Le Beaujolais d’Auteuil

99 bd Montmorency, 75016 Paris | Station vélib’ 76 rue d’Auteuil | Dimanche de 8:00 à 1:00

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 17

Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Cru qui peut rendre cuit » pour « Canon »

Le Beaujolais nouveau, c’était tantôt : finie la grisaille, bonjour la griserie ! Le primeur de la semaine est plus élégant que puissant, mais garde sa traditionnelle note fruitée. Banane ou framboise ? Cerise ! C’est elle qui est en note de tête cette année. LE sujet du moment, dans tous les cafés … alors on se la joue Beaujolais jusqu’au bout !

Place de la Porte d’Auteuil, à deux pas de l’hippodrome et des serres du même nom, de nombreux restaus branchés se côtoient. Et puis, un peu en retrait, cette vieille enseigne du quartier qui a prouvé son savoir faire depuis des lustres.

De l’une de ses petites terrasses en enfilade, on profite de l’animation tout en évitant les pots d’échappement. L’intérieur est délicieusement désuet : le comptoir typiquement art déco à l’entrée (et original : première fois que je vois un tel spécimen … et pourtant j’en ai vu !), le vieux téléphone « à oreilles », les anciennes « réclames » (Ah, l’anisette !). Et puis au sol, le carrelage typique des années 30 avec le nom du café inscrit en mosaïque sur la

trappe.

Accueil choral : trois jeunes serveurs nous gratifient d’un chaleureux « bonjour ! »
Look rétro de circonstance, et même, moustache guidon* pour l’un d’eux.

En ce début de matinée, on est branché petit déjeuner, et ça tombe bien : c’est un bon cru ! Elégamment présenté dans un quart d’excellente baguette coupée en deux, avec au milieu, le couteau enroulé dans une serviette en papier, à la manière d’un hot dog ; également des tranches de beurre présentées sur une jolie ardoise et un pot de lait pour que mon Beau Joël puisse doser son crème à convenance : juste ce qu’il lui faut !

Pour conclure : vin nouveau dans vieux café.

https://fr-fr.facebook.com/Lebeaujolaisdauteuil/

* Moustache effilée aux extrémités remontant en guidon de vélo.

Le Prétexte

111 rue Tolbiac, 75013 Paris | Station vélib’ au 86 de la même rue | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 10 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12 | Brunch : 24,00 €

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Commence par la faim » pour « repas »

Le dimanche midi à Paris, tous les brunchs sont permis ! Loin de l’effervescence des pièges à touristes, en voici un qui vaut le détour : à deux pas du Parc de Choisy, un bistrot à l’ancienne dont la salle s’enroule autour du comptoir. Boiseries et briques, tables plutôt espacées (pour la capitale) et terrasse chauffée (non fumeurs le midi).

Jeunes cadres dynamiques et familles tri générationnelles se retrouvent pour les agapes dominicales dans une ambiance conviviale, sous (léger) fond de musique reggae – A noter, de bien pratiques rehausseurs à disposition des plus jeunes.
L’atmosphère est sûrement plus studieuse en semaine avec les collégiens et lycéens de Claude Monet ou étudiants de l’Ecole Supérieure de Journalisme, situés en face …

Mais passons aux choses sérieuses : un buffet en entrée composé de mini-crêpes, pain perdu, viennoiseries, muesli, baguette, beurre et confitures, avec un Jus de fruits fraîchement pressé et des boissons chaudes à volonté. Petit bémol pour les dernières : thermos d’eau (pour le thé), de chocolat et de café filtre, avec du lait froid …

Vient ensuite l’assiette garnie d’œufs brouillés, coleslaw* et croquette de camembert (goûteux !) avec, au choix, un bacon-saucisse, du saumon fumé ou un brick de chèvre-aubergine accompagné de purée de carottes au cumin.

Mais le meilleur est pour la faim, avec le buffet desserts : tartes aux fruits, cakes variés, salade de fruits et surtout … leurs mousses : une explosion pour les papilles ! Qu’elles soient au café, au chocolat ou à la pistache – Eh, oui ! On

était 3, on a pu toutes les tester ! -, elles suscitent l'unanimité d'une Danette** (sauf peut-être pour les enragées du régime qui considèrent une tomate cerise comme un plaisir coupable !)

Pour conclure : une mousse à ne rater sous aucun prétexte !

http://www.restaurantlepretexte.fr

* Populaire en Amérique du Nord et simplement appelée « salade de chou » au Québec, le coleslaw est une salade de chou cru râpé incluant communément des carottes râpées et des oignons.
** On se lève tous pour elles ! (Cf. Publicité télévisée des seventies)

Café divan

60 rue de la Roquette, 75011 Paris | Station vélib' au 35 de la même rue | Dimanche de 8:00 à 2:00 | ♿

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Rend noir celui qui aime trop le blanc » pour « alcool »

A l’angle de la rue de la Roquette et de l’impasse du même nom, dans ce secteur typique du XIème encore popu et toujours animé, une bonne petite adresse aux allures de cantine de quartier.

Un grand tonneau à l’entrée et puis, tout de suite, un long comptoir en cuivre qui serpente face à elle.
Un pied posé sur la barre, des anciens l’ont pris d’assaut :
– Ma femme, ell’ m’dit qu’l’alcool, y résout pas les problèmes, mais moi, j’me rends bien compte que l’eau non plus !
– C’est pour ça qu’tu bois tout : le blanc, le rouge et le rosé ?
– Ben ouais … j’suis polyglotte !
– Ah c’est sûr, ta glotte, elle fonctionne, là !
– Ben quoi ! J’suis p’t’êt’ vieux, mais un vieux d’la vieille, à qui on la fait pas à l’envers !

Une jeune bobo, le nourrisson sanglé à l’africaine sur le dos, avale vite fait son expresso au milieu des habitués.
Le brouhaha de leurs conversations est rythmé par une musique disco un peu lancinante … mais il en faut pour tous les goûts !

A l’arrière, quelques tables plus tranquilles de chaque côté d’un étonnant poêle rétro. Et au dessus des banquettes mauves et rouges, de bien curieux radiateurs en forme de cylindres hélicoïdaux posés à l’horizontale, particulièrement bienvenus par ces premiers frimas : on sent la chaleur se diffuser doucement dans notre cou !

Quelques vieux postes de radio et machines à écrire complètent le décor, une grande horloge (à laquelle Harold Loyd aurait pu se suspendre !), ainsi qu’un original passe-plat pour faire le lien entre salle et cuisine, à travers lequel l’on aperçoit deux mains, larges comme des battoirs, aiguiser lestement un impressionnant couteau …

Pour conclure : prenez un allongé sur le divan !

https://www.facebook.com/cafedivanparis/

Le Shamrock

Place du Bourg, 22 870 Bréhat | D'avril à novembre + vacances de Noël

Note globale : 15

Situation : 17 | Cadre : 15 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Connue pour ses vieux loups » pour « mer »

Au large de Paimpol, il est un paradis sur mer : Bréhat ! Ses ruelles bordées de murets en pierres, ses maisonnettes aux jardins clos, ses criques sauvages et son eau turquoise ; le dépaysement est instantané. On la nomme aussi « île aux fleurs » pour ses jasmins, ses mimosas, ses eucalyptus, ses aloès et, surtout, ses agapanthes devenues son symbole. Dommage qu'elles ne soient plus en fleurs à cette saison …

De l'embarcadère, on rejoint rapidement l'unique bourg. Pas de voitures ; on se laisse bercer par le chant des vagues que seuls viennent troubler parfois le cri d'oiseaux marins ou un tracteur pétaradant sur le chemin. Tout en tirant sa carriole à bras, un jeune bréhatin nous salue, courtoisie qui nous

étonne ; c’est qu’on est loin d’être les seuls continentaux à débarquer !

Sur la (vaste) place du centre, quelques tables s’étirent au soleil – et à l’abri du vent, voilà qui est tentant ! D’autant que la traversée, pourtant courte, nous a asséché le gosier : bolée de cidre ou bière bretonne (grand choix !), voire café pour les irréductibles (du Cellini, ma foi fort bon !), qu’on accompagne à loisir de saucisson sur planche ou autre fromage local.

A l’intérieur, l’estaminet ne manque pas de pittoresque : une demi-coque de bateau en guise de comptoir, de gros galets et de vieilles pierres, sans compter les tables et bancs de bois, ainsi que des maquettes et autres objets marins qu’on distingue dans la pénombre. Et en musique de fond, du rock comme nous l’annonçait l’enseigne : pour sûr, le tavernier est un amateur !

Retour en terrasse pour régler la note, plus salée que sur le continent – mais après tout, on est sur une île ! – et accompagnée du traditionnel « Kenavo* ».

Pour conclure : un endroit qui vous laissera bréhats d’admiration.

http://www.brehat-infos.fr/#diaporama

* « Au revoir » en breton.

Café In

15 rue Compagnie Roger Barbé, 22 300 Lannion | Du mardi au samedi de 10:00 à 19:00

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 17

Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Non loin des côtes » pour « nombril »

7° au petit jour : il fait froid de retour* … et notre envie de café est décuplée !!
Malheureusement (pour nous !), de nombreux taverniers ont pris quelques jours après la saison et les refuges se font rares en ville. Par chance, le café In n'est pas out !
Dans une petite rue (que seuls les initiés peuvent connaître !), ce coffee-shop où l'on s'en tasse est assurément connu comme le fond de la poche ; il est pourtant grand comme un sac à main !

Une bonne odeur de gâteaux et café ainsi qu'une douce chaleur nous envahissent à l'entrée. Dans la minuscule vitrine du comptoir, les premiers attirent notre œil tandis que la carte nous en apprend plus sur les seconds : six variétés bio et torréfiées maison, à déguster en ristreto, expresso, entre deux ou allongées ; plusieurs sortes de Latte aussi.
Et puis ce « Café breton » qui m'intrigue et pour lequel finalement je me décide : un expresso au lait chaud surmonté d'une crème Chantilly nappée d'un coulis de caramel au beurre salé et d'éclats de sablés bretons. Le genre qui tient au corps, juste ce qu'il faut par ces temps de frimas ! Mais il est léger, presqu'aérien : les produits sont assurément de qualité et mitonnés sur place : je plonge dans un océan de saveurs !

Bercée par les conversations tranquilles doublées d'un discret

fond de reggae, je profite de ce que mon cher et tendre est absorbé par le Trégor (gracieusement mis à dispo !) pour jeter un œil sur les quelques toiles accrochées au mur, paysages du cru joyeusement colorés, tandis qu'à la caisse, un autre artiste a joliment disposé des grains de café sur une assiette pour former des yeux rieurs et un énorme sourire …

Pour conclure : un lieu d'exception, pas un café bateau !

http://www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/fiches-touristiques/15191-cafe-in.html

*Comme on dit ici !

La Librairie

2 rue Duban, 75116 Paris | Station Vélib' 51 rue des Vignes | Brunch le dimanche de 11h30 à 15h30 (28€, 14 pour les moins de 10 ans) | Accessible ♿

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Homme de lettres » pour « facteur »

C'est en face de la charmante gare de Boulainvilliers que nous posons nos montures, pour passer ensuite devant ce petit bijou qu'est le théâtre du Ranelagh* et remonter vers la rue

piétonne de l'Annonciation, toujours très animée. Juste avant, cette ancienne librairie où l'on peut à présent aussi se restaurer … dont je vous livre, sans attendre, mes impressions.

C'est un lieu à la page, à la fois intimiste et soigné : les tables sont installées au milieu des bibliothèques, sous des citations rimbaldiennes et autres portraits d'écrivains, avec des livres du sol au plafond – et même sur la carte, puis l'addition. L'occasion, pour les amoureux des lettres (ou amoureux tout court) de se sustenter en compagnie des grands noms de la littérature ; Balzac notamment, dont la maison, nichée au cœur d'un joli jardin, est toute proche.
Mais les classiques ne sont pas seuls à l'honneur : récits de voyages, bandes dessinées, livres d'art ou albums pour enfants se côtoient dans de vieilles ou plus récentes éditions ; il y en a pour tous les goûts : il ne reste plus qu'à dévorer ces mille feuilles sur place (une boîte à lunettes est même prévue pour les étourdis !) ou chez soi ; on les rapporte alors plus tard, ou d'autres – ou pas : ici, tout est basé sur la confiance !

Le dimanche, le long comptoir se transforme en buffet : habitants du quartier et touristes étrangers se retrouvent pour le brunch dans une ambiance conviviale et décontractée. L'espace est par contre limité et il devient vite difficile de se déplacer : mieux vaut venir à la première heure !
Imperturbables, un garçonnet s'applique à un coloriage entre deux bouchées de brioche au Nutella tandis que sa soeur bouquine en dégustant un appétissant pain perdu nappé de sirop d'érable. Le cuisinier en connaît visiblement un rayon ! Variété, fraîcheur ; seules les boissons chaudes des thermos sont bien décevantes au regard de la qualité des autres produits. Mais le sourire et l'efficacité des serveuses nous les font vite oublier …

Pour conclure : une bonne adresse à plus d'un titre !

https://www.facebook.com/restaurant.lalibrairie/videos/

* Salon de musique transformé en cinéma d'art et d'essai dans les années 30, il est à présent classé et propose des programmations éclectiques mêlant théâtre et musique.

Le Petit Poucet

5 place de Clichy, 75017 Paris | Station Vélib' 10 bd des Batignolles | Tous les jours de 7:00 à 2:00, même les jours fériés

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Tourne dans sa cage » pour « escalier »

Il était une fois une place bruyante, au carrefour des 8e, 9e, 17e et 18e arrondissements de la capitale …
Et à deux enjambées des théâtres et autres cinémas, une maison et sa grande terrasse d'où les promeneurs égarés peuvent à loisir profiter du spectacle des monstres à quatre roues qui tournent sans discontinuer.

La légende dit que l'Ogre du Petit Poucet en a autrefois

habité l’étage. Par précaution, nous ne nous risquons donc pas dans l’escalier en colimaçon : sait-on jamais … La carte semble nous donner raison : tartares, grillades et même quatuor de burgers ; ça sent la chair fraîche assurément !

Parquet de chêne sombre et meubles patinés, cadres anciens et papier peint usé par le temps, forêt de chandelles attendant d’être allumées au crépuscule : on est à milles lieues du brouhaha extérieur, comme si le temps s’était arrêté …

Quelques ombres conversent à voix feutrées ou sont plongées dans la lecture de gazettes. Un géant, taillé comme un crayon, s’enquiert de notre commande. Cravate et fines bretelles noires sur long tablier blanc, il est professionnel jusqu’au bout des pouces – pas souriant, mais concentré. Derrière le bar, un de ses compères fait tournoyer des flacons pour mélanger ses philtres : voilà qui nous botte !

Et si d’aventure, on se risque dans les tréfonds du sous-sol, plus sombre encore, on découvre d’antiques miroirs piquetés de tâches noires et de vieux robinets en cuivre semblant avoir vécu des milliers d’années.

Pour conclure : ils se marèrent et burent beaucoup de cafés …

http://www.lepetitpoucetparis.com

Café Laurent

33 rue Dauphine, 75006 Paris | Station Vélib’ 7 rue du Pont de Lodi | De 9:00 à minuit

Note globale : 16

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

Prix d’un café : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Ne sèche pas facilement » pour « érudit »

Les ennuis volent autour de vous en escadrille ? Il est temps de vous poser dans un endroit quiet pour reprendre votre souffle. Un petit havre de paix se cache justement derrière les murs de l’hôtel d’Aubusson, au coeur du vieux Paris.

Passée la porte cochère en chêne massif, cette authentique demeure du XVIIème a un charme fou : des pièces grandioses, d’énormes poutres, de majestueuses tapisseries (à l’origine du nom), de lourdes tentures ainsi qu’une monumentale cheminée en pierres de Bourgogne et un piano à queue.

Mais notre coup de cœur va au patio central, invisible de la rue et tranchant avec l’animation très urbaine du quartier : jardinières de fleurs et buis taillés, statue grecque et fontaine encadrée de treillages donnent l’impression d’être hors du temps. Un immense parasol protège autant des regards que du soleil (et réchauffe même l’hiver venu). L’occasion de se déconnecter pour s’évader du quotidien tout en savourant une boisson ou un petit-déjeuner. Ici, tout est calme et sérénité.

Le personnel s’active discrètement, absolument impeccable et d’une exquise gentillesse ; les autres clients (anglo-saxons pour la plupart) s’entretiennent à voix feutrée. On savoure notre nectar – servi dans des tasses en porcelaine sur des nappes immaculées …

Les vieilles pierres nous rappellent que le lieu est chargé

d’histoire : depuis 1690, les gens de lettres y dissertent autour d’une nouvelle boisson, « l’Eau de Café » et Montesquieu déclare : « Au Café Laurent, on apprête le café d’une telle manière qu’il donne de l’esprit à ceux qui en prennent ».

Devenu « Café Tabou » après guerre, il reste le rendez-vous des intellectuels : Sartre, Camus, Beauvoir et Queneau s’y retrouvent, Vian joue du jazz tandis que Greco déclame du Prévert. Bardot y dansera quant à elle des nuits entières : les ouvriers des Messageries de Presse voisines travaillant 24 heures sur 24, il a en effet obtenu l’autorisation de rester ouvert et devient alors le centre de la vie nocturne Germanopratine.
Depuis, il a repris son nom d’origine mais poursuit la tradition en accueillant régulièrement concerts et cafés littéraires.

Pour conclure : pour un peu, je me prendrai pour la Dauphine …

www.cafe-laurent.com

Le Petit Marcel

65 rue Rambuteau, 75004 Paris | Station Vélib’ 40 bd Sébastopol | De 8:00 à 2:00 (9h le dimanche)

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 16 | Accueil : 17 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Forte tête » pour « ail »

Dans l’ancien ventre de Paris, un petit estaminet qui fleure bon les Halles d’antan. Depuis 1892, rien n’a changé ou quasi ! Le vieux comptoir, les carrelages et faïences, les coffres-banquettes aux poignées de laiton, c’est un vrai condensé du Paname d’autrefois. Et si la place est comptée, l’ambiance est conviviale et bon enfant.

A peine installés, le patron s’enquiert :
– Alors qu’est-ce qu’on fait pour vous ?
– Un crème et un café !
– Pas de jus d’orange ? J’vous sens un peu faiblards …
Il repart aussitôt accueillir un trio de japonais :
– Venez ici, mes chéris !
Et de poursuivre dans un anglais régulièrement ponctué de « OK » pour être certain d’être compris (pas superflu au demeurant !)
Petit détour ensuite par la terrasse où un jeune vient de se poser :
– Il veut voir les belles, hein ! … Coquin !
Et retour au zinc où un habitué lui demande la note :
– Donne c’que tu veux ! … Merci mon biquet, mais tu finiras jamais riche, toi !
Des touristes jettent un œil de la rue, il les apostrophe chaleureusement :
– Joli temps, n’est-ce pas ?
Et pour chacun de ses clients, un petit mot : en voilà un qui sait faire vivre son café !
– Pourquoi ce nom ? C’est celui du fondateur, pardi !

Nous, il nous rappelle celui d’un ami, célèbre bibliophile disparu cette année alors qu’il venait de fêter ses cent ans :
un sacré personnage, lui aussi …

Pour conclure : Petit Marcel mais grand talent !

https://www.facebook.com/Lepetitmarcel.fr

Ikea

Magasin d’ameublement gigantesque mais self-service chaleureux … au petit déjeuner imbattable !