

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

* « 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.

Les Marquises

Les Marquises, 145 rue Oberkampf, 75011 Paris | Station vélib' au 137 bd Ménilmontant | De 8h à 2h en semaine,

Dim de 10h à 18h (brunch de 11 à 15h) | 

Note globale : 15

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 18 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un des 7 péchés capitaux qui permet de ne pas commettre les 6 autres » pour « Paresse »

Oberkampf, fondateur de la célèbre manufacture royale de toiles de Jouy, a donné son nom à cette artère de l'Est de la capitale où artisans et commerçants sont légion ... des cafés notamment* ! Avant d'escalader les premières pentes de Ménilmontant, on opte donc pour une halte dans ce joli bistrot.

Quelques tables alignées sur le trottoir pour les couples casquette-cigarette en mal de soleil. Et un intérieur éclairé

par de larges baies vitrées, avec bibliothèque et miroir d'époque ... celle des anciennes marquises** du quartier ?

Côté prix, c'est plutôt attractif : le café est à 2€ (en deçà de la moyenne parisienne) et le brunch 17,80€ (là, on est vraiment au bas de la fourchette !) La qualité est pourtant là : le buffet est plus qu'honorable (viennoiseries légères et croustillantes, pain, beurre, confitures et jus de pomme, orange ou pamplemousse ; tandis qu'une boisson chaude est apportée à table, suivie d'une grande assiette d'œufs brouillés, saumon, salades et pommes de terre grenaille, puis d'un dessert au choix. Simple mais goûteux et servi avec beaucoup de gentillesse. Seul petit bémol, la musique de Radio jazz branchée un peu fort pour nos (vieilles !) oreilles.

Sans doute rien à côté du soir où l'ambiance devient festive : bœuf manouche, électro tango, musique brésilienne, folk ou chanson française mais aussi impros ou one man show et même ... cours de tango ! Eclectique, la programmation !

Et petit plus pour qui veut fêter un événement – anniversaire, afterwork ou soirée entre amis : une cave voûtée au sous-sol, privatisable comme le haut, qu'on transforme à son gré en salle de projection ou dance-floor : on peut apporter sa nourriture et ses instruments ou sa musique, choisir d'installer les enfants à un étage, les adultes à l'autre, c'est à la carte !

Pour conclure : un brunch royal pour les Marquises.

<https://www.facebook.com/Les-Marquises-287836414920484/>

* Plus de 800 bars et restaurants dans cet arrondissement !

** La Marquise d'Angoulême notamment.

Café divan

60 rue de la Roquette, 75011 Paris | Station vélib' au 35 de la même rue | Dimanche de 8:00 à 2:00 | ♿

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Rend noir celui qui aime trop le blanc » pour « alcool »

A l'angle de la rue de la Roquette et de l'impasse du même nom, dans ce secteur typique du XIème encore popu et toujours animé, une bonne petite adresse aux allures de cantine de quartier.

Un grand tonneau à l'entrée et puis, tout de suite, un long comptoir en cuivre qui serpente face à elle.

Un pied posé sur la barre, des anciens l'ont pris d'assaut :

– Ma femme, ell' m'dit qu'l'alcool, y résout pas les problèmes, mais moi, j'me rends bien compte que l'eau non plus !

– C'est pour ça qu'tu bois tout : le blanc, le rouge et le rosé ?

– Ben ouais ... j'suis polyglotte !

– Ah c'est sûr, ta glotte, elle fonctionne, là !

– Ben quoi ! J'suis p't'êt' vieux, mais un vieux d'la vieille, à qui on la fait pas à l'envers !

Une jeune bobo, le nourrisson sanglé à l'africaine sur le dos, avale vite fait son espresso au milieu des habitués.

Le brouhaha de leurs conversations est rythmé par une musique disco un peu lancinante ... mais il en faut pour tous les goûts !

A l'arrière, quelques tables plus tranquilles de chaque côté d'un étonnant poêle rétro. Et au dessus des banquettes mauves et rouges, de bien curieux radiateurs en forme de cylindres hélicoïdaux posés à l'horizontale, particulièrement bienvenus par ces premiers frimas : on sent la chaleur se diffuser doucement dans notre cou !

Quelques vieux postes de radio et machines à écrire complètent le décor, une grande horloge (à laquelle Harold Loyd aurait pu se suspendre !), ainsi qu'un original passe-plat pour faire le lien entre salle et cuisine, à travers lequel l'on aperçoit deux mains, larges comme des battoirs, aiguïser lestement un impressionnant couteau ...

Pour conclure : prenez un allongé sur le divan !

<https://www.facebook.com/cafedivanparis/>

Charbon café

109 rue Oberkampf, 75011 | Station vélib' 80 rue Oberkampf |
Dimanche de 9:00 à 1:00

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 16 | Accueil : 12 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un petit verre à l'oeil » pour « Monocle »

C'est la rentrée ... on retourne au charbon ! Et comme vous savez que j'aime le travail « bienfait », j'ai relu mes classiques : dans « Le bouclier arverne », Astérix et Obélix rencontrent Alambix, commerçant en vins et charbons du Massif central. Un clin d'œil aux auvergnats montés à Paris au XIXe pour livrer du charbon, tandis que leurs épouses tenaient le débit de boissons. D'où leur nom : « charbonnier » et « Auvergnat » devenus « charbouniat » puis « bougnat ».

Nous voilà donc dans l'un de ces anciens commerces devenu depuis le poumon de la rue Oberkampf : c'est même une véritable institution !

La hauteur sous plafond est impressionnante. Une mezzanine en fer forgé surplombe la salle qu'on distingue à peine dans l'obscurité du fond. Les peintures sont un peu défraîchies, mais de grands miroirs quelque peu ternis renvoient la lumière, tout en démultipliant les dames en robes longues et messieurs en haut de forme des tableaux accrochés aux murs.

C'est un lieu authentique, patiné par le temps. Pour un peu, on s'attendrait à voir un bougnat déposer son sac de charbon au pied du bar pour prendre un petit noir. En attendant, il y en a du monde au zinc !

Sur les banquettes, par contre, personne. La plupart sont défoncées, parfois même rafistolées avec du scotch, mais on ne manque ni d'espace ni de tranquillité : idéal pour notre gymnastique neuronale du dimanche !

Mon cher et tendre s'extasie devant son sucre qui s'enfonce lentement dans la mousse de son crème : « Quand je pense qu'il y a des gens qui perdent leur temps devant la télé, alors qu'ils pourraient assister à un spectacle pareil ! »


Il est vrai qu'elle est tellement volumineuse et ferme à la fois qu'on dirait des blancs d'oeufs battus en neige : la crème du café !

Au fond, une arrière-salle où de jeunes groupes musicaux peuvent faire preuve de leur talent à la nuit tombée. Et quand le Nouveau Casino, salle de concert d'à côté, ouvre ses portes pour une soirée commune, c'est jusqu'à 1000 personnes qui peuvent danser au rythme des DJ ...

Pour conclure : un Charbon ardent depuis plus de 100 ans.

www.parisbouge.com > Guide > Restaurant > Cafecharbon

Le Rouge limé

167 bd Voltaire, 75011 | Station Vélib' Charonne Frot à 125 m
| Dimanche de 7h30 à 2h00 | Accessible 

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il file à toutes jambes » pour « Bas »

Charonne : un quartier branchouille et convivial avec ce vrai bistrot à la parisienne, « fondé depuis sa reprise » est-il précisé !

Pour les adeptes du métro-boulot-bistrot : la terrasse plonge sur la bouche du premier !

Belle hauteur sous plafond et déco délicieusement rétro. On laisse le grand comptoir aux habitués pour tester ces drôles de chaises de paille de toutes les couleurs : ça ne manque pas de pep !

Mais qu'est-ce que c'est que ce couinement ? Une trappe s'ouvre et un arceau apparaît suivi du monte-charge lesté de bouteilles. Bon sang mais c'est bien sûr : pour faire du rouge-limé, il faut du vin ; deux-tiers de rouge et un tiers de limonade bien fraîche. Un classique également appelé « diabolo pinard » : ici on ne met pas de l'eau dans son vin, mais du sprite, du soda ou du seven up !

Le garçon est en train de remplir consciencieusement l'ardoise du jour d'une belle écriture ronde et régulière ; il s'interrompt pour nous apporter notre crème tellement onctueux qu'on dirait ... de la mousse à raser !

Pour conclure : ici, on vous en fait boire de toutes les couleurs ...

http://www.wat.tv/video/rouge-lime-bistrot-bar-brasserie-47y1f_37l2z_.html

Le QG

32 rue de la Roquette, 75011 Paris | Station Vélib'
Beaumarchais | Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Il est en bottes durant l'été» pour
«Foin»

Tout près de la Bastille, déjà bruyante et sale en ce début de matinée, on bifurque vers la rue de la Roquette, plus tranquille bien qu'animée elle aussi, mais surtout nickel chrome : ça repose les mirettes ... et les narines !

A l'angle de la rue Lappe, une placette qui ne manque pas de charme et quelques troquets : on opte pour le QG.

La terrasse s'étire sur le trottoir, un peu étroite, c'est vrai, mais à deux, pas de problème. Et avec une seule voie sur la rue, on n'est pas trop gênés par la circulation, surtout à cette heure.

A l'intérieur, l'ambiance est plutôt lounge : de grands canapés noirs et profonds, très cosy ; des cadres de bois doré pour entourer les écrans de télévision : tout ça donne un côté intimiste et raffiné, même si la salle est un peu sombre peut-être. On s'imagine pourtant bien s'y réfugier aux premiers frimas ...

Un serveur s'occupe de nous, efficace et discret, juste ce qu'il faut.

Nous demandons nos boissons habituelles mais le regrettons bientôt : nos voisins ont commandé un petit-déjeuner qui met nos papilles en alerte.

On replonge dans le menu : boisson chaude, jus d'orange, fromage blanc ou œuf, tartine et croissant pour 7 E ... voilà qui est d'un bien meilleur rapport qualité-prix que notre grand crème à 5 E !

Et pour 2 E de plus, on pouvait carrément avoir un breakfast anglais avec les mêmes boissons accompagnées de toasts et d'un œuf au bacon agrémenté de champignons, tomates et saucisse : dommage qu'on ait déjà becqueté ce matin !

Avant de quitter le quartier, une virée au port de l'Arsenal, tout juste en contrebas de la place, mais à mille lieues de son effervescence : au milieu du jardin, ses pergolas et sa roseraie, on se la coule douce en regardant les voiliers et autres petits bateaux à moteur. On s'y sent complètement dépaysés, et pour un peu ... on aurait presque l'impression d'être à nouveau en vacances !

Pour conclure : un QG sympa en attendant la prise de la Bastille