Caffètteria de la Felicità

Le 13 janvier 2019

Caffètteria de la Felicità, 5 Parvis Alan Turing, 75 013 Paris
L/Ma : 12h15/14h30, Me : 12h15/14h30-18h/minuit,
J/V : 12h15/14h30-18h/1h du mat, S 12h/1h, D : 12h/23h
Note globale : 15
Situation : 13
Cadre : 15
Accueil : 14
Ambiance : 15
Café : 16
Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Bonne pâte » (macaroni)

Colossal, énorme, XXL ! La Felicità, nouveau food-hall italien du groupe Big Mamma,

c'est 4 500 m^2, 3 bars et 5 cuisines, installés dans la Station F* depuis fin mai.
Le plus grand restaurant d'Europe, un lieu hors du commun !

A l'extérieur, terrasses, fours à pizzas, barbecues géants et chaises longues.
A l'intérieur, stands de restauration installés entre d'anciens wagons**, sous des tonnelles verdoyantes
et d'énormes ballons, dans un bâtiment industriel au plafond démesuré. Impressionnant !

D'immenses tables peuvent accueillir plus de 1000 personnes : parfait pour engager la conversation avec ses voisins … ou jeter un œil sur leurs assiettes.
Pâtes fraîches, légumes marinés, calamars grillés, pizzas, burrata, olives, focaccias

et autres spécialités de la Botte, La Felicità fait rayonner la gastronomie italienne.
Pas de service à table, il faut faire la queue à chaque fois … et elle peut être longue,
mais on vous propose parfois, limoncello*** et parmigiano pour patienter.

Pour les entrepreneurs de start up, la Caffètteria est ouverte 24h/24, pour le vulgum pecus**** (nous !),
c'est à partir de 12h15. Au milieu de la végétation luxuriante et sur de grands tapis,
des banquettes, tables et chaises de toutes tailles, formes et matières, avec prises ordinateurs
pour les plus hautes. De jeunes geeks y sont déjà nombreux ; quelques curieux (comme nous !)
complètent la clientèle et font (légèrement) monter la moyenne d'âge.

La commande se fait au comptoir … et en italien ; on complète avec des gestes.
L'espresso, plutôt serré, est servi dans une jolie tasse en porcelaine :
j'ai opté pour un lungo histoire de l'adoucir … et faire durer (un peu) le plaisir !
Sur la note, il est précisé : « Il caffe della Peppina non si beve la mattina » :
Le café Peppina n'est pas consommé le matin … Ils insistent !

Pour conclure : on y travaille avec en-train mais… gare à l'affluence !

https://www.lafelicita.fr/#1

* Installée en 2017 sous l'immense verrière de l'ancienne halle de la gare d'Austerlitz,
la Station F est l'incubateur de start-up imaginé par Xavier Niel :
34 000 m2 avec restaurants, cuisines, cafés et espaces

événementiels ouverts 7j/7 !
** Qui abritent un bar à vin, une cuisine dédiée au poisson cru et un glacier.
*** Cocktails de citron.
**** Commun des mortels.