

Terrasse Choron

4 rue Choron, 75009 Paris | Station vélib' au 24 de la même rue |

Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 12

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Futeur de troubles » pour « émoi »

L'atout principal de « La Terrasse Choron », c'est ... sa terrasse !

Impossible de la manquer : au tri-angle des trois rues, elle occupe une belle place. De grands arbres, de beaux pavés, de quoi donner envie de s'y installer ! Du calme aussi : en retrait du trafic, ses tables colorées au milieu de pots de fleurs géants rose fuchsia, lui donnent un charme très provincial. Voilà qui nous change des terrasses parisiennes en plein boulevard !

Même quiétude à l'intérieur, petit mais agréable avec ses pierres à nu, ses baies vitrées cernées d'orange et son sympathique tableau publicitaire pour une marque de fromage, où la célébrissime vache hilare vache arbore des boîtes mises en abyme en guise de boucles d'oreilles : de quoi mettre les plus ronchons d'humeur guillerette !

Des habitués sirotent leur café du jour (un robusta qui arrache : de quoi se lever pour la tartinette !), tandis que les touristes de l'hôtel voisin se sont attablés pour un

brunch (classique, mais copieux). Les prix sont raisonnables (pas de quoi bousculer nos portefeuilles !), l'accueil aimable et la musique de fond plutôt énergique : pour l'espace tranquille, monter au premier !

Petit retour en arrière avec le fin mot de l'Histoire : c'est pendant l'été 1960 (particulièrement faste !), et dans l'immeuble plutôt cossu d'en face, qu'une bande de joyeux drilles, fantasques et provocateurs, créa un hebdomadaire à l'humour dérangeant : « Hara Kiri ». Parmi eux, Georget Bernier, plus connu sous le nom du Professeur Choron ... directement inspiré du lieu de naissance de ce fameux canard !

Plus récemment, à la dernière rentrée (s'colère) très exactement, c'est juste à côté que le Syndicat des Enseignants a installé son open space – histoire d'assurer en Rodier ! Nul doute que, pour les class'croûtes, cette terrasse sera bien placée ...

Pour conclure : ici, c'est la vache Kiri !

<http://laterrassechoron.fr>

Prêt à manger

11 rue Rouget de Lisle, 92 130 Issy-les-Moulineaux | Station vélib' au pied du RER Issy-Val-de-Seine | Dimanche de 9:00 à 20:00

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 15

Prix d'un café : 1,65 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Peut tourner en restant immobile » pour « lait »

A 10 mn de Paris, entre Boulogne et Issy, des péniches le long des deux bras de la Seine, et puis une bulle de verdure : l'île Saint-Germain. De grandes pelouses pour les pique-niqueurs, des jardins sentant bon la lavande et le romarin et des espaces en friche pour écouter les oiseaux et se croire à la campagne. Pas de bruit mais une bonne odeur d'herbe coupée : idéal pour jogger. Mon cher et tendre ne s'y est pas trompé qui s'est déjà élancé. De belles surprises aussi pour les petits d'hommes : jeux, ferme, poney-club et, pour les artistes-aventuriers, la Tour aux Figures de Dubuffet, à explorer de l'intérieur. Quelques bonnes tables aussi pour les gastronomes en culottes longues ... mais rien pour prendre un godet ?

Qu'à cela ne tienne ! Il y a un Prêt-à-manger de l'autre côté du pont. Une chaîne en or qu'on a découverte lors d'un week-end à Londres : a bio-tiful place ! Deux terrasses, sur l'avenue et à l'intérieur le long de la baie vitrée ainsi qu'une grande salle, lumineuse. Tables en bois clair rondes, carrées, basses ou hautes ; chaises ou fauteuils : on a l'embaras du choix. Et du solide, pas du genre à vous rester dans les mains ! Sur les murs de brique, de petits tableaux gais et colorés en guise de clins d'oeil : un chou-fleur transformé en mouton, un brocoli en arbre, un avocat en bateau, une orange en réveil et une foultitude d'autres. Très créatif !

Devant le comptoir, des gourmandises et dans la vitrine, soupes, salades, sandwichs et wraps, fruits, laitages et pâtisseries (dont le fameux carrot cake), à consommer sur place ou emporter. Des snacks frais et originaux, super pour un Grab n' Go ! J'opte pour le traditionnel expresso, mon « maître » étalon. Côté prix, rien à redire : il m'est offert. Pourquoi ? Parce qu'ils le font de temps en temps ! Joël teste le Latte, « excellentissime » (bien qu'il ait dû le régler : il n'est pas rancunier !) L'ambiance est tranquille : deux étudiantes discutent, une fillette petit-déjeune avec son père (trop fière !) tandis qu'un jeune geek pianote sur son clavier. Certes, ça n'a pas le charme d'un troquet, mais quand on l'a essayé, on n'est pas prêts à changer !

Pour conclure : une chaîne dont on n'a pas envie de se libérer.

<https://www.pret.com/en-us/coffee-story>

Dupont avec un thé

6 avenue de la Mer, 14 390 Cabourg | Dimanche de 8:00 à 19:30

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

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle a besoin qu'on la console » pour « Madeleine »

A deux heures de la capitale, Cabourg a bien des atouts dans sa Manche.

C'est la destination idéale pour respirer les bonnes odeurs iodées !

Marcel ne s'y était pas trompé qui séjournait régulièrement dans son Grand Hôtel au début du siècle dernier, à l'ombre des jeunes filles en fleurs. Considérée depuis comme la station la plus romantique de la Côte Fleurie, elle lui a rendu hommage en donnant son nom à la longue et charmante promenade qui longe sa plage.

Dans l'artère principale, une alléchante vitrine : celle de la Maison Dupont. Son créateur avait racheté le petit café jouxtant l'église de Dives-sur-Mer en 1912 pour ouvrir un salon de thé ; il s'attira ainsi les faveurs des dames en villégiature. Un employé l'a repris, étendu à Deauville, Trouville et Cabourg, créé de nouvelles spécialités et conservé le nom auquel il a malicieusement ajouté "avec un thé".

Depuis, l'adresse est devenue incontournable ; on vient de toute la côte s'accorder le plaisir d'une pause gourmande : pâtisseries et chocolats – de l'un des Meilleurs Ouvriers de France (Il paraît même qu'une de ses spécialités est classée parmi les 100 choses à tester avant de mourir !)

A l'entrée, les présentoirs regorgent de douceurs et les clients se précipitent. Au milieu de cette effervescence, quelques tables, pas les plus reposantes !

Une immense pyramide de madeleines grimpe à l'étage que l'on atteint par un grand escalier circulaire : quelques fauteuils dans un coin salon, un immense piano où joue parfois un musicien et enfin les tables qui surplombent le rez-de-chaussée.

Ambiance raffinée, service très classe, carte des boissons plus que fournie (il y a même l'emblématique Blue Mountain de

la Jamaïque !) pour une addition quelque peu salée mais on ne regrette pas la petite entorse au budget.

Ce week-end, ce sont les journées du patrimoine partout en France. Et à Cabourg, le patrimoine, c'est la Madeleine !

Dupont a donc choisi d'en organiser le premier festival : dégustations, démonstrations, ateliers de pâtisseries pour petits et grands et même concours de la meilleure fabrication d'amateurs ...

Pour conclure : du pont et même du très pont comme on dit en Alsace ...

www.dupontavecunthe.fr/nos-boutiques/cabourg/

Le Café du coiffeur

Place Michel Vermughen, 14 430 Beuvron-en-Auge | Dimanche de 10:30 à 19:30

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

Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Travaille en boucles » pour « Coiffeur »

Dans la série « *J'irai revoir ma Normandie* », cap sur la Calvadosie – pas sur la côte fleurie, non, mais à une vingtaine de kilomètres, au cœur de la campagne augeronne : le pays des vaches domino, des pommiers, des bourgs et des clochers, où la mer est absente ... mais pas les touristes ! Notre bourgade du jour, parmi les dix plus belles de France, a gardé ses vieilles enseignes, ses maisons à pans de bois et ses étroites ruelles aux noms évocateurs : celle de « l'enfer » pour rappeler le dur métier des tanneurs au XVIII^e siècle ou de la « Catouillette », du patois « chatouiller » pour ... se chatouiller le gosier avec un peu de Calva ?

Le nôtre est bien sec justement ; on aimerait par ailleurs connaître les gens du cru. Quoi de mieux qu'un petit café de pays pour prendre la température ? Justement, il y en a un juste en face de la vieille Halle, on ne peut pas y couper : de 1928 à 1972, c'était un café-coiffeur-barbier.

Deux tables et quelques chaises en guise de terrasse, et à l'intérieur, une salle minuscule avec son comptoir lambrissé, ses quelques affiches et ses bolées de cidre suspendues aux étagères. Au fond la deuxième salle, la porte du fond laisse entrevoir la cuisine familiale où les deux anciens regardent la télévision : on a l'impression d'être à la maison !

La patronne n'est pas matinale : « *Ah ça non ! Je ne suis pas une lève-tôt ; je dors comme une bienheureuse !* », mais vous accueille avec beaucoup de gentillesse. Des pancartes précisent qu'« On peut apporter son manger », et même le trouver chez les autres commerçants du village – de la Falue*, du Beuvron** ou de la Teurgoule*** notamment. « *Ça a tjs été comme ça* », justifie-telle.

Mais si l'on vient ici, c'est avant tout pour s'abreuver, et pas seulement de café : « Vous avez beau dire, y a pas seulement que de la pomme ! » comme le disait Audiard dans les Tontons Flingueurs : cidre fermier pur jus, poiré, pommeau, calvados, c'est fou ce qu'on peut faire avec des pommes!

Pour conclure : un café au poil !

* Brioche plate.

** Gâteau au Calvados entouré d'une crêpe.

*** Riz au lait parfumé à la cannelle.

www.beuvroncambremer.com/pays-auge-le-cafe-du-coiffeur-cafe-beuvron

Charbon café

109 rue Oberkampf, 75011 | Station vélib' 80 rue Oberkampf |
Dimanche de 9:00 à 1:00

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 16 | Accueil : 12 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un petit verre à l'oeil » pour « Monocle »

C'est la rentrée ... on retourne au charbon ! Et comme vous savez que j'aime le travail « bienfait », j'ai relu mes classiques : dans « Le bouclier arverne », Astérix et Obélix rencontrent Alambix, commerçant en vins et charbons du Massif central. Un clin d'œil aux auvergnats montés à Paris au XIXe

pour livrer du charbon, tandis que leurs épouses tenaient le débit de boissons. D'où leur nom : « charbonnier » et « Auvergnat » devenus « charbouniat » puis « bougnat ».

Nous voilà donc dans l'un de ces anciens commerces devenu depuis le poumon de la rue Oberkampf : c'est même une véritable institution !

La hauteur sous plafond est impressionnante. Une mezzanine en fer forgé surplombe la salle qu'on distingue à peine dans l'obscurité du fond. Les peintures sont un peu défraîchies, mais de grands miroirs quelque peu ternis renvoient la lumière, tout en démultipliant les dames en robes longues et messieurs en haut de forme des tableaux accrochés aux murs.

C'est un lieu authentique, patiné par le temps. Pour un peu, on s'attendrait à voir un bougnat déposer son sac de charbon au pied du bar pour prendre un petit noir. En attendant, il y en a du monde au zinc !

Sur les banquettes, par contre, personne. La plupart sont défoncées, parfois même rafistolées avec du scotch, mais on ne manque ni d'espace ni de tranquillité : idéal pour notre gymnastique neuronale du dimanche !

Mon cher et tendre s'extasie devant son sucre qui s'enfonce lentement dans la mousse de son crème : « Quand je pense qu'il y a des gens qui perdent leur temps devant la télé, alors qu'ils pourraient assister à un spectacle pareil ! »

Il est vrai qu'elle est tellement volumineuse et ferme à la fois qu'on dirait des blancs d'oeufs battus en neige : la crème du café !

Au fond, une arrière-salle où de jeunes groupes musicaux peuvent faire preuve de leur talent à la nuit tombée. Et quand le Nouveau Casino, salle de concert d'à côté, ouvre ses portes pour une soirée commune, c'est jusqu'à 1000 personnes qui peuvent danser au rythme des DJ ...

Pour conclure : un Charbon ardent depuis plus de 100 ans.

La Grange à Louise

4 rue aux Anglais, 56140 Malestroit (Bretagne) | Range-vélos dans le jardin | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il ne doit pas transpirer » pour « Secret »

Le long du canal de Nantes à Brest, une petite cité de caractère avec de jolies maisons à colombages. Beaucoup d'animation sur la grand place, de chaleur aussi : les tavernes sont prises d'assaut. Et pourtant, il va bien falloir qu'on se désaltère ! ... A gauche du Syndicat d'initiative, une ruelle, avec au fond, un grand portail ouvert sur un jardin, magnifique écrin de verdure pour les thés. Quelques chaises, fauteuils et tables sous de grands parasols, et même des transats au soleil ... pour hâler bien en feuilletant le dernier « Flemme actuelle ». Et pour nos montures, un râtelier à vélos : il reste juste deux places !

C'est une ancienne grange joliment retapée et aménagée en crêperie-salon de thé-épicerie fine. L'intérieur est

chaleureux avec ses grandes tablées installées au milieu des vieilles pierres, sous de belles poutres apparentes.

Dans un coin, des spécialités gourmandes et autres souvenirs régionaux sont proposés à la vente : une vraie caverne d'Ali Breton qui nous laisse baba !

Et sur la mezzanine, une belle exposition de tableaux d'artistes locaux.

Mais pour aujourd'hui, on préfère le soleil. Et on est loin d'être les seuls ! Le service est du coup un chouia trop long bien que la pétillante Catherine s'active en robe rouge et talons hauts. Mais elle est tellement pleine de gentillesse et d'attentions qu'on lui pardonne volontiers !

De délicieuses effluves nous titillent les narines : notre pétulante serveuse vient d'apporter aux anglaises de la table voisine les crêpes aux pommes rissolées de caramel au beurre salé concoctées par sa soeur Maryvonne. Ici la crêpe-rit, on a bien fait de s'y arrê-thé !

Mais l'heure est déjà venue de se remettre en selle : alors qu'à regret on s'apprête à quitter ce lieu enchanteur, la patronne, ayant réalisé qu'on randonne au long cours, revient en courant nous offrir une petite bouteille d'eau !

Pour conclure : une grange qui va faire du foin ...

<http://lagrangealouise.onlc.fr>

Ete 2015

C'est l'été. La canicule m'a complètement dézinguée : gros coup d'bar, je m'retrouve en rad.

La coupe est pleine, et quand on est fatiguée, bonjour les décas !

Je suis moulu et sens que je vais devenir grain-cheuse :
il vaut mieux que je prenne la poudre d'escampette :
on se retrouve donc à la rentrée ... pour de nouveaux cafés !

Washington Poste

3 rue Washington, 75008 Paris | Station vélib' rue Lamennais
| Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle a sa place à Paris » pour « Etoile »

Trouver un café tranquille, abordable et authentique à quelques mètres des Champs-Élysées, mission impossible ? Et pourtant, si !

Le nom sonne américain mais c'est une vraie brasserie de quartier à la fois typiquement parisienne et dans l'air du

temps. Et tellement plus chaleureuse que celles de la célèbre avenue. Idéale pour relâcher la pression après la bousculade de la semaine.

Des murs de brique rouge et d'anciens guichets de poste, des fauteuils en cuir et des tables en bois : chaleureux et confortable ! Tiens, il y a même d'anciens téléphones et de vieux livres posés sur des tuyaux (originale, la bibliothèque !). Chansons de Calogero en musique de fond, et à l'extrémité de la salle, de vieux films américains des seventies diffusés sur des écrans : on peut dire que pour leurs clients, ils mettent le paquet !

Un éboueur prend sa pause sur le zinc tandis que le sosie de Tonton Sigmund s'y offre un petit déjeuner : café/croissant pour 2,50 E (J'ai dit « petit » le déjeuner ... mais le tarif l'est aussi vu la situation !) Zut, sa canne est tombée. Aussitôt, mais avec beaucoup de discrétion, le garçon quitte son comptoir pour la lui ramasser : adorable ! Et la classe en plus : pantalon et bretelles noires sur chemise blanche, voilà un look délicieusement rétro !

Dans la salle, des touristes ouvrent une grande enveloppe postale : le Menu. A 6 E l'expresso avec son orange pressée et sa tartine ou crêpe sucrée, ou bien pour 3 de plus, une grande boisson, une orange pressée, une tartine et une viennoiserie, le petit déjeuner est au prix d'un carnet de timbres !

Les clients ne s'y trompent pas. Nous non plus qui savourons notre Lavazza – et presque encore plus le verre d'eau qui l'accompagne : à 9 h, il fait déjà 29° : l'enfer, c'est dehors ... de quoi nous donner envie de ne plus bouger de notre Poste !

Pour conclure : à ce tarif là, ce ne sont pas des imposteurs.

www.youtube.com/watch?v=61rMv8gHAYM

Literaturhaus

Fasanenstr. 23 (Charlottenburgsbezirke), Berlin

| Dimanche de 9:00 à 24:00

Note globale : 17

Situation : 15 | Cadre : 19 | Accueil : 19 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Support de la pensée » pour « Tige »

Cinquante ans ! Non, ce n'est pas mon âge mais celui de la Chorale Franco-allemande de Berlin : l'occasion d'une cérémonie bien orchestrée avec ses petites sœurs de France et d'Allemagne ... et pour votre caféologue attitrée, de m'adonner à mon violon d'ingres dans une nouvelle contrée.

A deux pas du bruyant Ku'Damm, équivalent de nos Champs Elysées, une grande villa entourée d'un jardin planté de rosiers ... et de quelques tables à l'ombre de grands parasols.
So romantisch !

On n'y cultive pas que de belles plantes : des livres attendent les amateurs dans la petite librairie du rez-de-chaussée, tandis que la véranda et les vastes salles du premier rassasient tous les appétits : littéraires lors des présentations d'auteurs, artistiques grâce aux tableaux et photos exposés mais aussi terrestres.

De grandes tablées petit-déjeuner déjà dans une ambiance animée : Rührei (omelette à la crème fraîche), salades de pommes de terre, charcuteries accompagnées de Brötchen et autres pains aux graines, blancs ou noirs ; muesli aux fruits frais et Käsekuchen pour la note sucrée. C'est substantiel ... et servi jusqu'à 16 h, comme dans la quasi totalité des établissements de la ville : le premier repas de la journée est un incontournable !

Plus de table disponible. Qu'à cela ne tienne, on s'installe à des places restées libres le temps d'en récupérer une : l'occasion de tailler une bavette avec de parfaits inconnus, c'est la coutume ici. Et donc, une fois installés, à nous d'accueillir les STF (« Sans Table Fixe ») nouvellement arrivés.

Autre habitude : le paiement en espèces. Comme dans beaucoup de commerces en Allemagne, les cartes de crédit ne sont pas acceptées. C'est d'ailleurs la seule fausse note que j'ai pu trouver. Même l'accueil aussi exquis que le cadre nous a enthousiasmés, et l'impression d'avoir passé un bon moment dans une maison de famille à la campagne ...

Pour conclure : idéal pour deviser amic'allemand !

www.literaturhaus-berlin.de/

Le Barbès

2 boulevard Barbès, 75018 Paris | Station vélib' Place Barbès
| Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un garçon à histoires » pour « Toto »

Pauvre et bigarré, c'est la réputation qu'a Barbès avec ses grecs-frites, ses boutiques de téléphonie et ses magasins de textile bon marché (Tati, Toto et Compagnie). Ses vendeurs à la sauvette aussi et ses dealers de crack, de shit ou d'héroïne, d'où sa mauvaise réputation – le quartier a même été qualifié de « No go zone » par la chaîne américaine Fox News après les derniers attentats de janvier. Le quartier bouge pourtant : le Louxor a rouvert en 2013, de grandes enseignes s'y sont installées (Gibert, la Grande Récré) et depuis le 30 avril, une brasserie branchée a remplacé un célèbre magasin de tissus parti en fumée, à la place même du dernier débit de boissons du secteur fermé il y a 40 ans.

L'édifice se dresse tel un phare à l'angle des deux boulevards. Inspiration industrielle avec des parpaings peints en blanc et vert, du béton ciré et un mobilier style rétro (Mention spéciale à la grande table d'hôtes en bois et aux chaises-hautes cannées à l'intention des petits d'hommes !)

C'est un vrai vaisseau avec à chaque niveau, une identité propre :

Au rez-de chaussée, une salle grande et claire : idéale pour boire un verre, prendre un petit-déjeuner ou manger sur le pouce – à la terrasse, un trio d'italiennes au soleil (un pléonasme !) qui observent tranquillement le fourmillement urbain tout en faisant la papote ...

Au premier étage, les baies vitrées du restaurant plongent sur

le métro aérien et les frises néoégyptiennes du mythique cinéma. Un bar à cocktails le sépare du patio des fumeurs, installé sous une verrière coulissante pour profiter des beaux jours. Et l'hiver, on profite des gros canapés face à la (vraie) cheminée.

Au second enfin, un autre bar, plus cosy, avec une petite piste de danse (pardon : « dancefloor » !) qui s'ouvre sur une coupole de verre. Et le top :

le toit-terrasse (pardon, « rooftop » !) aménagé comme un solarium avec des plantes vertes et des chaises longues, avec une vue imprenable sur Montmartre et les néons de Tati ... pour voir la vie en rose ? Mais « Les plus bas prix », c'est là-bas ; ici, les tarifs sont musclés pour le secteur !

Pour conclure : un bar qui monte à Bar-baisse.

www.brasseriebarbes.com