

# Singuliers

Singuliers est un coffee-shop-bistrot de quartier singulier à plus d'un titre : origine, cadre, offres ... et café !

---

# Café Mirabelle

Mirabelle, un café où je n'ai pas retrouvé l'ambiance de l'est de la France : grosse déception !

---

# 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)

—