

Musée de la vie romantique

16 rue Chaptal, 75009 | Station Vélib' 4 rue Moncey | Dimanche de 10h00 à 18 h00,

de la mi-mars à la mi-octobre

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle expose ses toiles au jardin » pour « Epeire »

A mi-chemin des sex-shops de Blanche et des petites femmes de Pigalle, une petite allée discrète et pavée. Au bout, la ravissante demeure d'un peintre transformée en musée, avec tout autour, une cour, des ateliers d'artistes et un adorable jardinet : de quoi renouer avec le romantisme !

Au fond, la serre abrite un salon de thé microscopique proposant boissons, tartes et salades. Thés et cafés sont de qualité, mais servis sur des plateaux (comme au self !) et dans des gobelets en carton, avec, pour remuer, une sorte de tire-langue en bois : bonjour la poésie !

Heureusement, la serveuse est souriante et aimable. Un touriste lui tend une (très) grosse coupure pour un simple thé ? Elle rend tranquillement la monnaie sans se départir de son calme. A côté, Le ruissellement de la fontaine contribue à procurer un sentiment de quiétude et d'apaisement.

Mais c'est à l'extérieur qu'on est le mieux : à l'ombre des

arbres, quelques tables et chaises en fer forgé d'un délicat vert bouteille nous accueillent au milieu des rosiers. Des gravillons blancs crissent sous nos pas ...

Main dans la main, un couple se dévore des yeux, tandis qu'une jeune fille est plongée dans « Les affinités électives ». Un peu plus loin, un trio commente le dernier brûlot de l'ex-concubine du Président : nettement moins romanesque !

D'autres pianotent sur leur ordinateur ou se laissent tout simplement aller à la rêverie. L'endroit s'y prête : le temps s'écoule délicieusement. Loin du tumulte de la ville, on a le sentiment d'être coupé du monde dans cette oasis de verdure : une jolie parenthèse pour le prix d'un café.

Pour conclure : un jardin très Rome antique pour muser.

<http://www.cafe-vie-romantique.com>

Café Beaubourg

100 rue Saint-Martin, 75004 | Station Vélib' en face, place Edmond Michelet | Dimanche de 9h00 à 1h00

Note globale : 14

Situation : 16 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Peinture sur soi » pour « Maquillage »

Au cœur de la capitale, deux vastes places piétonnes et animées.

A l'angle, une belle terrasse surplombée de géraniums écarlates (Pour un peu, on se croirait en Alsace !)

Des chaises rouges et blanches impeccablement rangées face à l'esplanade, voilà un poste d'observation tout trouvé : touristes, bateleurs, autochtones, vendeurs à la sauvette ; il y a toujours quelque chose d'amusant à remarquer sur ce parvis, véritable scène à ciel ouvert.

A l'intérieur, l'architecture est saisissante : une immense salle, un large escalier en spirale avec une passerelle donnant accès à la mezzanine, des volumes généreux. La déco est très eighties, élégante et froide ; le mobilier tout aussi design, noir et bordeaux. Mais en ce début de matinée où les consommateurs se font rares, ça manque sacrément d'humanité ! Il aurait pourtant suffi de quelques plantes vertes dégringolant des murs ...

Pas de bousculade non plus côté service, on patiente. Musique impersonnelle et un chouia trop fort. Le garçon finit par arriver, chic et professionnel – pas particulièrement attentionné ni souriant, mais efficace. Sûrement nécessaire en temps ordinaire (jusqu'à 500 clients les bons jours et une tonne de café sur l'année !), mais pour l'heure, on ne peut pas dire qu'il soit débordé.

Petite visite à l'étage avant de partir : plancher en bois, espaces différenciés ; un peu tôt pour y trouver âme qui vive, mais déjà beaucoup plus chaleureux. Je m'installerai bien à cette petite table plongeant sur la place Michelet si joliment arborée (enfin de la verdure !) Non, celle-ci : vue imprenable sur la boîte à tuyaux ! Et pour le brunch familial, là : une

grande table ovale toute en longueur avec huit confortables fauteuils ...

Pour conclure : un bon tuyau au cœur de Paris.

<http://www.beaumarly.com/cafe-beaubourg/accueil>

Fleur des thés

Route de la cale, port d'Argenton, 29 840 Landunvez | Dimanche de 10h30 à 19h30, 8 h le mercredi, jour de marché (à partir de 14h30, sauf le lundi, hors saison)

Note globale : 17

Situation : 17 | Cadre : 17 | Accueil : 19 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une bonne partie du Finistère » pour « Bécassine »

Cap sur la côte des légendes, là où finit la terre : un ancien fileyeur* devenu salon de thé est amarré au bout du quai, juste en face du phare du Four.

Et hop ! Marie-Claude nous fait « mon thé » à bord ... et nous envoie à fond de cale (trop chaud pour s'installer sur le pont supérieur transformé en terrasse !) : à l'entrée, quelques produits régionaux et autres lichouseries – caissettes garnies de beaux assortiments de gourmandises bretonnes (caramels et

carambars au beurre salé, thés aux algues et même des sacs de kig ha farz !). Au fond, de confortables banquettes gris-bleu et une grande table ovale particulièrement conviviale. Il y a même un piano pour les mélomanes et un pupitre d'écolier pour les plus petits... ou les nostalgiques !

Notre tonifiante balade sur le sentier des douaniers nous a mis en appétit.

Ca tombe bien, il y a aussi de quoi grignoter sur place : quiches, tartes, fars, kouign amann et autres petites choses toutes droit sorties de la cambuse.

On se laisse ensuite bercer par les chants marins et le roulis du bateau (c'est marée haute !) pour plonger dans l'album souvenir : photos retraçant l'histoire du bateau, puis des animations depuis l'ouverture (dédicaces, débats, concerts, vernissages, ateliers culinaires et même défilé de mode !) Marie-Claude profite d'un moment d'accalmie pour venir discuter avec nous, bientôt rejointe par son mari : comment l'idée leur est venue ainsi que les surprises rencontrées depuis ...

Mais il est déjà l'heure de filer ; on aurait bien prolongé tant cet endroit nous paraît mer-veilleux : une vraie plage de sérénité ! Et c'est avec la pêche qu'on s'en repart, ragailardis par cette escale inattendue !

Pour conclure : Un bateau-café ... mais pas un café bateau !

<http://www.iroise-tv.fr/?p=689>

*Navire de pêche au filet

La Coupole

102 bd du Montparnasse, 75014 | Station Vélib' sur le Bd, à l'église ND des Champs | Dimanche de 8h30 à 23h00

Note globale : 10

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 10 | Ambiance : 9 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il a en général le cœur sec » pour « été »

Ah, la Coupole ! En voilà un lieu emblématique ! Son nom à lui seul évoque les années folles ... mais elles semblent bien loin !

Certes, en y entrant, on plonge dans l'Histoire : une salle immense, véritable temple de l'Art déco, avec de petits box à l'ancienne et une trentaine de colonnes décorées des fresques peintes par les artistes qui ne pouvaient payer. Et puis, les photos noires et blanches de quelques illustres clients :

Ici, Aragon rencontra Elsa en 1928, Joséphine Baker s'attabla avec Chiquita (son guépard !), Camus fêta son prix Nobel en 57, tandis que Simone de Beauvoir en fit le décor de l'un de ses romans (« L'invitée »). En 68, son homard tardant à venir, Dany-le-Rouge montait sur la table en haranguant la foule, tandis que Gainsbourg et Birkin y partageaient leur couplicité. Chagall y fêtait son 97ème et dernier anniversaire

en 84 et Mitterrand son ultime repas 12 ans plus tard ...

Finie la belle époque ! S'il fut le plus grand restaurant de France, c'est plus un gigantesque hall de gare à présent (c'est vrai qu'on n'est pas loin de Montparnasse !) : réputé mais vieillot. Quant à la coupole, bien que colorée et lumineuse, elle dénote avec sa nouvelle peinture pop moderne.

Au sous-sol, de vieilles cabines téléphoniques (il manque juste les bottins et l'odeur de tabac froid !), un vestiaire et même une salle de bal où l'on organise encore des thés dansants chaque semaine. Marbre sombre, lignes droites, cadre impersonnel : pas plus cosy qu'à l'étage !

L'accueil est aussi froid que la salle : un serveur en tenue de pingouin, aussi démodé qu'un presse-purée et parfaitement inefficace. Peu de monde, hormis quelques touristes et personnes âgées qui semblent y avoir leurs habitudes. Il faut être curieux ou nostalgique pour avoir envie de s'y poser ...

Pour conclure : cette coupe-hall est à éviter.

<http://www.lacoupole-paris.com/fr/>

L'Anti Café Beaubourg

79 rue Quincampoix, 75003 | Station Vélib' au 27 de la même rue | Dimanche de 10h00 à minuit

Note globale : 16

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

Prix de la première heure : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Jeu de cartes » pour « Atlas »

En Russie, les Tsiferblat (« cadrans de la montre ») proposent boissons et nourriture à volonté. Léonid, jeune étudiant Ukrainien, s'en est inspiré pour ouvrir cet Anti-Café l'an dernier : ici, le temps, c'est de l'argent ! On règle la durée, pas les consommations. Et tout est fait pour que l'on se sente bien.

Explications à l'entrée : on nous sert les boissons chaudes à volonté, pour le reste, c'est comme à la maison, tout est à dispo : boissons fraîches et plaquette de beurre dans le frigo (transparent !), baguette, Nutella, marbrés, madeleines, galettes de riz, céréales et fruits. Des produits simples, mais les plus difficiles peuvent apporter leurs casse-croûtes (sauf alcools).

C'est donc le concept novateur d'un lieu idéal de détente ou de travail puisqu'on y trouve livres, jeux et wifi ; et que l'on peut utiliser le projecteur, l'imprimante et le scanner moyennant une modique participation.

Quelques animations aussi : courts-métrages ou conférences, permanences de juristes ou d'experts comptables, ateliers sur l'entrepreneuriat et le monde associatif, jeux de société, cours d'origami ou de dessin ...

La déco est claire et lumineuse, l'atmosphère studieuse et détendue : des étudiants, de jeunes créateurs d'entreprises, quelques SBF (« Sans Bureau Fixe ») qui pianotent sur les tables ou sont confortablement installés au fond des canapés. Ca geeke grave !

Au mur ou sur le site, de petites annonces et cartes de visite

: c'est là que s'exprime la « Communauté des Anticafeurs » pour se présenter, trouver des associés, signaler ses annonces, offres d'emploi et recherche de jobs ...

Pour conclure : nous avons été anti-èrement satisfaits.

Post-scriptum pour mon amie Rossella : un petit frère est né le 20 juin au 4 de la Via Veio, dans le quartier San Giovanni à Rome !

<http://anticafe.eu/cafe/cafe3>

Chez Papa

101 rue de la Croix-Nivert, 75015 | Station Vélib' de l'autre côté du carrefour | Dimanche de 10h00 à 1h00 | Accessible 

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mâle de mère » pour « Père »

Voilà un Papa comme on l'aime : agréable et lumineux !

A la fois moderne et chaleureux avec ses pierres brutes et son parquet – sans compter LA petite touche originale : de mini radiateurs à l'ancienne posés les uns au-dessus des autres ! (j'adooore !)

Pour fêter son héros (c'est vrai qu'il sait tout faire : un vrai couteau suisse !), notre second nous fait l'honneur de nous accompagner (une pensée pour l'aîné à l'autre bout de l'Atlantique !)

Sur la terrasse pour certains, c'est déjà l'apéro mille dieux ! Une brochette de clients s'enflamme pour son équipe de rugby ... avé un accent qui sent bon le soleil.

On délaisse le coin lounge (aux petits fauteuils pourtant bien tentants), pour s'attabler sur les banquettes du fond ... et s'attaquer au brunch dominical – tout droit venu du sud-ouest : c'est du lourd, du très lourd, de l'excellent !

– Plateau avec croissant ou tartine et confiture de figes, salade de fruits, jus d'oranges et boisson chaude (NB. Pour les exal-thés, une valisette entière de sachets différents !)

– Planche de jambon de pays, saucisson, cantal et œufs brouillés ou au plat, accompagnés de pommes de terre sautées et salade verte,

– Et le meilleur pour la faim : un véritable pain père-du (pas pour tout le monde !) et sa boule de glace caramel au beurre salé (prémices de nos futures vacances !).

Gargantuesque ! Le tout à la bonne franquette ... et à la papa : attentif et attentionné, mais sans hâte et grands efforts ! Pas grave, on a toute la journée devant nous ...

Voilà un Papa comme on l'aime : convivial et généreux !

Pour conclure : évidemment, à la maison c'est papa-reil !

Le Rouge Limé

167 bd Voltaire, 75011 | Station Vélib' Charonne Frot à 125 m
| Dimanche de 7h30 à 2h00 | Accessible 

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il file à toutes jambes » pour « Bas »

Charonne : un quartier branchouille et convivial avec ce vrai bistrot à la parisienne, « fondé depuis sa reprise » est-il précisé !

Pour les adeptes du métro-boulot-bistrot : la terrasse plonge sur la bouche du premier !

Belle hauteur sous plafond et déco délicieusement rétro. On laisse le grand comptoir aux habitués pour tester ces drôles de chaises de paille de toutes les couleurs : ça ne manque pas de pep !

Mais qu'est-ce que c'est que ce couinement ? Une trappe s'ouvre et un arceau apparaît suivi du monte-charge lesté de bouteilles. Bon sang mais c'est bien sûr : pour faire du rouge-limé, il faut du vin ; deux-tiers de rouge et un tiers de limonade bien fraîche. Un classique également appelé « diabolo pinard » : ici on ne met pas de l'eau dans son vin, mais du sprite, du soda ou du seven up !

Le garçon est en train de remplir consciencieusement l'ardoise du jour d'une belle écriture ronde et régulière ; il s'interrompt pour nous apporter notre crème tellement onctueux qu'on dirait ... de la mousse à raser !

Pour conclure : ici, on vous en fait boire de toutes les couleurs ...

http://www.wat.tv/video/rouge-lime-bistrot-bar-brasserie-47y1f_37l2z_.html

L'Abside

12 place du square, 15 000 Aurillac | En semaine, de 8h00 à 20h00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Règle la note » pour « Accorde »

Au pied des Monts du Cantal, de vieilles maisons de pierres volcaniques se serrent le long de la Jordanne. Et sur l'ancienne route de Toulouse, une curiosité : accrochée à l'église Notre-Dame-aux-Neiges, une bâtisse épouse les formes de l'abside. Atelier du maréchal-ferrant à l'origine, elle s'est transformée ensuite en estaminet : notre coup de cœur du jour !

Un peu tarabiscotée certes, mais agréable, car sa véranda ouvre sur la place centrale de la cité géraldienne ; il y a même quelques tables et chaises sur le large trottoir pour profiter de la verdure du Square.

A l'intérieur, les conversations vont bon train : deux commères échangent les derniers potins, un groupe de sportifs les nouveaux résultats et un trio d'happyculteurs les formules philosophumoristiques affichées au-dessus du comptoir – histoire de dérouiller neurones et zygomatiques !

Ce café est un vrai lieu de convivialité : anniversaires, repas de classe, retransmissions de matchs, soirées châtaignes à l'arrivée du Beaujolais ...

L'appétit aiguisé comme un Laguiole, de joyeux compères commandent des ardoises de fromages et charcuteries auvergnates : il est 9 heures ...

Je m'attaque à mon papier. C'est que ce soir, avec 250 choristes franco-allemands, nous donnons un concert pour les 40 ans de la chorale d'Aurillac ; retour prévu dès demain : pas sûre d'avoir le temps de tester mon café hebdomadaire, donc, j'anticipe.

Mais par conscience professionnelle, j'interroge le patron :

– Vous êtes ouverts le dimanche ?

Ce à quoi il me rétorque offusqué :

– Le dimanche, Madame, c'est le jour du Seigneur ... et le Seigneur, c'est le rugby !

Pour conclure : un café où il faut régler rugby sur l'ongle.

<https://www.facebook.com/pages/LAbside/190740704412553>

Le Balzar

49 rue des Ecoles, 75005 | Station Vélib' en face, rue de la Sorbonne | Dimanche de 8h30 à 22h30

Note globale : 12

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

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Baba sans rhum » pour « Ali »

1886 : à deux pas de la Sorbonne, Amédée Balzar ouvre un estaminet où il sert des chopes tirées à la pompe aux étudiants et universitaires du quartier. L'établissement

devient rapidement une institution où se retrouvent écrivains et autres célébrités.

Quand notre cafetier picard le revend, le nouveau propriétaire, celui de la brasserie Lipp, demande à un spécialiste de l'Art-Déco de le réaménager : carrelage vert et blanc, globes d'opaline, pendule et vases en céramique, banquettes de moleskine et d'immenses miroirs qui démultiplient l'espace.

Aujourd'hui, la salle est devenue bien terne et austère : ça manque de pep' tout ça ! De toutes façons, toutes les tables sont déjà dressées pour le déjeuner (il n'est que 9 h !) Va pour la terrasse ! ... ou plutôt le corridor vitré : une demi-douzaine de petites tables rondes s'alignent en rang d'oignons à quelques centimètres de la baie. Un peu exigü – pardon, laissez-moi passer ! – mais pas désagréable pour profiter du soleil du matin et contempler le ballet des passants : un car japonais défile justement sous nos yeux. « Pas un quart, c'est un bus entier ! » précise mon cher et tendre jamais avare d'un bon mot !

Le majordome nous accueille avec beaucoup de gentillesse, puis revient en s'excusant : la machine est en panne, il faudra patienter quelques minutes.

En fait, nos boissons arrivent peu après, « le problème électronique a pu être vite réglé », nous précise-t-il : un peu surréaliste dans ce cadre immuable !

Le café est au top, la tasse au chiffre de la Maison ; par contre, aucun carré de chocolat ou biscuit pour l'agrémenter et les sucres sont on ne peut plus basiques. Avant de partir enfin, l'addition nous montre que les tables sont plus serrées que les prix ...

Pour conclure : au hasard, pas Balzar !

<http://www.brasseriebalzar.com/fr/>

La Source

39 rue Alain Chartier, 75015 | Station Vélib' 183 rue de la Convention | Dimanche de 6h00 à 2h00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un petit chez soi » pour « Môme »

Au cœur du XVème arrondissement, un quartier à l'esprit « village » avec son marché dominical très vivant, ses cinémas et ses nombreuses brasseries.

Au centre, une place piétonne très animée, entièrement pavée, avec des bouches de métro et des fontaines Wallace autour desquelles s'étalent les terrasses des cafés.

Au pied du manège, celle d'un artisan limonadier se démarque des autres :

il y a déjà beaucoup de monde ... plutôt bon signe !

A l'intérieur, c'est un (agréable) mouchoir de poche : quelques chaises et petites banquettes accueillantes, et tout au fond, un comptoir de bois clair coiffé de curieux de lustres en forme de boules. Déco sympa qui se distingue des concurrents voisins ...

Mauvaise surprise par contre à la lecture de la carte : sans être exorbitants, les tarifs sont au-dessus de la moyenne parisienne ce qui est étonnant pour le coin. Heureusement, les formules « petit déjeuner » sont plus attrayantes : café-croissant à 2,90 (quand le premier est à 2,50) et boisson chaude-viennoiserie à 4,90 (quand le breuvage seul est au même prix !)

Autre bon point : alors qu'on a commandé café-croissant et café-crème, le garçon nous compte un espresso et une formule, moins onéreux au final !

Difficile cependant de partager notre feuilleté triangulaire tant son élasticité est ahurissante : il s'allonge tellement qu'on dirait du latex ! Et en plus, il est bien trop blanc et mou pour avoir du goût ! Mais mon petit noir n'est pas dépourvu de saveur et le crème légèrement caramélisé et bien moussu selon notre (désormais) spécialiste.

Pour conclure : un limonadier artisan mais un croissant industriel ...

<http://www.ruedesexperts.com/video/reconnaitre-un-bon-croissant-dmlkZW8vMzk=.html>