

Le Train bleu

Une majestueuse brasserie néo-baroque surplombe le hall de la Gare de Lyon ... et nous voilà transportés à la Belle Epoque !

Les Piaules

Les Piaules, c'est une auberge de jeunesse nouvelle génération ... avec un bar sur son rooftop, accessible à tous à la vue sur Paris à 180° !

Chez Gudule

Gudule était championne cycliste : en témoignent les vieux vélos suspendus au plafond par son petit fils, dont le bistrot est aussi original qu'intemporel.

Capone

Capone, ce n'est pas le nouveau repaire de gangsters de la Nation mais une super brasserie italienne où trône une ... Autobianchi !

Mon Café

Saint-Antoine, son hôpital et ses cafés sur l'esplanade qui lui fait face : idéal pour le personnel du premier et les sevrés des seconds.

Aux Cadrans

Cadran et montres rappellent l'heure aux clients de cette brasserie parisienne, pour rejoindre à temps la gare de de Lyon située juste en face.

Le Charolais

Le 17 février 2019

Le Charolais, 15 rue Cotte, 75 012 Paris

De 7h00 à 22h00

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 11

Accueil : 13

Ambiance : 17

Café : 11

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marchand de canons » (cafetier)

Il vient d'être distingué parmi les 100 meilleurs de la capitale :

c'était sous les ors de la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Paris, le 30 janvier dernier ...

Un authentique bistrot de quartier qui se devait donc de figurer dans les Cafés d'Otilie !

A l'intérieur, c'est plutôt exigüe, pas vraiment confortable ... mais de caractère : au plafond, une impressionnante collection de ballons ovales, et sur les murs de vieilles affiches d'apéritifs*, des bouteilles de vin soigneusement allongées et étiquetées ainsi que ... des écussons de clubs de rugby ! Esprit troisième mi temps garanti ! Pas de doute, on est dans

un repère du Sud-ouest, pays de l'ovalie et de la bonne chair. Le nom du rad n'est pas usurpé : ici, on aime la bidoche !

Et avec tous les bouchers d'en face qui font partie des habitués, elle doit être de qualité.

Le patron a des bras comme des jambons ; un peu bourru mais attentif, il enlève prestement les saucissons posés sur l'une des tables pour nous la libérer.

Autour du zinc en formica, il y a des piliers : commerçants et résidents, tabliers blancs et cirés jaunes, porteurs de casquettes ou bonnets, c'est vite la mêlée dans une ambiance bruyante et rigolarde.

A la bonne franquette aussi, les clients rapportent leurs tasses.

Une maraîchère à l'âge canon'hic entonne en chevrotant « Faut rigoler** » puis éclate de rire :

« C'qu'est bien, quand il pleut, c'est qu'on peut chanter ! »

Essai transformé pour ce lieu haut en couleurs !

Pour conclure : un café où le ballon est ovale.

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

* Suze, Cinzano ...

** La chanson naît un jour de 1958, alors qu'Henri Salvador raconte que, enfant, un de ses professeurs aux Antilles lui parlait de « nos ancêtres les Gaulois », ce qu'il trouve drôle. À partir de ce souvenir, la chanson est écrite en une demi-heure, avec la fameuse mention à « Faut rigoler, avant que le ciel ne nous tombe sur la tête ».

Le Cosy

Le Cosy, 50 av St Mandé, 75 012 Paris |

Tous les jours, de 7h à minuit (Brunch à 11h et 14h) | Station Vélib' angle St Mandé/Arnold Netter

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |
Café : 9 (Brunch 16)

Prix d'un café : 2,20 € (Brunch 28€)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Fait grossir » pour « zoom »

Une tâche bouton d'or au milieu de la grisaille : c'est le store du Cosy !

Autre touche de couleur : les plantes vertes de sa grande terrasse (le trottoir de l'avenue est très large), qui lui donnent des allures de jardin d'hiver – et pour être tout à

fait confortable, elle est chauffée ! Derrière la verrière, la véranda propose un deuxième espace tout aussi lumineux. Mais si l'on préfère une ambiance plus ouatée, c'est à l'intérieur qu'il faut s'installer : sol en teck et tons bleu canard sur les murs et les banquettes. Eh oui, c'est cosy !

Aujourd'hui dimanche, c'est brunch : la salle est bondée comme un premier jour de soldes – plutôt bon signe (heureusement, on a réservé). De nombreuses tablées dont une de 12 avec des enfants surexcités qui courent dans tous les sens. Pause de quelques secondes, le temps d'une photo où chacun sourit comme s'il venait de mordre un citron, puis les cavalcades reprennent : à éviter pour les romantiques qui veulent faire leur demande en mariage !

Le jus de fruits pressé et l'assiette salée* sont portés à table (service efficace et chaleureux) ; pour le reste, c'est buffet à volonté. Petite déception sur le café qui est (très) loin d'avoir le caractère d'un espresso ; par contre, sa tasse assortie à la couleur du mur vient tout droit d'Ikéo (on n'est pas dépaysés !) et l'ensemble est de qualité (le patron nous précise qu'hormis les viennoiseries, tout est fait maison). Mention spéciale à l'original et délicieux cheese-cake à la pistache, au socle craquant et au cœur fondant. A rendre baba les babines des bobos – plutôt bons mangeurs ... et apparemment pas effrayés par le tarif – qualité oblige !

Pour conclure : Cosiment parfait.

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/54207698>

* Choix entre un mini-burger ou un saumon gravlax, accompagnés de pommes de terre sarladaises, œufs brouillés au bacon, fromage, salade de roquette et un délicieux muffin chèvre-courgettes.

Et pour le buffet, boissons chaudes, mini-viennoiseries, céréales, pains-beurre-confitures, cannelés, crêpes, pancakes, brioches façon pain perdu, cakes maison, tartes Tatin, fromages blancs au coulis de fruits rouges, crèmes brûlées, mousses et verrines variées, salades de fruits ...

Les deux Savoie

Les Deux Savoie, 23 bis bd Diderot, 75 012 Paris | Station Vélib' Gare de Lyon, bd Diderot |
Tous les jours, de 6h à 2h

Note globale : 12

Situation : 11 | Cadre : 11 | Accueil : 15 | Ambiance : 12 |
Café : 11

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fait partie du gratin » pour « dauphinois »

Une montagne de choses à faire : voilà la conséquence de notre grand chambardement ...

d'où l'idée d'un bon brunch pour nous requinquer. Pas de chance : l'adresse que nous visions est fermée. On se rabat sur une brasserie voisine, dont la terrasse fait face à la Gare de Lyon (pour ceux qui savent apprécier la mélodie des klaxons et les délicates effluves des pots d'échappement !)

A l'intérieur, l'idée était visiblement de recréer l'atmosphère d'un chalet savoyard : murs et parquet en bois, mezzanine (à escalader !), silhouettes de sommets sur les

miroirs et, dans l'assiette, spécialités régionales : fondue aux trois fromages, raclette, tartiflette et autres plats roboratifs. Mais la déco ne date visiblement pas d'hier et aurait besoin d'un sacré coup de rénov' !

Par contre, le patron nous accueille vraiment gentiment ; Il a l'oeil à tout.

Le service est rapide (pratique quand on doit prendre un train !) et très aimable malgré une clientèle de passage. Avec le cliquetis des cuillères, le chuintement de la machine et les tables collées, c'est une vraie atmosphère de brasserie !

Pas de brunch mais des petits-déjeuners. On préfère coupler notre café (un vrai réveil-matin !) avec la Tatin qui nous a fait de l'œil à l'entrée : copieuse et maison, pas trop sucrée mais avec une bonne couche de pommes, accompagnée de crème fraîche, la vraie, qui sort direct du pis des vaches de l'alpage. Est-ce le coût du transport qui fait monter la note jusqu'aux cimes ou bien* ? (8, 30 € !)

Pour conclure : une Tatin ex-ski-se !

<https://www.facebook.com/pages/Les-Deux-Savoies/>

* Une des deux règles indispensables à respecter pour parler le vrai patois savoyard :

finir ses questions par « ou bien ». La seconde étant de mettre des « y » dans toutes les phrases (Ex. Il va pas y faire chaud demain).

Le Chat bossu

126 rue du faubourg Saint-Antoine, 75012 Paris | Station vélib' 130 de la même rue | 7j/7 de 7h à 2h (8h le dimanche)

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 11 | Accueil : 14 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Jeu d'enfant » pour « chat »

En chasse d'une bonne petite adresse dominicale dès potron-minet ! Par chance, on est au coeur du Faubourg Saint-Antoine, un quartier qui bouge, à quelques mètres du fameux marché d'Aligre : le choix ne manque pas.

Une enseigne nous intrigue. Si la terrasse est vide ou quasi (il pleut et c'est bien connu, chat échaudé craint l'eau froide !), l'intérieur est bondé : plutôt bon signe.

Rien d'exceptionnel côté déco, limite vieillot, mais typique du bistro parisien où l'on se sent bien. Le zinc est noir de monde et la quinzaine de tables toutes occupées ... sauf une !

On est serrés les uns contre les autres (de quoi tout savoir de la vie de ses voisins) et c'est évidemment bruyant, mais l'ambiance est chaleureuse. Les bobos du quartier côtoient les piliers de comptoir dans une ambiance bon enfant.

Un quinquagénaire à casquette fait risette à la fillette qui s'est renversée en arrière pour voir le monde à l'envers, son compère à bonnet lui ébouriffe gentiment la tête quand elle se lève pour faire tourner sa robe tandis qu'une vieille dame lâche son chariot de courses pour la retenir croyant la voir

perdre l'équilibre, mais la petite retombe sur ses pattes ...
comme un chat !

Certains sont plongés dans le journal du jour, d'autres petit-déjeunent en trempant gaillardement leur tartine dans un grand crème – appétissant d'ailleurs : la tranche de baguette tradition sort tout juste du fournil d'en face et la mousse du second semble d'une onctuosité remarquable.

Au comptoir, le petit noir est à 1€ tout rond mais on a envie plutôt envie de rester bouquiner sur la banquette – justement, on peut emprunter quelques polars ou BD sur les étagères du fond.

Les serveuses s'activent en souriant gentiment, le patron serre les pincettes tout en discutant avec les clients. Chacun y va de son petit mot ; ici, c'est à la bonne franquette !

Pour conclure : un chat qui nous sourit.

<https://www.facebook.com/Le-Chat-bossu-117402511667990/>