

Café Clown

Le 5 mai 2024

Café du clown, 6 rue Lobineau, 75 006 Paris

De 7h30 à 19h (dimanche 8h, lundi 7h30-17h30)

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 12

Accueil : 11

Ambiance : 15

Café : 17

Prix d'un café : 3,50€

Aux mots croisés du jour :

« Il fait toujours son cirque » (Clown)

Il doit son nom aux clowns représentés sur sa frise en céramique : c'est le « Clown Bar », bistronomique* voisin du Cirque d'hiver**, classé monument historique.

Le « Café du clown » est son petit frère, un bistrot rétro abrité par le Marché Saint-Germain. Sa salle ouvre directement sur les étals des maraîchers : pittoresque !

Un comptoir vintage, six petites tables, plus quelques autres côté rue sous les arcades extérieures. Déco des années 30, banquette de velours, vinyle*** égrenant des chansons des années 70 : c'est exigü mais confortable.

Dès potron-minet (rare pour un coffee-shop !), le patron s'affaire. Un bon gros toutou l'observe, placide – pas le genre à faire des acrobaties : c'est la mascotte du quartier. Son maître et barista a sélectionné les meilleurs cafés de diverses origines, torröfacteurs aussi, et investit dans une vraie machine de compétition, une Marzocco. Le résultat est là !

Amoureux du café-filtre, vous apprécierez les variétés soigneusement extraites et sourcées. Vous préférez

l'espresso ? Vous savourerez des cafés de spécialité. La carte change régulièrement, Il y en a toujours de nouveaux à tester ... pour vous donner envie de revenir !

Mon cher et tendre ose à peine entamer son Latte****, tant son dessin, une fougère sophistiquée, est une œuvre d'art. Et non, ce n'est pas une tête de clown. Elle, on la découvre sur les craquants sablés d'une pâtissière japonaise renommée. D'autres douceurs maison trônent sur le comptoir, madeleines au beurre noisette, pain aux bananes et Kouign-amann. Pas de tarte à la crème par contre, étonnant, non ?

Pour conclure : une bonne piste.

<https://www.instagram.com/cafeduclown/>

* Bistrot, café ou brasserie servant une cuisine raffinée et inventive, de type gastronomique mais non étoilé.

** Construit en 1852 dans le XI^e, c'est un polygone à 20 côtés percés de 40 fenêtres, d'un diamètre de 42m avec une charpente en bois. Conçu pour 5 900 personnes, sa salle en accueil désormais 1650 pour répondre aux normes actuelles de sécurité.

*** Disque microsillon qui fut le principal support de diffusion d'enregistrement sonore commercial dans la 2^e moitié du XX^e.

**** Technique du latte art qui permet de verser du lait dans un café pour créer des formes stylisées à la surface de la tasse.