

# Les deux moulins

15 rue Lepic, 75018 | Station vélib' rue Véron | Dimanche de 7h:30 à 1h:00

**Note globale** : 14

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

**Prix d'un café** : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Pied de biche » pour « rut »

Après l'ascension de la (pittoresque) rue Lepic, un remontant s'impose ! Voici justement un bistrot qui ne manque pas de caractère et dont le nom rappelle les Moulin Rouge et de la Galette tout proches ... et des souvenirs cinématographiques ! Les réalisateurs ne s'y sont pas trompés et l'ont souvent sollicité pour leurs tournages. Trois d'entre eux ont pu y tourner, Jean-Pierre Jeunet fut le dernier : il habitait le quartier et a tellement bien su retranscrire le charme des cafés parisiens en général, et du village montmartrois en particulier, qu'on vient maintenant jusque d'Outre-Atlantique pour le visiter ! Et le portrait de l'héroïne\* de ce « *Fabuleux Destin d'Amélie Poulain* » est affiché depuis en grand sur le mur du fond.

Le décor a pas mal changé depuis 2001 – le comptoir à tabac tenu par Georgette\*\* dans le film a notamment fermé à la suite du changement de propriétaire -, mais l'établissement a su garder son cachet : une atmosphère vintage avec du mobilier années soixante, de vieux transistors et des guirlandes de néon courant le long du plafond.

Et puis une clientèle d'habitues, accompagnés parfois de leurs fidèles amis tenus en laisse, au milieu de quelques touristes intimidés. L'ambiance est animée, limite bruyante ; les premiers s'interpellent d'un bout à l'autre du comptoir tandis que les serveurs s'affairent ...

L'expresso est plutôt une bonne surprise : il a de la profondeur, et si nous n'étions pas en milieu de matinée, nous l'aurions bien accompagné d'une crème brûlée ... juste pour le plaisir de briser sa croûte avec la pointe d'une petite cuillère, à l'instar de notre célèbre serveuse !

Pour conclure : un moulin sans elle \*...

<http://thymcitron.blogspot.fr/2007/04/les-recettes-cultes-du-7-e-art-la-crme.html>

\* Audrey Tautou dans le rôle d'Amélie

\*\* Isabelle Nanty

---

## Ma Bourgogne

19 place des Vosges, 75004 | Station vélib' Saint Paul |  
Dimanche de 8h:00 à 1h:00

**Note globale : 11**

Situation : 17 | Cadre : 14 | Accueil : 6 | Ambiance : 11  
| Qualité du café : 10

**Prix d'un café : 2,80 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «On s'y rend en protestant » pour «temple»

De la tumultueuse rue Saint Antoine, on traverse le paisible jardin de l'hôtel Sully pour arriver directement sur la Place des Vosges au charme provincial. Autrefois « Royale », elle fut débaptisée par les révolutionnaires qui lui donnèrent le nom du premier département à avoir acquitté l'impôt.

Sous les arcades, une succession de galeries d'art, et puis bientôt, la terrasse d'un café. Intérieur de style XVIIIème : vieilles pierres, lourdes tables avec un perroquet du même bois et qui ne risque pas de déverser sous le poids des manteaux tant il paraît robuste ! Une reproduction de style Brueghel complète bien le tableau ... les plantes en plastique beaucoup moins : trop kitsch ! Le comptoir sculpté dans le bois et ses branches de lierre tout aussi peu naturelles sont un peu too much aussi. Mais bon, ce ne sont que des détails, infimes par rapport au néant de l'accueil – là, c'est rédhibitoire :

Des oreilles nous arrivent puis, quelques minutes plus tard, des bras portant nos tasses : mais où sont la bouche et les yeux ? C'est tellement surréaliste que je poursuis l'observation de cet étrange manège : des doigts attrapent peu après le billet tendu par l'unique client venu avec son fils ... Avis de recherche : on a perdu l'Accueil !!

Ce n'est quand même pas le nombre dérisoire de consommateurs qui lui a fait perdre la tête ?

Côté boisson, on est loin du nirvana : le café s'apparente plus à un liquide coloré qu'à une boisson de caractère. Un petit carré de chocolat l'accompagne, qui a au moins l'avantage de donner l'impression – malheureusement fugace – d'avoir quelque chose en bouche ...


Pour conclure : desservi par le service !

<http://www.ma-bourgogne.fr>

---

# Oresto Café théâtre

62 ter avenue Jean-Baptiste Clément, 92 100 Boulogne | Station vélib' Eglise de Boulogne | Dimanche de 9h:00 à 23h:00 |

Accessible 

**Note globale** : 14,5

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 12 | Ambiance : 12  
| Qualité du café : 13

**Prix d'un café** : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Fait du vieux avec du neuf » pour «nonagénaire»

Le top ? Le théâtre de l'ouest parisien installé sur la petite place de l'ancienne mairie, non loin de l'église de Boulogne : une salle à taille humaine qui propose des représentations autant classiques que modernes.

Juste en face, son café : l'Oresto, élégante brasserie dont la terrasse – spacieuse quoiqu'un peu bruyante – vous accueille aux premiers rayons de soleil. Un ursidé s'y affaire : concentré mais bourru ; il finira par se dérider peu à peu (il faut dire que j'ai mis le paquet !) : ce doit être un diesel !

A l'intérieur, un décor inspiré de Jean Cocteau qui rend hommage au théâtre : frises et fresques de dessins épurés au plafond, profils accrochés aux lampes et lampadaires, kyrielle de (fausses) bougies dont les flammes semblent danser le long des murs. L'ensemble est à la fois original et raffiné ; le noir et le crème se marient à l'or avec beaucoup de classe. Confortable aussi avec ses sièges et ses banquettes ... sans oublier les porte-seaux à champagne à côté de chaque table !

Personne encore à l'ouverture (si ce n'est le livreur de poissons !), mais une musique qui emplît joliment l'espace : quelques notes tranquillement grattées à la guitare ...


Formule brunch le dimanche qu'on testera une autre fois ... après l'impair Noël, un break s'impose : fini de se sucrer le bec !

Pour conclure : un cadre vraiment Top !

[www.viddler.com/v/5e063852](http://www.viddler.com/v/5e063852)

---

## Café Campana

1 rue de la Légion d'honneur, 75007 | Station vélib' 119 rue de Lille, à 150m | Dimanche de 10h:30 à 17h:00 | Musée d'Orsay, 5ème étage, accessible 

**Note globale** : 14

Situation : 17 | Cadre : 14 | Accueil : 11 | Ambiance : 14  
| Qualité du café : 13

**Prix d'un café : 2,70 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Faîte du jour » pour « Lucarne »

D'abord "Café des hauteurs" (il est au dernier étage), puis "Café de l'horloge" (restée son élément central), il a été entièrement relooké par les célèbres frères brésiliens (d'où son nom !) : design contemporain – un peu inattendu dans ce musée d'art plutôt classique -, mais qui manque quelque peu de chaleur. S'il n'y avait l'immense horloge de l'ancienne gare et les superbes suspensions dorées, ça ferait même un peu cantine pour tout dire !

L'ensemble est d'ailleurs bruyant, et les paravents formés d'un enchevêtrement de fils métalliques corail, même s'ils sont originaux (et assortis aux corbeilles de pain !), guère efficaces. Or, il y a beaucoup de monde dès l'ouverture : on imagine en milieu de journée ! ...

Heureusement, les volumes sont généreux et la vue vraiment superbe : on aperçoit l'Opéra et le Sacré Cœur, et puis, plus bas, les quais de Seine et jardins des Tuileries. Aux beaux jours, on a même accès à la terrasse surplombant la rive droite !

Expresso agréable quoique court en bouche, crème manquant de mousse, tasses sympas ; possibilité de picorer trois feuilles de salade ou un petit bol de potage ; service juste correct : après avoir parcouru les collections, un bon endroit pour breaker !

Attention, pour y accéder, il faut :

- 1 ) Régler l'entrée (sauf le premier dimanche du mois où l'accès est gratuit),
- 2 ) Traverser l'immense verrière centrale et prendre

l'escalier mécanique (bien caché !),  
3 ) Parcourir toute la Galerie Impressionniste (On a connu plus déplaisant !),  
4 ) Attendre que l'hôtesse vous place.

Pour conclure : pour muser plus que se régaler.

<http://www.musee-orsay.fr/fr/evenements/vers-le-nouvel-orsay/le-cafe-campana.html>

---

## Salon de thé Paul

77 rue de Seine, 75006 | Station vélib' rue Mazarine  
| Dimanche de 7h:30 à 19h:30

**Note globale** : 13

Situation : 16 | Cadre : 16 | Accueil : 10 | Ambiance : 14  
| Qualité du café : 9

**Prix d'un café** : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il tombe sans bruit » pour « Soir »

Ras la bulle des vendeurs en bonnet à pompon clignotant, des embûches de Noël sur lesquelles les lutins s'encanaillent et de la foule qui piétine dans les magasins surchauffés : on veut du vrai, de l'authentique !

Pause intemporelle chez Paul, à l'angle des rues de Seine et de Buci : belle boulangerie à l'ancienne avec un salon de thé contigu, style XVIIIème (lustres, tableaux, cheminée et dorures, et même chaises hautes rétro ... avec des barreaux pour éviter que les petits anges ne vous flanquent des coups de pieds !!) Grande table d'hôtes au centre, les autres sont déjà prises d'assaut par des touristes en famille.

Plusieurs offres de petits déjeuner, de l'Express (café/croissant à 3,20 €) à l'Équilibré (Boisson chaude, orange pressée, fromage blanc et benoîtons à 7,20 €) en passant par le Parisien (Thé ou grand crème avec croissant ou demi-flûte à 5,80 €)

Les serveurs se font attendre, leur sourire aussi ! Le livreur de journaux risque une plaisanterie : « Ca y est, ca y est ! La croissance est de retour ... Non, je blague : les croissants ! »

Le café manque de saveur, aucune longueur en bouche. Par contre, le pain est à tomber : croûte brillante, mie fraîche et bien alvéolée, goût avec juste ce qu'il faut d'acidité ; la quasi perfection ! Un morceau de beurre (empaqueté dans du papier d'argent à la manière d'un sucre d'orge) et un petit pot individuel de confiture à l'ancienne l'agrémentent joliment.

Vaisselle et produits, tout est estampillé au nom de la Maison, et à ses couleurs, beige et noir : chic et sobre !



Pour conclure : dommage que les serveurs ne soient pas plus PAUL-is !

<http://www.youtube.com/watch?v=WBYGx88MB1M&feature=c4-overview-vl&list=PLDB2AD952421EBDF0>

---

## Le Délicieux

66 bd Haussmann, 75009 | 4 stations vélib' de l'autre côté du boulevard | Dimanche avant Noël de 10:00 à 19:00 | De 9h 30 à 20h, nocturne jusqu'à 22h le jeudi

**Note globale : 15**

Situation : 19 | Cadre : 12 | Accueil : 15 | Ambiance : 14  
| Qualité du café : 15

**Prix d'un café : 2,00 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Femme stupide » pour « Dinde »

Non, on n'a pas rejoint nos amis Montréalais au 5665 de la Côte des Neiges, mais simplement enquillé les escalators du Printemps de la Maison pour atteindre son toit. D'aucuns

parlent du 7ème ciel : ici, il est au 9ème !

De la cafétéria installée comme une boîte de verre entre ciel et terre, on aperçoit la dame de fer à travers les larges baies vitrées. Déco simple et épurée – le must est à l'extérieur ! -, en bleu et blanc, pour se sentir encore plus au cœur des nuages ...

Dehors, terrasse en teck bien aménagée : verdure, mobilier immaculé avec même des transats l'été. Quelques bancs sur le côté où l'on peut s'installer sans avoir besoin de consommer (au soleil à partir de midi !) Par contre, fumeurs attention : même à l'extérieur, impossible de s'en griller une. Mais si l'on vient ici, c'est pour la vue : elle est à couper le souffle ! Au-delà d'une mer de toits, on distingue les principaux monuments parisiens : l'Opéra, la Madeleine, les Invalides, l'Arc de triomphe, le Sacré Cœur, la tour Eiffel et d'autres encore qu'on s'amuse à repérer. En bas, les passants se pressent pour les derniers achats de Noël comme de minuscules fourmis ...


Après une virée shopping, voilà l'endroit idéal pour une pause-café, un repas sur le pouce, un goû-thé de crêpes ou de gaufres, ou un apéritif au (coucher du) soleil – à condition d'arriver très tôt pour le midi et d'éviter le samedi ! La restauration est en libre service avec une offre de produits limitée mais plus que correcte côté prix compte tenu de la situation exceptionnelle. Rien à dire non plus côté accueil : agréable, discret et efficace !

Pour conclure : une vue terrassante ...

<http://www.linternaute.com/restaurant/restaurant/10948/deli-cieux.shtml>

---

# Le Café Poussin

2 rue Poussin, 75016 | Vélib' rue La Fontaine | Dimanche de 8:00 à 22:00 | Accessible 

Note globale : 14

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

**Prix d'un café : 2,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne en dessin » pour « Bécassine »

Au cœur du village d'Auteuil, une petite voie pavée qui dégringole : des poules et leurs petits s'égayaient encore il y a peu dans la cour du jardin d'enfants des Nations Unies ; las, une épidémie les a décimés depuis ... En bas, à l'angle de la rue Poussin, un café rend hommage au peintre du même nom : les lettres de l'artiste sont artistiquement suspendues à l'intérieur d'un cadre doré.

L'endroit est accueillant : un sapin joliment décoré à l'entrée, des magazines à disposition sur une table basse et les quotidiens du dimanche accrochés à leurs barres à journaux. Au fond, une immense reproduction du Maître et – hommage à Bacchus – un gigantesque tonneau en guise de table d'appoint.

Accueil cordial et ambiance agréable, c'est un vrai lieu de convivialité. Des réunions y sont d'ailleurs régulièrement organisées : celle du Mouvement des Poussins par exemple en juin, à l'origine de la pétition pour l'avenir des auto-entrepreneurs, signée par 90 000 personnes, excusez du peu ! C'est ici aussi qu'ont été tournées l'an dernier quelques scènes d'« Une estonienne à Paris », chronique douce-amère où Jeanne Moreau, impériale, campe une vieille dame à qui une compatriote est chargée de tenir compagnie ... contre son gré ! Surprise : Carla Bruni pousse-in/cognito la porte : elle est venue en voisine ...


Mais l'atmosphère de cette brasserie n'est pas son seul atout : selon une collègue fine gastronome, on trouve ici LE meilleur café gourmand de la capitale. Vérification faite (tiramisu, feuilleté aux pommes, crème brûlée, macaron-pistache et tuile aérienne présentés avec un trait de confiture framboise maison au pinceau : un vrai tableau pour 7 € !), je confirme et je reconfirme : le paradis des becs sucrés! N'hésitez pas à venir y picorer et en prendre de la graine ...

Pour conclure : avec ce poussin, vous ne tomberez pas sur un bec.

[http://www.widoobiz.com/evenements/apero-poussin/16926com\\_\\_](http://www.widoobiz.com/evenements/apero-poussin/16926com__)

---

# La Strasbourgeoise

5 rue du 8 mai 1945, 75010 | Station vélib' rue du Faubourg Saint-Martin | Dimanche de 7:00 à 0:00 | Accessible 

**Note globale** : 13

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

**Prix d'un café** : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Se fait enguirlander » pour « Sapin »

Depuis le 29 de novembre et jusqu'au 15 de ce mois, le marché de Noël alsacien s'est installé à nouveau dans la cour de la gare de l'est : l'occasion de faire nos réserves de pain d'épices chez Fortwenger !

Juste en face, une compatriote coiffée du traditionnel papillon noir orne l'enseigne d'une imposante brasserie. On se précipite : lourde porte, sas d'entrée et ... on se retrouve à quelques centaines de kilomètres, au milieu de la petite France Strasbourgeoise.

Vitraux, boiseries et fresques murales, ajoutées à d'épaisses banquettes de velours rouge, de solides tables en bois foncé et de rustiques luminaires contribuent à donner l'illusion d'être transporté dans une de ces grandes maisons bourgeoises de l'est.

Les volumes sont généreux, les tables éloignées (enfin un endroit où l'on n'a pas l'impression d'être assis sur les genoux du voisin !), les fauteuils confortables et l'atmosphère feutrée : on y est tranquilles et bien installés.

De quoi vous donner envie d'y respirer le temps qui passe, sans vraiment rien faire de spécial, les jambes croisées comme des bretzels ...

Le service est discret mais efficace et attentionné. Par contre, seul un petit-déjeuner classique est proposé (6,50 €) : dommage, j'aurais bien plongé une tranche de kugelhof dans mon café au lait ! On tente un schluck de café alsacien ? Un peu tôt quand même : c'est au marc de Gewürztraminer ! Un classique accompagné d'un bon stück de sucre est plus raisonnable à cette heure ...

Pour conclure : un bon café, ça fait du bien quand on est tr-Hansi !

[http://www.youtube.com/watch?v=lT\\_Lj-\\_oCPU](http://www.youtube.com/watch?v=lT_Lj-_oCPU)

---

## Brasserie Lipp

151 bd St Germain, 75006 | Station vélib' place d'Acadie  
| Dimanche de 9:00 à 2:00

**Note globale** : 11

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 10 | Ambiance : 10  
| Qualité du café : 11

**Prix d'un café** : 5,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Antique air » pour « Eole »

En 1880, Pétronille et Léonard Lipp fuient leur Alsace natale occupée pour Saint-Germain-des-Prés, où ils ouvrent une brasserie, bientôt reconnue pour sa convivialité et ses plats bon marché – notamment sa choucroute et ses bonnes bières.

Marcelin Cazès, un bougnat, la reprend dans les années 20. Il revoit la déco : plafonds peints, céramiques murales et banquettes de moleskine. Elle sera classée monument historique. Son fils Roger lui succède et crée un prix à son nom : l'établissement devient alors un haut-lieu de la littérature, où l'on croise Camus, Gide, Malraux, Proust, St Exupéry, Sartre et bien d'autres.

Aujourd'hui encore, le tout Paris artistique, journalistique et littéraire s'y précipite. Le cadre est resté authentique, bien qu'un peu vieillot (ça sent la naphthaline !), et les serveurs sont toujours vêtus de la traditionnelle tenue noir et blanc. Même le menu semble ne pas avoir changé, et d'anciennes pancartes sont accrochées un peu partout : « *L'odeur de certains tabacs parfumés incommode la plupart de nos clients : amateurs de pipe, ayez la courtoisie de renoncer à fumer dans l'établissement* » ou encore « *La brasserie Lipp informe sa clientèle qu'elle ne peut être rendue responsable que des seuls vêtements déposés au vestiaire* ». Toute une époque !

Les tables sont (vraiment) serrées les unes contre les autres : difficile d'avoir une conversation tranquille... sauf en début de journée : ici, on mise visiblement sur les menus ; les clients matinaux ne sont pas vraiment attendus. On ne nous refuse pas, certes, mais juste pour des boissons, et deux groupes désireux d'un petit-déjeuner se font (pas plus aimablement que ça) refouler.

Un carré de chocolat « Lipp » agrmente notre café, mais il est un peu amer ... quoique moins que la note qui l'accompagne. Mieux vaut ne pas être raide comme un passe-lacet : ici, on paye le mythe !

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

<http://www.groupe-bertrand.com/lipp.php>

---

## Bullier

22 avenue de l'Observatoire, 75014 | Vélib' à côté de la gare de RER rue Bernanos | Dimanche de 8:00 à 1:00

**Note globale : 13**

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

**Prix d'un café : 2,40 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Qui est en tête » pour « Crânien »

Pendant près d'un siècle, c'est ici qu'on se presse pour aller guincher : quadrille et valse, puis mazurka et scottishs et plus tard, polka et cancan. Le « Bal Bullier » est une véritable attraction. Des célébrités s'y montrent. Avant 14,



Sonia Delaunay et son mari y font sensation en dansant le tango dans des costumes conçus par la jeune peintre : Apollinaire en fera de véritables stars en rédigeant un article sur le sujet. Mais on s'y rend aussi pour se promener dans ses allées ou s'adonner à des jeux de plein air : balançoire, quilles, tir à l'arc ou au pistolet. Et puis, à la veille de la seconde guerre, l'établissement périclité et finit par fermer...

Au Carrefour du Port Royal, une brasserie s'étire à présent à l'angle de l'avenue de l'Observatoire et du boulevard Montparnasse ; elle a repris son nom. Une longue terrasse l'entoure : vue sur la petite gare mais aussi sur la place plutôt bruyante et impersonnelle. On n'y est pourtant pas si mal. La déco ne manque pas de charme, et pour la verdure, il y a un arbre qui va chercher la lumière en traversant le store!

A l'intérieur, l'ambiance est typiquement parisienne et l'espace ne fait pas défaut. On choisit des petits fauteuils cloutés bien confortables près de la cheminée. Il y a même quelques livres à disposition ...

Le service est affable quoiqu'un peu appuyé (non, on ne souhaite pas de croissants; non, pas non plus de tartines) : la petite dame est toute en noir, avec un côté plutôt tisane qui colle bien au cadre.

Décevant, par contre, le café ! Mais mon cher et tendre apprécie le pot de lait qui lui permet de doser son crème juste comme il faut. Et pour les souffreteux, on peut commander un antigrippe (citron pressé chaud au sucre de canne). Justement, on est à deux pas de l'hôpital du Val de Grâce où notre second a établi sa résidence secondaire cette semaine ... et donc notre nouveau point de chute !

Pour conclure : port royal mais café médiocre ...

<http://cafebullier.com/>

