

Café Beaujolais

Le 20 juin 2021

Café Beaujolais (ou Beau Joël !), 28 avenue de Suffren, 75 007 Paris

Tous les jours de 7h à 2h (8h le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 2,50 € (Brunch du WE : 28€)

Aux mots croisés du jour :

« Un homme qui en vaut deux » (paire)

Balade sur les quais jusqu'à la Dame de fer*. Pour la fête des pères, on a déniché une brasserie de quartier à l'ambiance familiale dans ce secteur pourtant on ne peut plus touristique.

Si l'intérieur n'est pas immense (mais chaleureux avec ses pierres et boiseries), la terrasse s'étale largement sur le trottoir. Face à l'avenue (calme à cette heure), certains choisissent l'ombre des tilleuls, pour profiter des lauriers roses et des jasmins. On leur préfère celle d'un parasol, en attendant notre aîné et sa dulcinée ...

Ils arrivent. Notre héros du jour range sa père-de-lunettes et on attaque le brunch.

Originaire de l'Aveyron (où l'on aime les bonnes choses !), le gérant porte une attention toute particulière au choix de ses produits. Et tout est fait maison, hormis le pain et les viennoiseries.

– Croissant, boisson chaude et jus fraîchement pressé nous ouvrent l'appétit.

Sachant que carottes, pommes et poires composent le troisième, c'est parti pour la détox !

– Une planche salée, soigneusement présentée, constitue le plat principal. Variée avec sa mini-cocotte d'oeufs brouillés et champignons à la truffe, son saumon gravlax** (ou bacon), son avocat sur tranche de pain toastée et son morceau de Comté. Une salade César bien assaisonnée ajoute une petite touche de verdure.

– Le point final est un trio de mini-douceurs sur ardoise : la tranche de pain père-du (pas perdu pour tout le monde !) me replonge dans mon enfance. Ah, ceux de ma mère-grand ! Quant au cheese cake aux fruits rouges, il me rappelle notre dernier périple aux States. Parfumée à la menthe fraîche, une salade de mangues, fraises et ananas vient ensuite à point nommé pour faire glisser tout ça ...

On sort repus mais pas ruinés : de quoi poursuivre cette première journée sans couvre-feu – autant dire de fête !

Alors qui sait ? Peut-être reviendra-t-on ce soir pour siroter un mojito ... Pardon : un mojitard !

Pour conclure : père okay pour cette belle fête !

<https://restaurant-lebeaujolais.fr/fr>

* Surnom donné à la tour Eiffel en raison de sa construction à base de ce métal (7 300 tonnes !)

** Spécialité de la cuisine traditionnelle nordique, à base de filets de saumon cru longuement marinés, macérés et séchés avec du sel, du sucre, du poivre et de l'aneth.