

Marché de la Villette

324 rue Saint-Paul Ouest, Montréal (Québec) | Dimanche de 8:30 à 18:00

Note globale : 14,5

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

Prix d'un café : 2,98 dollars canadiens (1,85 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il est mis en boîte » pour « Courrier »

Dernier jour dans notre famille québécoise : en bons gaulois, on leur propose (pour le banquet final), un bistrot-resto-épicerie bien franchouillard – il y a même le drapeau tricolore à l'entrée : un vrai petit bout de France au cœur du vieux Montréal !

A l'intérieur, dépaysement garanti : pancartes de rues parisiennes (on a choisi le quartier de la Mouff'), gigantesque photo de la Dame de fer et ambiance accordéon-musette. La Villette était un marché de Paris, autrefois réputé pour sa viande : cochonnailles et fromages sont bien en place dans le grand comptoir réfrigéré du fond et une trâlée* de jambons (en plastique !) dégringole des murs.

On y brunche à la française (baguette-confiture trempée dans du café au lait), l'alsacienne (omelette à la crème, pommes de terre rissolées et salade de fruits frais) ou la canadienne (crêpes ou gaufres au sirop d'érable et cretons), à moins que l'on ne préfère la table d'hôtes (quiche lorraine, foie gras à la mirabelle, choucroute et autre feuillantine comtoise : quelque chose nous dit que les proprios viennent de l'est !). Les portions sont généreuses. Pour un peu, on entendrait Obélix nous susurrer : « Quand l'appétit va, tout va ! »

Ici, c'est à la bonne franquette ... et plein à craquer. Il est vrai que le patron a le tour pour mettre de l'ambiance : à chaque passage, un bon mot ; c'est qu'il en a de la jasette ! Et quand, après une (très) longue attente, on s'inquiète de ne rien voir venir, il répond avec le smile : « j'veis aux nouvelles et j'vous reviens ». Celui-ci est aussi coloré que le décor !

Pour conclure : des gens bons à Montréal ...

<http://marche-villette.com>

*Ribambelle

Arts Café

201 avenue Fairmont Ouest, Montréal (Québec) | Station « Bixi » devant ! (Bicycles en libre service d'avril à novembre) | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 17

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 20 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 19

Prix d'un café : 2,39 dollars canadiens (1,70 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Point de vue largement partagé » pour « Site »

Appointement avec les parents de MH en face du collège français pour le traditionnel brunch de fin de semaine. D'exquises effluves font frétiler nos narines tandis que le mur du café nous fait déjà saliver : le menu est carrément peint sur le mur ! Heureusement, les voici qui s'en viennent ...

La salle est pleine à craquer ; on est 6 ! La serveuse propose de nous appeler dès qu'une table sera libre pour faire un tour ou patienter dehors sur les fauteuils de bois bleu ciel. Elle revient de temps à autre nous donner des nouvelles (adorable !), tandis qu'on potine sur le trottoir, la tuque bien enfoncée sur les oreilles (il fait -3° !). Les clients ne cessent d'arriver et de repartir. Enfin, des places se libèrent !

Ambiance chaleureuse et animée. Poutres en bois, bocaux multicolores et grappes d'ampoules qui dégringolent le long des baies vitrées (une idée lumineuse !). Sur le mur du fond, une grande ardoise avec les différents brunchs, notamment le « Classique » et ses produits du terroir, simples et goûteux : œufs de ferme du Québec, fèves cuites au four, croquettes de pommes de terre, bacon canadien et pain grillé et confiture pour 9 \$.

Mais c'est quand les Latté arrivent qu'on prend conscience de la dimension artistique du lieu : le lait est versé de telle sorte qu'une forme stylisée apparaisse sur la surface, différente à chaque fois (épi de blé, fougère, écureuil, cygne, chef indien ou coeur) : une véritable œuvre d'art – hélas éphémère ! Mais le boire est un autre délice : il est d'une onctuosité rare ...

Sur le comptoir, quelques tentations supplémentaires : muffins à la citrouille et aux épices, ou pour les becs sucrés, cakes

banane-sirop d'étable et gâteaux de carottes ... à s'en lécher les doigts !

Pour conclure : icitte, même les prix sont en dol-art !

<http://www.artscafemontreal.com>

Top 30 et film des dessins sur café :
www.topito.com/top-latte-art#

Le Pain Béni

24 rue Sainte Anne, Québec (Québec) |

Dimanche de 7:30 à 23:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3 dollars canadiens (2,30 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Carte sur table» pour «Menu »

Tannés par le tour des remparts, on n'a plus qu'une envie asteure, c'est se tirer une bûche ! Justement, sur cette petite voie piétonne de la vieille ville, quelques tables en terrasse nous invitent à profiter du spectacle de la rue.

On est en face de la

place d'armes, à deux pas du célébrissime château Frontenac : autant dire que l'animation ne manque pas !

Mais le thermomètre est descendu à - 2 ce matin ; on préfère donc se réfugier à l'intérieur. Bien qu'un peu étroite, la salle est chaleureuse avec sa déco simple mais colorée : des murs de briques et de pierres apparentes, des chaises au rouge pimpant et des banquettes vert laitue, quelques chandeliers aux lignes épurées et tout au fond, un mur végétalisé ainsi qu'une immense fresque représentant une scène de la vie du vieux Québec.

Des espaces différenciés permettent à chacun de trouver son bonheur : on opte pour la table ronde plus conviviale à notre goût.

Plusieurs formules variées sont proposées pour 9,95 \$; du salé au sucré, ou du traditionnel au plus branché, avec pour chacune un breuvage à volonté : des tranches de pain doré au raisin et à la cannelle, un gruau chaud à l'ancienne, des gaufres au sirop d'érable ou bien encore une brouillade d'œufs au bacon garnie de fèves au lard. Mais notre coup de cœur va au spécial santé : muesli (à tomber !), brioche, salade de fruits frais et rosties à la marmelade : un petit-déjeuner – pardon, déjeuner ! – tellement copieux qu'il permet de sauter le déjeuner – pardon, le dîner ! – pour patienter jusqu'au dîner – pardon, le souper !

L'accueil est souriant et détendu, l'ambiance décontractée ; en bref, un endroit pas trop dispendieux pour jaser tranquille : vous allez capoter !

Pour conclure : un lieu divin à marquer d'une croix.

www.painbeni.com

Le Village de la Butte

23 rue de la Butte aux Cailles, 75013 | Vélib' au 27 !
| Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 12,5

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 14 | Ambiance : 12
| Qualité du café : 10

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Beau brun» pour «Ocre »

Spectaculaire chute de température en une semaine : c'est frig'horrifiés que nous arrivons au métro Glacière (le bien nommé), pour attaquer la Butte aux Cailles (qu'on a plus envie d'associer au verbe qu'au nom d'oiseau en ces premiers frimas!)

A peine au sommet, on s'engouffre dans le premier bar venu : il ne paye pas de mine, mais l'accueil est haut'hentique (forcément !) et chaleureux (ça tombe bien !)

A voir les affiches au mur, le patron est auvergnat ... c'est justement là que sont tombés les premiers flocons de neige : jusqu'à 15 cm dans le Cantal nous apprend notre quotidien ! Décidément, notre été indien est bel et bien fini !

On traverse une première salle pour s'installer au fond « place du rugby » : tableaux, médailles, grands écrans et

vidéoprojecteur ... de quoi faire le bonheur des supporters les soirs de matchs !

Les amateurs de bonne chère et de bons vins ne sont pas en reste : ce ne sont pas des livres mais une farandole de bouteilles qui occupe les étagères (une œnothèque ?), tandis qu'au milieu, un grand tableau noir annonce les plats du jour (de bons plats du pays, bien roboratifs, juste ce qu'on doit apprécier par un temps pareil, genre cochonnailles ou aligot – avec même un intrigant « burger-bougnat » : s'il n'était pas 8 h, on tenterait bien !)

Une troisième petite salle accueille les joueurs de PMU : l'ambiance est populaire et conviviale ...

Après notre ascension, un remontant s'imposait. Las, le café nous laisse un goût un peu amer, heureusement adouci par la cannelle du spéculoos qui l'accompagne.

Pour conclure : dommage que l'on bute sur la qualité du café.
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Butte-aux-Cailles>

La Garçonnière

98 rue Michel Ange, 75016 | Vélib' à moins de 10 mètres ! |
Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Base de calcul» pour «Rein »

Au sud du un-six, un petit bistrot de quartier aussi discret que tranquille qui contraste avec la Porte de Saint-Cloud, sa sinistre et bruyante voisine.

Une belle terrasse triangulaire pointe à l'intersection des deux petites rues, bien exposée pour donner l'envie de lézarder au soleil.

Quelques clients profitent d'ailleurs déjà de ses premiers rayons : une glam'azone plongée dans son heureux-scoop, un garçonnet pianotant fébrilement sur son jeu électronique pour échapper à la conversation des adultes, et même une vieille dame en robe de chambre rose arrivée au bras de sa fille : l'hôpital de la Croix Rouge est juste en face.

L'intérieur est sympathique et chaleureux, à l'image de l'équipe, souriante et décontractée, qui discute avec les habitués du comptoir : c'est qu'il y a déjà du monde au perchoir et la machine à coudes bat son plein !

Les esprits s'échauffent presque autant que les gosiers : « une fois, je m'suis fait braquer 20 000 Euros à l'aéroport ! » ou encore, « la tête, quand il a déballé ses barrettes ! » : en voilà deux qu'on aurait bien vu figurer dans l'une des scènes des Tontons flingueurs ! Un troisième s'enflamme ... du genre à sortir le canon pour tuer une mouche : encore un qu'Audiard n'aurait pas renié !

De grandes ardoises proposent une large sélection de vins : pour un verre entre copains ou une dégustation d'œnophiles – à

boire avec modération, bien sûr !

Quelques régalades alléchantes sont également annoncées : et pourquoi pas un tiramisu au Nutella pour éponger ? (Ca, c'est pour MH !)

Pour conclure : une garçonnière à découvrir dès aujourd'hui ...

<http://www.laetitia-mounier.com/article-la-mosaique-de-la-garconniere-54185563.html>

□

La Cantine du Troquet

53 bd de Grenelle, 75015 | Vélib' en face, sous le Métro aérien ! | Dimanche de 9:00 à 23:30

Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 6 | Ambiance : 12
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Joue de mauvais tours » pour «Rein»

Une serveuse m'avait indiqué quelques jours avant que la Cantine ouvrait à 8 heures le dimanche, mais quand nous nous présentons à 8h45 ce matin-là, on s'entend dire, de façon assez déplaisante, que c'est 9 heures. C'est fort de café ! ... Mais bon, il y a des jours avec et des jours sans ... et les jours sans, il faut faire avec: on en profite donc pour faire un tour de quartier ... et notre réserve de kugelhops à la boulangerie alsacienne de la rue de Lourmel toute proche !

Vingt minutes plus tard, les chaises sont encore sur les tables et rien n'est prêt. A l'extérieur, une (future) cliente s'est installée et patiente, emmitouflée dans son châle. Après un bref moment d'hésitation, nous décidons de faire de même : la terrasse n'est pas désagréable bien que déjà bruyante, entre les voitures du boulevard, pourtant peu nombreuses en ce jour de repos, et les métros aériens qui passent juste au dessus.

Une vieille dame ridée comme un code-barres arrive du marché voisin en traînant son caddie, tandis qu'une famille nombreuse envahit les dernières tables.

Deux petits scouts passent devant l'estaminet, sac au dos et béret sur la tête : attendrissant et ... décalé à la fois !


A l'intérieur, la salle est confortable : tables de bois foncé et chaises recouvertes de velours rouge à l'instar des banquettes du fond, comptoir en zinc et tee-shirts de rugbymen basques encadrés sous verre. Il doit faire bon s'y restaurer l'hiver, d'autant que les produits ont l'air de qualité : nos « espresso » et « noisette » sont pleins d'arômes, et la collègue qui m'a conseillé cette adresse jure que c'est là qu'on trouve le meilleur chocolat chaud de la capitale.

Domage que la serveuse soit si rêche : le seul moment où elle daigne nous sourire est celui où l'on apporte l'addition pour régler ... Pas suffisant pour nous donner envie de laisser un pourboire !

Pour conclure : dommage qu'ils n'aient pas troqué la cantinière ...

<http://fr.mappy.com/activite/restaurant/75015-paris/la-cantine-du-troquet>

La Rotonde

6/8 place Stalingrad, 75019 | Station vélib' Quai de Seine |
Dimanche de 10:00 à 23:00 | Accessible 

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Voit rouge en premier » pour «Est »

Belle lumière ce matin sur la piste cyclable qui longe le canal de l'Ourcq ! Quelques promeneurs ou joggeurs, des canoës qui glissent silencieusement sur le bassin de la Villette : l'atmosphère est délicieusement tranquille. Dommage qu'il y ait autant de détritrus et de petites mauvaises odeurs ...

Au bout du quai, sur l'esplanade, une grande terrasse pavée couverte de chaises joyeusement peintes et de plantes en pots (et même dans une vieille luge !)

Juste derrière, l'imposante rotonde de Nicolas Ledoux, conçue

à l'origine pour les services de l'octroi. La Révolution venant, c'est finalement la garde républicaine qu'elle a abritée, pour devenir une réserve à sel à la fin du XIXème. Le métro a failli avoir raison d'elle ensuite, mais son tracé a fort heureusement été détourné : il se contente de la raser dans un virage impressionnant. Les services archéologiques s'y sont installés quelques décennies durant ; puis, après une restauration réussie, un café-restaurant branché – il paraît même qu'il est possible de louer les salons des deux étages pour des soirées privées : avis aux amateurs !

Sous la verrière centrale, un puits de lumière inonde l'espace central et circulaire ; les tables y sont déjà dressées pour le brunch dominical. Impossible pourtant de s'y installer : c'est à 12 h et pas avant !

Va pour les arcades : plusieurs petites pièces disséminées tout autour pour se détendre et se désaltérer, un peu sombres néanmoins. Dans chacune, un mobilier disparate mais non sans charme. On choisit la grande table (pour cruciverber à notre aise !) et l'on apprécie les vieilles chaises d'école, les fauteuils de cinéma collés-serrés, l'antique flipper bleu-ciel et son compère écarlate qui doit bien avoir un million de parties au compteur : à ce stade, ce n'est plus un babyfoot, c'est un papyfoot !

Peu de monde à cette heure, mais la circulation extérieure est déjà bruyante et les métros aériens qui passent à intervalles réguliers au-dessus de nos têtes nous rappellent qu'on est bel et bien au cœur de la ville : pour en profiter vraiment, il vaut mieux ouvrir les mirettes mais ... fermer les esgourdes !

Pour conclure : un octroi que l'on règle sans rechigner.

<http://www.larotonde.com>

La Maison rose

2 rue de l'Abreuvoir, 75018 | Vélib' rue Lepic | Dimanche de 11:00 à 23:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Fond de commerce» pour «Arrière boutique»

De la « Rose de France » à la « Maison rose » : c'est toujours de la même couleur qu'on voit la vie !

Aujourd'hui, c'est donc Montmartre ... où nous sommes loin d'être seuls ! Malgré l'heure matinale, la butte est déjà assaillie par ses admirateurs. Quittons vite les abords de la Basilique pour nous réfugier rue de l'Abreuvoir, la bien nommée !

Une petite maison aux murs roses se dresse au carrefour. Elle nous rappelle quelque chose : eh oui, ce célèbre tableau d'Utrillo. On comprend qu'il ait eu un coup de cœur, l'endroit est plein de charme ; on se croirait à la campagne !

Quelques tables sur les trottoirs de chaque côté de la rue, et passée la porte (base, la porte !), on accède à la salle (petite, la salle !) : quelques chaises bistrot et tables roses, de petits tableaux aux murs, mais pour le reste, la déco est plutôt quelconque et la vue sur la cuisinette pas des plus glamour. Une file de clients poireaute devant la porte des lieux d'aisance, et quand elle s'ouvre, on ne peut pas dire que ça sente la rose. Finalement, on préfère s'installer dehors ...


L'atmosphère est tranquille : quelques touristes reprennent leur souffle autour d'un verre (de rosé, forcément !), une jeune fille est plongée dans un roman (à l'eau de rose, à coup sûr !), tandis qu'un amoureux transi déclare sa flamme à sa dulcinée (fraîche comme une rose, évidemment !) qui fort heureusement ne l'envoie pas ... sur les roses !

L'accueil est souriant, pas forcément efficace : de nombreuses tasses traînent encore sur les tables pourtant libérées depuis un moment. Le café est correct, sans plus. Tout n'est pas si rose finalement ...

Pour conclure : un beau rose mais un noir pas terrible.

<http://www.flickr.com/photos/lumiere-du-matin/6892128634/>

La Rose de France

24 place Dauphine, 75001 | **Vélib'** : Quai de l'horloge
| Dimanche de 8:00 à 22:00 

Note globale : 17

Situation : 19 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 3,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Faire usage de faux» pour «Moissonner»

On est parti de bon matin, on est parti avec entrain, à bicyclette ; en arrivant au Vert Galant, on a choisi de prendre notre temps, plus d'bicyclette ! Pour un café place

Dauphine, face au nid choisi il fut un temps par Casque d'or et Montand, pour abriter leurs amours naissants. Ca avait pourtant mal commencé entre eux : on dit qu'ils s'ignoraient ...

Il est vrai que cette ancienne place royale, qui doit son nom au futur Louis XIII encore dauphin à l'époque de sa construction, est un vrai petit bijou architectural : une trentaine de maisons de pierres blanches et de briques avec arcades au rez-de-chaussée, lovées autour de cette placette triangulaire.

Tout est étonnamment tranquille alors même que l'on est au cœur de la capitale. L'endroit est magique ; pour un peu, on se croirait en province ! Un lieu à taille humaine aussi, plus authentique que la place des Vosges.

Et qui ne manque pas de vie : une mamie traverse avec son panier de courses, un petit bout de chou galope pour effrayer les pigeons, un jeune cabot lève la patte pour faire pousser un vieux vélo accroché à une grille, tandis qu'un vacancier bouquine au soleil sur un banc ...

La terrasse se remplit rapidement ; quelques vélibistes notamment qui comme nous font une halte. Elle est aussi petite que l'intérieur : un vrai mouchoir de poche ! Les vieilles pierres donnent infiniment de charme à l'ensemble, et sur les tables, de petits bouquets de fleurs fraîches ajoutent une note de gaieté. Une gigantesque carte annonce une belle variété de plats aussi inventifs que raffinés, avec des prix certes conséquents, mais pour un dîner romantique, pourquoi pas ?

Le patron n'est pas un grand causeur devant l'Eternel, mais il est attentif et efficace. Nos boissons sont servies dans un bel ensemble en porcelaine blanche, avec le verre d'eau de rigueur, un savoureux spéculoos et un bel assortiment de sucres la Perruche : la classe !

Pour conclure : un lieu mythique où je passerais bien tout mon temps ...

Le Bistro parisien

Port de la Bourdonnais, 75007 | Vélib' Quai Branly | Dimanche de 10:00 à 23:00

Note globale : 9

Situation : 17 | Cadre : 12 | Accueil : 5 | Ambiance : 6
| Qualité du café : 5

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Chapeau de paille» pour «épi»

Une semaine de reprise et déjà la nostalgie des vacances. Nom d'une mouette en plastique, il faut se bouger : cap au bord de l'eau pour un café-restaurant flottant ! Avec vélocité, on enfourche nos destriers parisiens pour se diriger, sans tambour ni trempette, au pied de la dame de fer – pas plus, mais guère moins !

L'accueil est ... quasiment inexistant. On nous répond du bout des lèvres : « Oui, c'est bien ouvert mais il faut se servir soi-même à la machine à café » ... et ensuite, plus personne ! Une serveuse traîne bruyamment une table puis des chaises ; deux autres s'interpellent sans se soucier des clients. Comme si on n'existait pas !!

Mais bon, le site est grandiose, le cadre plutôt agréable : va donc pour le self service ! Les instructions sont bien

indiquées ; par contre, pour la « tasse », on repassera : c'est un vulgaire gobelet en carton avec une touillette en guise de cuillère. De quoi gâcher un peu le plaisir, quand même ! ... Et le contenu est au niveau du contenant : décevant ! Ils auraient pu au moins investir dans un percolateur ... ou au minimum, être un peu plus accueillants !

On oriente donc oreilles et yeux vers l'extérieur : le va-et-vient des péniches et autres bateaux-mouches, les aigles impériaux du pont d'Iéna, le Palais de Chaillot encore un peu plus loin. bercés par le clapotis de l'eau, on se laisse hâler ...

Pour conclure : un emplacement exceptionnel mais une piètre mise en Seine.

<http://www.cofrase.com/restaurant/bistro-parisien/frame.html>