

# Café Lomi

3 ter rue Marcadet, 75018 | Station Vélib' 57 rue Ordener |  
Dimanche de 10h00 à 19h00

**Note globale** : 15

Situation : 8 | Cadre : 15 | Accueil : 17 | Ambiance : 15  
| Qualité du café : 19

**Prix d'un café** : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « La tête lui tourne » pour « Vis »

Au milieu de nulle part, un long mur recouvert d'un graff monumental et juste en face, une oasis ; un petit bout de New-York en plein cœur de la Goutte d'Or, bien nommée en l'occurrence : c'est un véritable nectar que l'on déguste ici dans ce qui est, n'ayons pas peur des mots, le temple du Café !

Grand prix des torrificateurs, champions de France de Latte Art et sans doute parmi les meilleurs sommeliers du café – pardon baristas : ils les torréfient (de subtils arômes viennent nous titiller les narines dès l'entrée), les vendent (impressionnante, la variété !), les servent (dans des tasses et soucoupes très british) et organisent de nombreux ateliers en français et en anglais (dégustation de grands crus ou cupping, technique des dessins réalisés sur la crème des expressos ou Latte Art etc.)

Pour les amateurs avertis donc, mais aussi les néophytes désireux de découvrir d'autres spécialités dans un lieu convivial, les aventuriers avides de surprises gustatives (le café-fromage, il faut oser !), ou les simples esthètes

émerveillés par les motifs créés sur la mousse des cappuccinos.

Poutres en métal, murs de béton, briques et volumes généreux, ajoutés à des meubles de récup : une vieille malle, un gros canapé Chesterfield, une grande table communale et des ampoules dégringolant le long de la baie vitrée. Chaleureuse et déconcertante à la fois, la déco est aussi loftée que léchée, et l'endroit vite pris d'assaut : des étudiants anglo-saxons, une lectrice japonaise, de jeunes mères dont les bébés gazouillent dans leurs poussettes (il y a même une table à langer pour eux au sous-sol !).

Nombreux sont ceux qui ne résistent pas au plaisir d'accompagner leur précieux breuvage de scones aux pépites de chocolat tout juste sortis du four ou autres desserts maison, en attendant le plus copieux brunch dominical. Les serveuses s'affairent tranquillement, l'ambiance est étonnamment calme et vivante à la fois ...

Pour conclure : la vraie goutte d'or, c'est ce café !

<http://cafelomi.com/content/40-coffee-shop>

---

## La Gaîté

3 rue de la Gaîté, 75014 | Station Vélib' 90 avenue du Maine  
| Dimanche de 9h00 à minuit | Accessible

**Note globale : 14**

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

**Prix d'un café** : 1,00 € avant midi

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un alcool qui tient la route » pour « Rhum »

Paris sous la bruine : voilà une journée qui ne s'annonce pas de toute gaieté. On enfourche nos vélib' sans gaieté de cœur ...  
Où trouver une note de gaieté ?

Direction Montparnasse, au cœur du quartier breton, vers la brasserie du même nom, ou « Crêpes Gâté » comme certains l'appellent.

Elle est pourtant tenue par une famille auvergnate, mais qu'importe :

le nom chante joliment !

L'accueil est chaleureux, le service souriant, la déco gentiment hétéroclite. Et puis, une fois n'est pas coutume, même les prix vous font chaud au cœur : le petit noir et le grand crème, pris non pas au comptoir mais à une table, à 3 € seulement les deux, oui Madame !

On est pourtant dans un quartier très couru ; la rue elle-même est bordée d'une demi-douzaine de salles de spectacles et moult restaurants.

C'est que depuis les bals et les guinguettes du XIXème, elle a toujours fait la part belle aux divertissements ... d'où son nom !

Des acteurs jouant dans les théâtres voisins y viennent avant leurs spectacles si l'on en croit les nombreuses photos en noir et blanc affichées au mur : Francis Huster ou Alain Delon posant avec le patron tout sourire, et d'autres encore ...

Pour les petits-déjeuneurs, des sets avec le portrait de deux vieilles dames pliées de rire en buvant la tasse : les regarder, c'est comme prendre un bain chaud ! « La gaîté change l'hiver en été » disait Antoine Désaugiers : rien ne nous a semblé plus vrai ce matin !

Pour conclure : à bas la tristesse et vive la Gaîté !

<https://www.facebook.com/pages/La-Brasserie-Gaîté/102638146451303>

---

## Café qui parle

24 rue Caulaincourt, 75018 | Station Vélib' à l'angle de la rue Tourlaque | Dimanche de 8h00 à 23h00

**Note globale : 14**

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

**Prix d'un café : 2,10 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fruit qu'on fit » pour « Enfant »

Je ne sais pas s'il parle, mais en tout cas, on en parle ! Il faut dire qu'avec un brunch à 17,50 € et à volonté, dès 10 heures les samedis,

dimanches et jours fériés, c'est une sacrée adresse ! Et comme depuis notre séjour au Québec, on apprécie cette formule le week-end, va pour ce café bavard !

Toujours matinaux, on arrive à l'ouverture : bonne pioche ! Quelques minutes plus tard, une loooooongue file d'attente s'étire sur le trottoir.

La terrasse est aussi prise d'assaut malgré le trafic de la rue et le froid.

Haro sur les fauteuils de cuir couleur chocolat ! Le serveur nous explique le principe : il nous apporte l'assiette de fromages et/ou charcuteries, pour le reste, c'est self service.

Sur le comptoir en bois et sa table annexe, un large choix : taboulé et salades, œufs brouillés, fruits divers et d'hiver, viennoiseries et baguettes (fraîches), miel et confitures (maison), pâtes à tartiner (mention spéciale à celle aux spéculos !), gâteaux en tranches (industriels), jus d'orange (correct) et boissons chaudes en thermos (mais café filtre, dommage !)

Classique mais complet.

L'équipe est efficace et échange volontiers avec les clients, l'ambiance jeune et chaleureuse bien qu'un peu bruyante. Les tables très rapprochées y participent sans doute, mais difficile de s'en extirper sans donner un coup de coude au voisin (Mieux vaut ne pas avoir deux mains gauches !) Et à la fin de la matinée, il faut se battre pour aller se resservir, ça décourage un peu.

Sûr qu'on préfère y aller entre amis plutôt que pour un tête à tête !

Petit détour au sous-sol avant de partir, pour jeter un œil à la porte blindée menant aux coffres de cette ancienne banque. Egalement une affiche scolaire vintage du système gastro-

intestinal ... pour nous rappeler qu'après ces agapes, une petite balade digestive ne serait pas superflue ?

Pour conclure : un brunch qui nous branche.

<http://www.lecafequiparle.fr>

---

## Triagoz de l'Ile grande

2 rue des Iles, 22 560 Pleumeur-Bodou | Ouvert 365 jours sur 365 de 8h00 à 1h00

Note globale : 13

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

**Prix d'un café : 1,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle peut être rieuse » pour « Mouette »

Pourquoi l'Ile grande ?

Pour en faire le tour en longeant son sentier des douaniers (7 km),

ou découvrir son allée couverte en escaladant sa butte (35 m),

ou encore faire la crêpe sur ses plages de sable fin,

ou bien tout simplement ... s'attabler aux Triagoz !

Aux quoi ? Nom d'une palourde à l'oseille, quel drôle de nom !

C'est celui d'un archipel tout proche, que les phoques gris

viennent souvent visiter quand ils sont trop dérangés sur la côte.

On peut y accéder par mer calme et en fonction du courant de marée,  
et même grimper sur le balcon de son vieux phare de granit rose.

Mais revenons au cœur du bourg : une sympathique terrasse ensoleillée, légèrement en hauteur pour un poste d'observation tout trouvé, avec au loin la mer que l'on distingue par dessus les toits. Quelques randonneurs qui discutent tranquillement, et de doux gazouillis : on est à quelques miles de la réserve ornithologique des sept îles et le centre LPO\* est juste à côté.

Tiens ! Les pieds de la table voisine sont peints en bleu : ça nous rappelle quelque chose ! Et les stores rayés bleus et blancs nous font penser à ...

la culotte d'Obélix (il est vrai que le village gaulois est tout près !)

De jolies tasses colorées aux sachets de sucre assortis (la classe !) et, en guise de cendriers, des coquillages ramassés non loin.

L'intérieur est aussi chaleureux que l'accueil : murs de pierre et lambris clairs, cheminée et grande table de ferme. On peut y boire la tasse ou se sustenter : et vogue la galette !

Pour conclure : ce phare ouest mérite d'être votre saloon !

<http://www.pleumeur-bodou.com/Les-Triagoz.html>

\*Ligue de Protection des Oiseaux

---

# Pâtisserie Martin

29 place des Otages, 29 600 Morlaix | Dimanche de 9h00 à 13h  
et 14h30 à 19h30

Note globale : 13

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

**Prix d'un café** : 1,35 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une bonne pâte » pour « Gâteau »

Pas facile de se désaltérer le dimanche dans cette bourgade ! Heureusement, sur le cours central, cette adorable petite pâtisserie fait aussi salon de thé.

Tout Morlaix la connaît : elle existe depuis Louis Philippe ! La devanture est d'ailleurs d'époque hormis quelques éléments restaurés ; la bâtisse elle-même plus ancienne encore.

Depuis 1882, la famille Martin a repris l'affaire : on en est déjà à la quatrième génération ... tandis que la cinquième songe à la relève. Un véritable monument !

Mais sa notoriété n'est pas seulement due à sa façade sculptée surmontée de deux anges. C'est ici qu'on trouve, dit-on, les meilleures gourmandises locales. Il faut voir les morlaisiens venir y chercher leur dessert dominical.

Ils ont le sourire, prennent le temps de discuter, puis choisissent quasi religieusement le point d'orgue de leur repas familial : des classiques aux recettes allégées tels le



grenoblois aux noix, le brie à la crème montée,

la meringue de Dax, la barquette aux marrons ou encore le gâteau breton – de quoi faire voyager ses papilles (avis aux globe croqueuses !) ; d'autres aussi qu'on avait un peu oubliés comme les conversations ou les pommés (pas pour tout le monde !)

Au fond de la boutique, une petite salle tranquille : elle n'a certes pas le charme de la devanture, mais n'est pas désagréable non plus avec ses banquettes bleues et ses tableaux de la vieille ville. Des anciens, visiblement fidèles, sont déjà attablés tandis qu'une jeune serveuse leur apporte des thés accompagnés de fars moelleux à souhait qui ont vraiment l'air ... sucrulents !

Pour conclure : tenté par ces pâtisseries ? Alors ... mords les !

<http://cameracatchs.wordpress.com/2014/05/29/patisserie-martin-morlaix-photography/>

---

# Moka Darjeeling

Rue Poul Palud, 22 730 Trégastel | Dimanche de 9h00 à 12h30 en saison

Note globale : 16

Situation : 11 | Cadre : 16 | Accueil : 18 | Ambiance : 15  
| Qualité du café : 18

**Prix d'un café** : de 1,25 à 1,90 € selon les crus

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Son poivre fait la une des médias » pour « Arvor »

Une galerie marchande dans un centre commercial ? Il y a plus bucolique me direz-vous ! Pourtant, c'est ici que nous avons trouvé, tout à fait par hasard, notre havre de paix : en sortant du Super U, notre œil (de lynx) a repéré un écriteau « Wifi ». Pas évident à trouver ici : on s'est précipités !

De subtils arômes traversent une boutique largement ouverte sur l'entrée et, à travers les rayons d'épicerie fine, on aperçoit quelques fauteuils et tables entourant une sympathique machine rouge vif : à ses côtés, le mari de la patronne surveille l'avancement de la torréfaction en fonction du crépitement des grains. De gros sacs de toile aux noms évocateurs sont entassés contre le mur, tandis qu'une petite table colorée attend les plus jeunes avec des jeux visiblement attractifs

si l'on en croit les deux petiots qui y sont installés.

Sur la carte, une quinzaine de crus de tous les continents, mais aussi de nombreux thés et chocolats chauds (au caramel pour l'un d'eux !), et quelques jus de fruits dont un nectar d'abricots pour le moins tentant.

Après nous avoir interrogées sur nos goûts, la patronne me conseille un Nicaragua doux et fruité, et pour Rossella qui m'accompagne aujourd'hui, un Guatemala tout en longueur, aux notes épicées. Elle nous les apporte dans de jolies petites tasses aux couleurs vives, accompagnées d'une petite cuillère très design et d'un chocolat fin : topissime !

Pour prolonger ce bon moment, nous ne résistons pas au plaisir de repartir avec un sachet de café moulu devant nous et en fonction de notre cafetière (une Bialetti, certainement !) – à conserver au réfrigérateur nous est-il précisé.

Des produits originaux et attrayants dans les rayons (de quoi faire de jolis cadeaux !) et une clientèle de bretons pur beurre ou de touristes profitant des services informatiques (fax, impression couleur ou noir et blanc, voire un PC pour ceux

qui n'ont pas d'ordinateur) : pratique et harmonieux à la fois ; une vraie bulle de zénitude ...

Pour conclure : un concept qui a super marché.

<http://www.moka-darjeeling.com>

---

## **Chez Lili et Marcel**

1 quai d'Austerlitz, 75013 | Station vélib' rue Fernand Braudel | Dimanche de 7h00 à 1h00

**Note globale : 15**

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

**Prix d'un café : 2,30 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un Saint pour la mode » pour « Laurent »

En sortant du Djoon pour les clubbers (fermé à cette heure ... 7 h !), d'une expo à la Cité de la mode pour les fashionistas, voire de Bercy pour les mélomanes, quoi de mieux qu'un petit noir chez L&M ?

"Lili et Marcel", c'est un clin d'œil à Lili des Bellons et Marcel Pagnol, dont le second nous a si joliment conté leur enfance à courir dans les collines provençales en espadrilles de corde et culottes courtes.

Un parfum de nostalgie nous saisit d'ailleurs quand on franchit le seuil de "leur" bistrot à la déco tout droit sortie du siècle dernier : chaises et tables rétro, fauteuils-club moutarde, armoires patinées aux étagères garnies de boîtes en fer blanc, gros radiateurs en fonte et même des strapontins dont une pancarte précise : "Ne pas utiliser aux heures d'affluence" !

Au mur, de vieilles réclames en plaques émaillées aux phrases évocatrices : "Pendant les chaleurs, la volaille est au frigo", ou "Désormais, exigez le suisse triple crème" ou encore "Toutes nos ventes sont faites strictement au comptant" (au content ?)

Le mobilier différencie les espaces : "le bureau", "la compta", "l'épicerie" (avec une grande table d'hôte pour les bandes de potes) et "la pâtisserie", dont la devanture ancienne ouvre sur la cuisine.

A l'heure du laitier, la salle est déjà bien animée (plutôt rare un dimanche !) Au comptoir, les casquettes sont vissées sur le crâne et les conversations vont bon train ; l'ambiance est conviviale.

Dehors, quelques tables au soleil avec vue imprenable sur le métro aérien ... et le boulevard : pas sûr que ce soit la meilleure place !

Pour conclure : un coup d'oeil dans le rétro.

<http://auroreinparis.com/2010/.../17/lili-et-marcel-brasserie/>

---

## Le Chalet

63 rue de la Pompe, 75016 | Station Vélib' avenue Henri Martin, en face de la Mairie | Dimanche de 11h00 à 23h00

**Note globale** : 13

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

**Prix d'un café** : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Partie de charme » pour « Tronc »

Là-haut sur la montagne (de Chaillot),  
L'était un (pas si) vieux chalet ...

Au carrefour des rues de la Tour et la Pompe (la bien nommée !), voilà une petite adresse de derrière les fagots. Toute la jeunesse du quartier y squatte d'ailleurs les quelques tables du trottoir ... pour vapoter tranquillement au milieu des pots d'échappement.

Au rez-de-chaussée, une brasserie sans charme particulier mais vaste, et dont les différents espaces permettent à chacun de trouver le sien.

Un trio de sexygénéralistes prend le thé. L'une s'émerveille de la forme de sa voisine et lui demande son secret : « Le sport, jamais de sport ! » glousse-t-elle ravie (une admiratrice de Churchill, assurément !) Une saucisse poilue somnole à ses pieds. Un gentleman charmeur entre et scanne la pièce, puis se dirige vers une lectrice esseulée. Peine perdue ; il n'aura même pas un regard et repart avec son 06 ...

Déco ordinaire, atmosphère plutôt léthargique, alors pourquoi ce choix ? C'est qu'il y a une pépite ! On escalade l'escalier (surtout, ne pas s'en faire une montagne !) A l'étage, boiseries, fauteuils et même une cheminée, c'est nettement plus chaleureux ! Mais le must est à l'extérieur, sur le balcon tout-en-bois. C'est là qu'il faut s'installer (venir tôt !) : on peut alors profiter, été comme hiver, de l'intimité du lieu, tout en observant nonchalamment les mouvements de la rue en contrebas. Le dépaysement est total !

L'heure tourne ; il est temps de rajouter du bois dans la chaudière :

Que nos cousins québécois ne puissent pas dire que nous ne sommes jamais en retard ... sauf une fois au chalet !

Pour conclure : un refuge ex-skis.

[http://www.marmiton.org/restos/restaurant\\_chalet-du-16eme\\_31431.aspx](http://www.marmiton.org/restos/restaurant_chalet-du-16eme_31431.aspx)

---

# Le Brébant

32 bd Poissonnière, 75009 | Station Vélib' au 42 rue Vivienne  
|Dimanche de 8h00 à 5h00

**Note globale** : 12

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 7 | Ambiance : 12  
| Qualité du café : 13

**Prix d'un café** : 3,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Arrive après coup » pour « Aïe »

A deux pas des théâtres, une brasserie ouverte non-stop ou quasi, devenue une institution et le repère des lève-tôt autant que des oiseaux de nuit, des salariés ou des touristes. Ce matin, surtout les seconds : des asiatiques, des anglais, des latino-américains, c'est un flux ininterrompu.

A l'intérieur, un cadre rénové voici 8 ans, assez étrange mais plutôt réussi : mélange de bistrot à l'ancienne avec moulures rococos, boiseries et long zinc de cuivre, éclairé par une forêt d'ampoules bariolées suspendues à des conduits d'aluminium – façon déco post-industrielle.

Manque de chance, les chaises sont encore sur les tables : pour être assis, direction la terrasse.

Grande et couverte, elle ne manque pas d'atouts : outre ses chaises cannelées multicolores, sa situation stratégique permet d'observer la foule cosmopolite qui arpente le grand boulevard. Pas une oasis de verdure toutefois, ni encore moins de zénitude.

Et pour couronner le tout, on hérite de la jeune et

désagréable serveuse (son collègue en tenue traditionnelle de limonadier a l'air nettement plus amène !) : pas un mot ni un sourire, juste un service mécanique : mauvaise pioche ! Nos voisins étrangers en font aussi les frais : elle s'agace de leurs hésitations. L'établissement a ouvert depuis moins d'une heure, pauvres de ceux qui prendront place à la fin de son service !

On plonge dans la carte. Conçue comme une pièce de théâtre, elle suggère aux consommateurs de ne pas hésiter à faire appel à leurs « souffleurs » pour un conseil. C'est vrai qu'on n'hésite pas : on n'a surtout pas envie de demander quoi que ce soit !

Pour conclure : Un bel écrin mais une serveuse à cran.

<http://www.cafelebrentantparis.com>

---

## Les Philosophes

28 rue Vieille du Temple, 75004 | Station Vélib' au 29 rue des Blancs Manteaux | Dimanche de 9h00 à 2h00

**Note globale** : 14

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



**Prix d'un café : 2,50 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Boîte à idées » pour « Crâne »

« La culture est une arme de construction massive » : dès l'entrée, on affiche la couleur ! Dans cet ancien local d'ouvriers juifs russes, Trotski débattait déjà au début du XIXème, puis Sartre et autres penseurs existentialistes.

Mais c'est avec le nouveau propriétaire des années 70, féru de philosophie, que ce bistrot prend définitivement ce nom.

Dans cette partie très animée du Marais, sa terrasse s'étire à l'angle des deux rues, dont une impasse piétonne particulièrement agréable. Inutile de dire qu'elle est vite prise d'assaut !

A l'intérieur, on remonte le temps : pans de bois, vieilles pierres et escalier en colimaçon. Aussi chaleureux qu'harmonieux !

Et pour peu qu'une envie nous presse, ne pas hésiter à découvrir ce lieu où un astucieux jeu de miroirs se double d'un mélange d'ancien et de design ; ça vaut le détour !

Philosophes mais pas musiciens. Le seul bruit de fond arrive des cuisines, dont la porte est grande ouverte : ça s'active ! Au moins peut-on voir que les produits sont vraiment frais et cuisinés sur place : la réputation de pourfendeur de la malbouffe de l'établissement ne semble pas usurpée !

Philosophes et épicuriens : si les habitués sont plongés dans leur quotidien, les touristes préfèrent tester le petit-déjeuner à la française : baguette tradition croustillante, vrai jus d'orange pressé et salade de fruits frais joliment présentée. Ça a l'air goûtu ! On en regretterait presque d'être arrivé le ventre plein !

Pensée du jour : « Etre heureux ne signifie pas que tout est parfait mais qu'on a décidé de regarder au-delà des imperfections » (Aristote)

<http://www.youtube.com/watch?v=viSPDawdiBs&feature=youtu.be>