

Le Verbalon

Verbalon, comme verre + ballon. Au pied de la Butte aux Cailles, ce café-restau-bar à vin plein de charme ne désemplit pas ...

Circus

Circus est une brasserie située au pied de la Butte aux Cailles, sur le thème du cirque. Confortable, chaleureuse ... et même magique en soirée !

La Manufacture

Situé à côté de l'ancienne Manufacture Royale, notre bistrot en a repris une partie du nom et du décor pour un rendu chaleureux et dans une ambiance populaire ...

Le Mêlécasse

La Butte-aux-Cailles, son village et son Mêlécasse** : c'est dans cette brasserie pleine de charme et de caractère que tous se retrouvent ...

Vidici

Vidici, c'est le nouveau concept de restauration rapide italienne. Après la première ouverte à Lyon en 2014, voici celle de la gare d'Austerlitz ...

T-Kawa

T-Kawa, un lieu de rencontre chaleureux, convivial et culturel, ouvert en octobre 2018 et tenu par de jeunes bénévoles, des Petits Frères des Pauvres.

Caffetteria de la Felicità

Le 13 janvier 2019

Caffetteria 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 m², 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 Caffetteria 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 caffè 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.

L'arobase Café

Le 2 décembre 2018

L'arobase Café, 101 rue Chevaleret, 75 013 Paris

De 8h30 à 21h, samedi 12h/dimanche 11 à 17h

Note globale : 12

Situation : 10

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 15

Café : 10

Prix d'un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marque déposée » (empreinte)

Depuis 95 et l'immense quadrilatère minéral qu'est la BNF, universités et buildings ont émergé à l'est sur la rive gauche de la Seine, de chaque côté de la très large mais rectiligne avenue de France. Du verre, de l'acier, du béton mais peu de verdure : ça manque quelque peu de charme et de douceur...

En contre-bas de la passerelle, la rue Chevaleret marque la frontière de l'ancien XIII^{ème}. Des bâtiments simples mais à taille plus humaine, et devant l'un d'eux, quelques tables, où des consommateurs devisent, emmitouflés dans des plaids.

Les conversations sont tranquilles, à l'image de la rue ...

L'arobase Café, c'est un petit coffee shop, chaleureux avec ses murs ocres ou de pierres, ses ardoises, son coin canap', ses journaux et ... ses bonnes effluves ! Et puis tout le nécessaire pour les internautes : wifi et prises mais aussi imprimante, scanner et même ordinateurs à dispo, voire prêt de clés USB. Là, on rejoint le XXI^{ème} siècle ... et on s'explique le nom* ! Etudiants et habitants du quartier en ont visiblement fait leur QG pour travailler au calme ou échanger entre amis.

Le service se fait au comptoir. Souriant ... mais peu pro : pour expliquer la différence entre un latte et un macchiato ; on nous répond que le premier est juste un café crème ! Quant à l'expresso, il est du genre qui arrache ; pas cher par contre, le petit déjeuner** non plus ! Et pour recharger ses (autres) batteries, on peut y manger sur le pouce salades et gâteaux – dont l'arobase ! ☐ – ou bagels faits minute ... plutôt appétissants !

Pour conclure : un café dont l'arôme demeure virtuelle.

<http://www.arobasecafe.com>

* L'arobase viendrait d'une confusion avec l'arroba, unité de mesure utilisée dès le XI^e siècle en Espagne et au Portugal, symbolisée par l'@ ; on la retrouve dans les comptes de marchands florentins sous la forme d'un a stylisé. Son usage se répand ensuite aux Etats-Unis chez les marchands qui l'utilisaient au XIX^e siècle pour indiquer les prix (« 2 chairs @ \$ 20 », soit « 2 chairs at 20 dollars » – On constate d'ailleurs qu'à l'heure actuelle les Américains lisent « at » pour le @).

En 1971, l'inventeur du courrier électronique, un ingénieur américain, cherche un signe reflétant une idée de mouvement, de direction pour séparer le nom de l'émetteur de celui l'organisme de messagerie ... et choisit l'@ pour créer des adresses que l'on pourrait traduire ainsi : Ray Tomlinson « à », « vers » ou « chez ».

** Formules petit déjeuner à 2 € (Expresso ou café lungo + croissant ou pain au chocolat) ou 4 € (Muëсли ou granola + Fromage blanc ou compote) ; brunch à 17 € (Boisson chaude, orange pressée, assiette composée au choix et dessert).

L'arobase Café

Le 2 décembre 2018

L'arobase Café, 101 rue Chevaleret, 75 013 Paris

De 8h30 à 21h, samedi 12h/dimanche 11 à 17h

Note globale : 12

Situation : 10

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 15

Café : 10

Prix d'un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marque déposée » (empreinte)

Depuis 95 et l'immense quadrilatère minéral qu'est la BNF, universités et buildings ont émergé à l'est sur la rive gauche de la Seine, de chaque côté de la très large mais rectiligne avenue de France. Du verre, de l'acier, du béton mais peu de verdure : ça manque quelque peu de charme et de douceur...

En contre-bas de la passerelle, la rue Chevaleret marque la frontière de l'ancien XIII^{ème}. Des bâtiments simples mais à taille plus humaine, et devant l'un d'eux, quelques tables, où des consommateurs devisent, emmitouflés dans des plaids.

Les conversations sont tranquilles, à l'image de la rue ...

L'arobase Café, c'est un petit coffee shop, chaleureux avec ses murs ocres ou de pierres, ses ardoises, son coin canap', ses journaux et ... ses bonnes effluves ! Et puis tout le nécessaire pour les internautes : wifi et prises mais aussi imprimante, scanner et même ordinateurs à dispo, voire prêt de clés USB. Là, on rejoint le XXI^{ème} siècle ... et on s'explique le nom* ! Etudiants et habitants du quartier en ont visiblement fait leur QG pour travailler au calme ou échanger entre amis.

Le service se fait au comptoir. Souriant ... mais peu pro : pour expliquer la différence entre un latte et un macchiato ; on nous répond que le premier est juste un café crème ! Quant à l'expresso, il est du genre qui arrache ; pas cher par contre, le petit déjeuner** non plus ! Et pour recharger ses (autres) batteries, on peut y manger sur le pouce salades et gâteaux – dont l'arobase ! ☐ – ou bagels faits minute ... plutôt appétissants !

Pour conclure : un café dont l'arôme demeure virtuelle.

<http://www.arobasecafe.com>

* L'arobase viendrait d'une confusion avec l'arroba, unité de mesure utilisée dès le XI^e siècle en Espagne et au Portugal, symbolisée par l'@ ; on la retrouve dans les comptes de marchands florentins sous la forme d'un a stylisé. Son usage se répand ensuite aux Etats-Unis chez les marchands qui l'utilisaient au XIX^e siècle pour indiquer les prix (« 2 chairs @ \$ 20 », soit « 2 chairs at 20 dollars » – On constate d'ailleurs qu'à l'heure actuelle les Américains lisent « at » pour le @).

En 1971, l'inventeur du courrier électronique, un ingénieur américain, cherche un signe reflétant une idée de mouvement, de direction pour séparer le nom de l'émetteur de celui l'organisme de messagerie ... et choisit l'@ pour créer des adresses que l'on pourrait traduire ainsi : Ray Tomlinson « à », « vers » ou « chez ».

** Formules petit déjeuner à 2 € (Expresso ou café lungo + croissant ou pain au chocolat) ou 4 € (Muëсли ou granola + Fromage blanc ou compote) ; brunch à 17 € (Boisson chaude, orange pressée, assiette composée au choix et dessert).

Dudule

Dudule, 205 bd Vincent Auriol*, 75013 Paris | Station vélib' au 11 place d'Italie | 365 jours par an, de 6h à 2h, brunch de 11h à 16h | ♿

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 | Qualité du brunch : 15

Prix d'un café : 2,10 € | **Prix du brunch** : 19,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle sort de la cruche » pour « idiotie »

Dudule ! Comme un pied de nez à la froideur des tours qui le surplombent, ses lettres dansent sur la devanture du café dont il a pris le nom.

Celui du personnage burlesque interprété par Clyde Cook dans les années 20 ?

Ou le diminutif** d'un des jeunes patrons qui ont repris l'affaire ?

A l'intérieur, la déco rétro fait plutôt penser au premier avec ses carrelages blancs style métro

et ses banquettes de cuir noir. Petites ou grandes tables, sièges ou banquettes, alcôves ou grands espaces, chacun peut y trouver son bonheur. Et ça ne désemplit pas, aussi bien au zinc qu'en salle ou en terrasse ! Qui pour lire son journal ou faire ses mots croisés (Tiens, tiens !),

qui pour commenter la passation présidentielle du jour ou encore fêter un événement à l'instar de ce groupe de onze

personnes qui s'engouffre jusqu'au fond.

Les deux serveuses accueillent chaleureusement les clients et virevoltent entre les tables. Arrangeantes : bien qu'il ne soit que 9h, notre demande de brunch est validée. Le grand crème en guise de boisson chaude ne nous laissera pas un souvenir impérissable (comme dans trop de cafés parisiens, il manque de saveur et d'onctuosité) mais le jus d'orange est fraîchement pressé et la tartine coupée dans une vraie baguette tradition : deux bons points ! Quant au pain perdu, il nous rappelle les goûters de notre (lointaine !) jeunesse : comme une petite madeleine ...

Une assiette de saumon (ou lard), œufs brouillés, laitue et pommes de terre sautées est ensuite servie, tellement copieuse qu'on terminera par la salade de fruits plutôt que le fromage blanc. Du fait maison avec des produits de qualité : un bon spot donc pour bruncher le dimanche ou un jour férié ... Et d'après nos échos, on y propose aussi une viande d'Aubrac goûteuse et tendre :

à tester peut-être après une journée shopping au Centre « Italie 2 »*** ?

Pour conclure : un treize-or dans le treizième.

<http://www.pariszoomtv.com/accueil/chez-dudule-bar-brasserie-75013-paris/>

* Premier président de la IV^e République, brillamment élu par le Parlement dès le premier tour en 1947. ** Théodule. *** Centre commercial de la place d'Italie.