

# Chanceux

Chanceux, les habitants de la rue Saint-Maur : un coffee shop-restaurant-caviste-épicerie a ouvert l'an dernier, qui propose ... un excellent café !

---

# Pure Café

Pure Café, un vrai bistrot d'antan où de nombreuses scènes de films ont été tournées, mais aussi un vrai bistrot de quartier.

---

# Café Divan

Une banquette pour siroter un allongédans une ambiance détendue, à deux pas de la Bastille.

---

# Milou

Milou s'est installé sur la place de la Bastille, juste à côté de l'Opéra et avec vue imprenable sur la colonne de juillet.

---

# Chez Prosper

Prosper est une institution place de la Nation, un authentique bistrot parisien, chaleureux et bruyant.

---

# La Fontaine de Belleville

**Le 14 avril 2019**

La Fontaine de Belleville, 33 rue Juliette Dodu, 75011 Paris

Tous les jours de 8h à 22h

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « A toujours le dernier mot » (écho)

Il ne faut jamais dire : « Fontaine, je ne boirai pas de ton eau » ... surtout quand elle est pétillante, faite maison et destinée

à préparer le palais avant un espresso dit de « spécialité ». Car chez elle coule un café frais et de qualité, avec une légère pointe d'acidité. L'Allongé et le filtre sont plus doux, le Latte onctueux avec une mousse joliment décorée.

Ici, point de jus de chaussette, de bière bas de gamme ou de sandwich de mauvaise qualité : les propriétaires misent

sur des produits artisanaux de petits producteurs triés sur le volet. Fondateurs de la Brûlerie de Belleville, ils ont aussi (et surtout !) un très bon atelier de torréfaction à deux pas ... Ceci explique cela !

Quelques bières locales\*, jus de fruits\*\* et apéritifs délicieusement vintage\*\*\* complètent la carte des breuvages. Et pour se sustenter à cette heure, un petit déjeuner\*\*\*\* qu'attaque à notre droite un groupe de randonneurs allemands ou brunch ... qu'un coup d'œil sur la carte nous dissuade d'essayer : 28€ pour un contenu réduit avec boissons en supplément !

Dans cet estaminet des années 20, moulures, sol carrelé et plafond (superbe !) ont été soigneusement conservés.

Le comptoir de cuivre en arc de cercle aussi, où tant d'habitues se sont accoudés. Quelques belles chaises « bistrot »,

des tabourets hauts, de belles tables en bois et de grands luminaires complètent le décor qui reflète bien l'ambiance du populaire quartier de Belleville.

Au fond, une inscription annonce « Jazz tous les samedis à 16h30 » sur le grand miroir piqué : saxo, contrebasse, batterie et trompette viennent alors compléter le piano pour faire swinguer la salle, petite mais haute de plafond ... de quoi égayer l'apéro !

Pour conclure : belle ville et bon café.

<https://cafesbelleville.com/pages/la-fontaine-de-belleville>

\* Deck & Donohue ou Outland en pression, deux des meilleurs brasseurs franciliens, à Montreuil et Fontenay-sous-Bois.

\*\* Importés d'Allemagne via le fournisseur Van Nahmen.

\*\*\* Casanis, Pastis H. Bardouin, Pernod, Ricard, Suze Saveur, Quinquina et Vieux Pontarlier.

\*\*\*\* Tartines de pain fumé rustique, œufs-mouillettes, tranches de pain perdu et compotée de rhubarbe.

---

# La Manufacture de Café

**Le 10 février 2019**

La Manufacture de Café, 12 rue Saint Sabin, 75 011 Paris  
De 8h30 à 19h00 (Samedi 19h30, dimanche 9 à 18h, fermé le lundi)

Note globale : 17

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 19

Prix d'un café : de 2,50 € (assemblage Signature) à 15€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il broie du noir » (torréfacteur)

Après la Manufacture du Chocolat, Alain Ducasse, célèbre chef étoilé, a inauguré celle du café dans le même quartier de la Bastille ; c'était vendredi ! Parce qu'il est l'ultime plaisir gustatif d'un repas, il a voulu en savoir plus : visite de plantations, échanges avec des torréfacteurs ... une nouvelle passion est née.

*« Comme en cuisine, la torréfaction est une cuisson ; un art hautement technique dans lequel il faut beaucoup de sensibilité et un peu de magie ».* De la sélection des crus à leur préparation, il y a mis son exigence de la grande cuisine et inventé, à l'instar de la gastronomie, la « cafénomie\* ».

Quelles bonnes effluves ! On approche ! Une architecture métallique ; trois espaces : vente, production et dégustation. Pas de tables mais un comptoir en étain, plus convivial, derrière lequel officie Tom, ancien joueur de rugby professionnel reconverti après un accident.

Notre « cafelier » prépare nos boissons avec minutie : il trie les grains un par un, les pèse et les mouls avec une extrême précision, tout en nous détaillant les étapes du grain à la tasse : un passionné ! Tellement, qu'il vient de remporter le championnat de France de barista le 30 janvier : devant 4 juges certifiés – comme vous, sourit-t-il en nous désignant avec les deux autres consommateurs – il a été évalué sur le goût, la créativité, la compétence technique, la présentation générale de ses expressos. Et fort de cette réussite, prépare celui du monde, le 10 avril prochain !

Mon assemblage « Signature » – un véritable nectar ! – semble flotter dans sa tasse à double paroi, transparente et design. Le cappuccino de mon cher et tendre est servi avec une cuillère évidée pour remuer le sucre sans casser la crème : jusqu'au moindre détail ! Pour les accompagner, une mini tablette de chocolat noir et une madeleine parfumée au citron vert tout juste sortie du four et d'une légèreté incroyable : divin !

Pour conclure : menue facture pour un café d'exception.

<https://www.lecafe-alainducasse.com>

<https://actu.orange.fr/france/videos/paris-le-cafe-torrefie-parfait-selon-alain-ducasse-CNT000001cvP2m.html>

\* Connaissance et art du café, du grain à la tasse.

\*\* Terme inventé (et déposé) par Ducasse pour désigner celui qui conjugue l'expertise du café et le sens du service.

---

# Le Bistrot du Peintre

Le Bistrot du Peintre, 116 avenue Ledru Rollin, 75011 Paris |  
Ouvert 7j/7, 364 j/an (sauf le 24/12 au soir et le 25/12), de  
7h à 2h | Station Vélib' Traversière-Ledru Rollin

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 17

Accueil : 135

Ambiance : 16

Café : 11

**Prix d'un café : 1,80 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Pour l'art ou le cochon » (palette)

Symbole de la Révolution française, la Bastille était recherchée par les artistes, à l'image de Guimard qui en a réalisé l'entrée du métro. C'est à cette époque\*\* qu'est né le café liquoriste « A Jean-Pierre », où ils se retrouvaient au milieu

des habitants de ce faubourg populaire. Au fil des ans, le quartier a changé, le nom du bistrot aussi ...

Avec l'ouverture de son Opéra en 1989, la Bastille a retrouvé sa tradition artistique : peintres et artisans sont revenus et ont donné au patron l'idée de ce nouveau nom.

Nostalgiques des années 1900, voilà une adresse pour vous ! Entièrement restauré en 2012, le bistrot a gardé tout son charme et d'ailleurs été classé aux monuments historiques : boiseries et tableaux, miroirs et moulures, carrelages mosaïques et fresques au plafond. On replonge un bon siècle en arrière ...

Autour du comptoir en bois, les habitués se serrent pour lever le coude, tandis que le reste de la clientèle s'entasse sur les banquettes en salle. Ce n'est pas bien grand\*\*\* et quelque peu bruyant (typiquement parisien !) dans une ambiance plutôt bohème, mais le service est efficace et avenant (moins typiquement parisien !)

A cette heure, on s'y installe pour un simple petit noir (qui arrache : un véritable réveille-matin !) ou un vrai petit-déjeuner (choix de notre voisine qui étale beurre et confiture sur de larges tartines de pain de campagne bien alvéolé : tentant !) Les grasse-matineurs arriveront plus tard pour le brunch dominical\*\*\*\* ... mais les alouettes que nous sommes seront déjà parties !

Pour conclure : un bistrot haut en couleurs.

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

<https://www.youtube.com/watch?v=S1xnu7t3ggg>

\* Hector Guimard, figure emblématique de l'Art nouveau

\*\* En 1902.

\*\*\* La deuxième salle à l'étage n'est pas ouverte à cette heure.

\*\*\*\* Boisson chaude, verre d'oranges pressées, brioche et pain avec beurre et confiture + une petite assiette d'œufs brouillés, bacon/saumon, caviar d'aubergines et salade suivie d'un dessert (salade de fruits, mini moelleux et pana cotta)

—

---

## Le Baromètre

Le Baromètre, 38 Bd Voltaire, 75 011 Paris | Station Vélib'  
104 bd Richard Lenoir | Du lundi au samedi de 7h30 à 2h, le

dimanche de 10h à 1h

**Note globale : 10**

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 10 | Ambiance : 13 |  
Café du brunch : 6  
(Brunch : 13)

**Prix d'un café : 2,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il se taille quand on a besoin de lui »  
pour « crayon »

Tandis que les vacances commencent pour certains parents, c'est la rentrée pour élèves\* et enseignants\*\*. Il va en falloir de l'énergie scolaire : tous au bar-au-maître !

C'est un petit café-restaurant situé à deux pas du Bataclan\*\*\*\*\* dont la terrasse spacieuse et arborée fait l'angle du boulevard Voltaire et de la rue Oberkampf. L'intérieur est plus étriqué et quelque peu banal, mais nos banquettes en simili cuir sont confortables (=bien fermes !)

Clientèle branchée, dont quelques sportives de la Parisienne, course\*\*\* du jour ...

Le brunch démarre avec quinze minutes de retard, le buffet mettra une bonne heure à s'organiser et nous verrons le plateau de charcuteries-fromages arriver au moment du dessert : les serveurs sont pourtant en nombre (4 !), mais c'est l'improvisation la plus totale ... et il y a du tirage dans l'air !

Si les viennoiseries, tartines et jus de fruits sont corrects, les confitures manquent à l'appel et le café (filtre) est très âcre – nous l'aurions bien adouci d'un peu de lait, mais notre demande restera vaine. Autre ombre au tableau : pas de plat chaud. Par contre, le saumon est moelleux, les aubergines et



autres légumes en salade bien cuisinés, les samosas délicieux (on regrette juste d'avoir dû se servir dans le plat avec nos doigts !!) et les desserts vraiment top (meilleure note au tiramisu, crémeux et parfumé à souhait !)

Au terme de cette évaluation-surprise\*\*\*\*, on ne va pas lui mettre une bulle mais il peut – il doit – mieux faire, beaucoup mieux faire !

Pour conclure : un baromètre dont on attend la remontée.

[www.barometre-paris.com](http://www.barometre-paris.com)

\* « Apprenants », \*\* « Didacticiens formatifs », \*\*\* « Déplacement planifié dans un milieu plus ou moins connu », \*\*\*\*« Evaluation formative aléatoire » ... en langage Educ' Nat' !

\*\*\*\* Où les survivants du 13 novembre 2015 se sont réfugiés après l'assaut du raid.

—

---

## Café Titon

Café Titon, 34 rue Titon, 75011 Paris | Station Vélib' 22 rue Jules Vallès |  
De 8 h à 2h (10h à 23h le dimanche)

**Note globale : 14**

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 16 |  
Café : 13

**Prix d'un café : 2,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mis en bière » pour « houblon »

Chorale franco-allemande cherche point de chute pour fêter la trêve estivale :

le premier café germanophile de Paris s'impose !

C'était il y a 8 ans : de retour de Berlin, deux jeunes entrepreneurs ont l'idée de transformer un ancien bar de la rue Titon en un café ... teuton ! Spécialités d'outre-Rhin à partager dans une ambiance franco-allemande, le succès est immédiat.

Des Germains et leurs cousins s'y retrouvent depuis pour :

– boire leur *Kaffee* matinal en parcourant *le Spiegel* ou *le Zeit* mis à disposition des germanophones ou expatriés,

– déjeuner pour pas cher de *Würste*, *Schnitzel* ou *Maultaschen\**,

– emmener les enfants goûter d'un *Tagskuchen* arrosé de *Bionade*, *Apfelschorle*, ou *Fritzcola\*\** ; et même dessiner sur les nappes en papier ou faire des coloriages !

– tester leurs bières pression (*Alpirsbacher*, *Andechs*, *Paulaner von fass...*) ou en bouteille (*Augustiner*, *Berliner kidl*, *Erdinger weissbier*, *Waldhaus...*), à accompagner de *Bretzeln* tout juste sortis du four. La carte détaille chacune d'elles pour les novices (origines, arômes, méthodes de fabrication) et les inconditionnels peuvent participer à des ateliers de fabrication de bière blanche. A l'automne, la rue toute entière se transforme en gigantesque *Biergarten\*\*\** : les premiers arrivés prennent place autour des longues tables de bois, les suivants restent debout, la chope à la main, pour échanger dans l'une ou l'autre langue sur fond de musique typique.

– se déguiser à l'occasion du Carnaval de Cologne fin février, en dégustant la *Kölsch\*\*\*\** pression de rigueur : ambiance festive assurée !

– soutenir, par écran interposé, les footballeurs teutons durant les coupes du monde ou d'Europe.

Pour conclure : idéal pour une saucisse-fritz !

<http://cafetiton.com>

\* Saucisses, escalopes panées ou ravioles.

\*\* Gâteau du jour et boissons bio à base de fruits et plantes, jus de fruits pétillant ou coca-cola allemand.

\*\*\*\* Jardin ou terrasse où l'on pouvait à l'origine consommer ses propres denrées à condition de commander la bière.

\*\*\*\*\* Bière de Cologne, symbole de leur identité régionale.