat traverse la rivière à la nage, le tambour sur la tête, suivi de quelques uns. Arrivé sur l'autre rive, il bat la charge et les Français, dans un assaut magistral, enlèvent enfin ce pont à l'ennemi qui se croit contourné. Le héros du jour sera par la suite décoré et même invité au couronnement de l'empereur ... à Notre-Dame.

A quelques pas de la dite cathédrale, un café a pris son nom. Niché entre des boutiques de souvenirs, il a en fait deux entrées avec, à chacune, une terrasse. La première est couverte et permet d'observer le flux ininterrompu des touristes sur le boulevard de l'hôtel Dieu ; la seconde,

pleine de charme, donne sur une petite rue pavée beaucoup plus tranquille.

Entre les deux, la salle s'étire, toute en longueur. De grands drapeaux sur les murs et une guirlande de fanions au-dessus du bar souhaitent la bienvenue aux étrangers qui viennent s'y « pauser ».

Mais pour l'heure, ce sont plutôt des habitants de l'île (de la Cité) qui échangent sur la crue : la Conciergerie a dû être fermée au public à cause d'infiltrations et le square du Vert-Galant complètement disparu sous les eaux. Quant aux bateaux-mouches, ils sont à l'arrêt (impossible de passer sous les ponts !) mais touristes et curieux se pressent au bord du fleuve pour contempler ses eaux maronnâtres et son impressionnant débit.

De notre côté, on a préféré déclencher le plan « Au sec » et boire la tasse. Bonne pioche : alors que le service n'est pas le point fort de notre capitale, il est ici sympathique et attentionné – d'autant plus étonnant qu'on est dans un coin hyper touristique !

Pour conclure : un service mené tambour battant.

<http://letambourdarcole.fr/fr>

Le Pavillon des Canaux

39 quai de la Loire, 75019 Paris | Station Vélib' 22 rue Euryale Dehaynin | Tous les jours de 10:00 à 1:00 (Dimanche jusqu'à 22:00 seulement)

Note globale : 12

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 8 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 8

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passe à table en premier » pour « entrée »

Quelques tours de roues le long du bassin de la Villette (notre ancien quartier !) sur la large piste cyclable qui en fait le tour. Des kayakistes glissent sur l'eau tandis que des boulistes s'adonnent à la pétanque sous les tilleuls. D'élégants bateaux sont amarrés au (mini) port de plaisance que des mouettes survolent avec des cris éraillés. On se croirait en vacances ...

Une charmante petite bâtisse nous intrigue, c'est l'ancien pavillon des éclusiers. Assis sur les marches du perron face à la terrasse pavée, un serveur grille tranquillement une cigarette.

Une grande ardoise nous invite à entrer. Surprenant, l'intérieur ! Vintage et coloré, comme pourrait l'être celui d'une grand-mère un peu loufoque. On y circule librement du rez-de-chaussée à l'étage, jusqu'au grenier. Et partout, des tables, du salon à la salle de bains en passant par les chambres à coucher ! On peut ainsi s'installer à la cuisine face à la vieille gazinière, sur le fauteuil-trône du salon ou un lit en fer forgé (voire de bébé pour les plus jeunes) et même ... dans une baignoire à pieds !

Papiers peints colorés, meubles dépareillés et plantes suspendues, c'est convivial et chaleureux. Quelques idées sympas aussi comme ces abat-jours retournés en guise de lustres ou cette valisette ancienne ouverte collée au mur en guise d'étagère.

Des affiches annoncent moult ateliers de dégustation ou d'œnologie, yoga ou sophro, coiffure ou déco, c'est un vrai

lieu de vie. La carte nous promet par ailleurs le café d'un célèbre torrificateur de la capitale. Pas de chance, la machine est en panne aujourd'hui. Mon espresso sera remplacé par un café filtre insipide et le crème de mon cher et tendre, un jus de fruits rouges bien décevant. Quant au gâteau au miel et à la banane destiné à les accompagner, s'il est original, il se délite et colle aux doigts – d'autant plus qu'on n'a pas de couverts. Pas de plateau non plus, bien qu'on ait dû aller chercher nous mêmes nos boissons et en-cas : le service s'avère très improvisé !

Pour conclure : atypique pour écluser un verre.

<http://www.pavillondescanaux.com>

Salon du Panthéon

13 rue Victor Cousin, 75005 Paris | Station Vélib' 22 rue Cujas | Du lundi au vendredi de 12:30 à 18:30

Note globale : 16

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Etait muet de naissance » pour
« cinéma »

Moteur : « En avant première, la palme des cafés-ciné est décernée à ...
notre collègue, non seulement professeur mais aussi ressource
! »

Au Panthéon des bonnes adresses, une salle d'art et d'essai créée en 1907 dans un ancien gymnase de la Sorbonne, dont Sartre fut l'un des habitués (du ciné, pas du gymnase !!) Salle légendaire des cinéphiles parisiens, totalement rénovée en 2006, elle a conservé le caractère désuet de sa façade avec ses lettres néons et sa caméra en ferraille.

- Entrons !
- Dans un cinéma ?
- Oui !
- Mais quel rapport avec le café ?
- Patience ! ...

Inutile de prendre un ticket, même si on passe devant le caissier pour monter au premier étage – pas de tapis rouge ni même d'ascenseur – pour découvrir un immense salon de thé : c'est l'ancien grenier réaménagé puis décoré, dit-on, par Catherine Deneuve elle-même.

Surprenant, car immense et intime à la fois : de larges canapés invitent à la détente, tandis que photos, livres et magazines sur le 7^{ème} art incitent aux échanges. Zoom sur les consommateurs : prod', réal', distrib', acteurs et journalistes y font souvent Salon ... de quoi se faire un film !

La salle est toute en longueur : normal, on est juste au-dessus du cinéma. Mais pas d'écran au fond, juste une grande baie vitrée découvrant un petit patio plein de charme.

C'est l'heure du déjeuner, l'occasion de faire dînette avec quelques plats, salades ou gâteaux (penser à réserver, c'est vite complet !) Mais on peut aussi venir l'après-midi pour

prendre un café (en V.0*) après un film ou entre deux réunions. Par contre, les matinaliers devront ronger leur frein et le ouiquende, c'est ... Coupez !

Pour conclure : pas commode d'y monter avec des Cannes.

*Version Ottilie !

<http://www.whynotproductions.fr/pantheon/page.php?id=25&PHPSESSID=7202488b70faaa1274c409ab25325c85>

Brûlerie du Gros horloge

8 rue massacre, 76 000 Rouen | Station Cyclic Place du Vieux Marché | Samedi de 9:00 à 19:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 11 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Breuvage qui fait dormir quand on n'en prend pas » pour « café »

Petit froid sec et grande braderie : deux bonnes raisons de chercher un endroit où se poser ... sans compter la troisième, mon billet du OUI-quende !

A quelques pas du Gros Horloge, des sacs de café en toile de jute empilés devant une pittoresque boutique, voilà qui est plutôt de bon augure ! C'est celle de passionnés qui, depuis plus de 80 ans (enfin, leurs prédécesseurs et eux !)

assemblent et sélectionnent avec soin une vingtaine de variétés du monde qu'ils torréfient à l'ancienne, au charbon. What else ? Ils les proposent en vrac ou en capsules bio recyclables, toutes faites ou à créer – compatibles avec nos machines, ajouterait Gorgeous George !

Mais cette Brûlerie est aussi un magasin de tisanes et de thés ; le mur du fond est d'ailleurs entièrement recouvert des célèbres boîtes rouges des frères Dammann, numéro un mondial : pas moins de trois cents variétés ! Quelques idées de cadeaux aussi : de ravissantes cafetières ou théières et des chocolats, nougats, pâtes de fruits ou confitures pour les accompagner.

Les consommateurs se perchent sur les tabourets du comptoir (sous une kyrielle de cages à oiseaux) ou s'installent sur les chaises dépareillées du fond face à trois vieux guéridons. Soit deux + six = huit places assises, plus les quatre autres à l'extérieur (pour les courageux !) : mieux vaut ne pas venir en nombre !

Quant à la dégustation sur place, aucun choix : seul un mélange italien est proposé, pour ne pas dire imposé – plutôt singulier pour une brûlerie ! (C'est le cas de le dire !). Et mieux vaut éviter de trop se désaltérer ... au risque de devoir courir jusqu'à la place de la cathédrale pour se soulager !

Alors certes, l'endroit n'est pas dépourvu de charme, mais le concept de ce type d'enseigne, c'est quand même le conseil, la variété et la qualité du café. Où sont les deux premiers ?

Pour conclure : une brûlerie qui manque de chaleur.

<http://www.brulerie-gros-horloge.fr>