

The Coffee

Coffee-shop japonais à la déco épurée ... où l'on vous sert du (très bon) café brésilien ! Ouvert il y a 2 mois dans le quartier Edgar Quinet.

Backstage

« Backstage », en anglais « coulisses » : c'est qu'on est ici dans la rue des théâtres ... et dans le café des ours en peluche géants !

Les Tontons

Les Tontons ? On pense aussitôt à ceux de Lautner et d'Audiard. Ce bistrot est à leur image : il n'a pas changé depuis des lustres !

Maison Péret

Péret, c'est un Bistrot à Vins de la rue Daguerre qui a traversé les âges sans perdre sa qualité légendaire ...

La Bohème

Pour prolonger la soirée de manière atypique après une pièce de théâtre dans le quartier Edgar Quinet.

Au Temps Passé

A l'angle des rues des Plantes et d'Alésia, voilà un Café où passer du bon temps ... comme au bon vieux temps !

La Chope Daguerre

Le 9 décembre 2018

La Chope Daguerre, 17 rue Daguerre, 75 014 Paris

Tous les jours de 8h à minuit

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 12

Accueil : 15

Ambiance : 16

Café : 12

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Chargée à demi » (chope)

Naguère chemin de l'ancienne commune de Montrouge, Daguerre* est devenue rue parisienne. Vivante et colorée, elle s'ouvre sur des cours et ruelles pleines de charme, dans un quartier où il fait bon vivre. La partie piétonne, commerçante et populaire, offre une belle balade olfactive, visuelle et animée : étals de produits de bouche et boutiques d'artisans, tous là depuis des lustres, sans compter les petits bars-restaurants d'un autre temps où se retrouvent les habitants du quartier.

Notre bistrot du jour est à son image, il ne fait pas de manières : la déco est simple mais chaleureuse (murs jaune moutarde !), les tables serrées – pour plus de convivialité ☐

Et de fait, c'est bondé ... et bruyant (A déconseiller pour une déclaration !)

Des jeunes, des anciens, des collègues, des voisins et des bandes de copains, l'atmosphère est bon enfant.

Service à la bonne franquette, rapide, et dans la bonne humeur.

Pas de chope à café (pourtant, ça existe !) mais une vraie tasse en porcelaine couleur ... café. L'expresso ne nous laisse pourtant pas un souvenir impérissable mais on vient ici plutôt pour boire une bière** et manger un bout sans chichi.

La chope ? Voila qui me rappelle la remarque de Jacques Chirac à Angela Merkel quand elle lui en avait offert une, une pièce historique datant de 1710 : « J'ai mieux à la maison, avait-il déclaré, une canette 1664 ! »

Pour conclure : à choper pour l'ambiance ...

<https://www.facebook.com/pages/La-Chope-Daguerre/1715760095192>

* Du nom de Louis Daguerre (1787-1851), inventeur du daguerréotype, ancêtre de l'appareil photographique. Si au n° 57, il ne reste que l'enseigne du club photo, au 56, on trouve encore le studio de photographie professionnelle. Un peu plus loin, au 86, une enfilade de maisonnettes autour d'une ruelle pavée : c'est Ciné-Tamaris, le royaume d'Agnès Varda, qui a filmé son voisinage dans son documentaire - *Daguerréotypes*, en 1975, puis dans *Les Plages d'Agnès* en 2008.

** Bières artisanales parisiennes et bon choix de bières à la pression.

L'Harmony Café

L'Harmony Café, 117 bd Port Royal, 75014 Paris |
De 7h à 2h (9h le samedi, 11h le dimanche) | Station Vélib' St Jacques – Val de Grâce

Note globale : 13,5

Situation : 12 | Cadre : 12 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,40 € (Brunch 19,50€)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Point de côté » pour « face »

A côté de l'entrée historique de l'hôpital Cochin*, une terrasse s'étale à l'angle de la rue du Faubourg Saint-Jacques et du boulevard de Port-Royal ... vide : il pleut ! Comme les autres, on se réfugie à l'intérieur : bistrot Parisien classique, tenu par des Aveyronnais qui n'oublie pas leurs

racines. Outre les charcuteries et viandes du pays annoncées à la carte (dont une côte de bœuf de 1kg à partager sur billot !), de vieux objets rappellent la cuisine d'autrefois : un presse-purée antédiluvien, d'anciennes balances à plateaux, un tonnelet en bois de chêne.

Le jeune serveur nous propose une table le long de la baie vitrée pour profiter de la lumière ... juste sur la trappe : on ne va pas y passer au moins ? Non, c'est une galéjade ! On est bien dans notre petit coin, sous les plantes vertes. La tourne est agréable (Que de la chanson française !) et les produits du brunch** simples mais de grande qualité – copieux aussi : petits mangeurs d'abstenir !

Clientèle variée, toutes générations confondues : gentleman en velours côtelé-casquette au comptoir, couple de voyageurs demandant à être installé « en vitrine », trio d'infirmières de la maternité d'en face venu fêter un événement (une promo ?). Un grand-père s'installe au fond, comme nous, pour déjeuner avec sa (plus si) petite fille. Il parcourt le journal en attendant les plats et lui indique les gros titres ... pour le refermer brusquement en décrétant : « Pas la peine de regarder la page nécro, je sais qu' j'y suis pas ! »

Pour conclure : brunch massif dans lieu central.

<https://www.harmony-cafe.com>

* Avec à l'intérieur, une pépète bien cachée : l'ancienne abbaye, dont la salle capitulaire, la chapelle et le cloître ont été intégrés dans l'enceinte de l'hôpital : un vrai havre de paix où flâner en découvrant son histoire mouvementée ...

** Boisson chaude au choix, jus d'orange pressé, croissant, œufs au plat et poitrine fumée, assiette auvergnate (charcuterie d'Auvergne, pommes de terre sautées et salade) ou nordique (saumon gravelax frais avec les mêmes accompagnements) puis dessert maison du jour.

Café Signes

Café Signes, 33 avenue Jean Moulin, 75014 Paris |
Du lundi au vendredi, de 8h à 19h, 18h l'hiver | Station
Vélib' 56 de la même avenue

Note globale : 16

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 19 | Ambiance : 17 |
Café : 13

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Conduit au pavillon » pour « oreille »

Fin 98, non loin d'Alésia, un café ferme. L'équipe du CAT*
voisin a alors une idée :

Et si on le reprenait pour mettre nos employés sourds et
malentendants

en situation réelle de travail,

et aussi créer un lieu de rencontre ouvert sur le monde
entendant ?

Cinq ans plus tard, le Café Signes est né,
une première nationale !

Près du comptoir, un serveur nous salue d'une main partant de
sa bouche dans notre direction : sa façon de nous dire
bonjour. Trois collègues l'accompagnent, encadrés par deux
moniteurs ; tous portent des tee-shirts au dos desquels la
bienvenue nous est souhaitée, en français et en signes.

Les clients bilingues ou juste téméraires (un lexique de base
leur est destiné), passent commande en LSF**.

Attirer l'attention des serveurs ? On tape du pied (pour

émettre des vibrations) ou on utilise le signal lumineux installé près de sa table – on peut aussi lui faire signe, s'il passe à portée de main.

Demander un café ? Poing gauche fermé, la main droite tourne au-dessus, pouce levé et auriculaire tendu : on mime en fait le geste de moudre***.

Certains signes sont évidents, d'autres moins ; quelques uns se ressemblent tellement qu'on peine à les différencier.

Cette fois, c'est l'entendant qui est en difficulté ! Heureusement, les responsables, jamais bien loin, viennent à la rescousse.

La salle est remplie d'habitues, étudiants, salariés ou retraités, et les échanges ne manquent pas.

Le midi, on vient y déjeuner (menu simple mais bon – penser à réserver car c'est vite plein !) et le soir parfois, y écouter de la poésie ou voir une pièce de théâtre ... d'un nouveau genre, bien sûr !

Pour conclure : plutôt bon signe !

<http://www.cafesignes.com>

* Centre d'Aide par le Travail (devenu Etablissement et Service d'Aide par le Travail)

** Langue Française des Signes.

*** <http://www.sematos.eu/lsf-p-café-6581.html>

Le Zeyer

62 rue d'Alésia, 75014 Paris | Station vélib' 8 avenue Jean Moulin |Dimanche de 8:00 à 0:30

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2 € de 8 à 12 h – 2,80 € après

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « S'il est jaune, il n'est pas fou » pour
« Rire »

Sur la (trépidante) place d'Alésia, des stores bouton d'or, comme une tâche de soleil dans la grisaille de décembre, et un « Z » qui veut dire ... Zeyer ! Ouvert par une famille alsacienne il y a plus d'un siècle, c'est devenu une véritable institution.

Dès la porte franchie, on est imprégné de cette atmosphère si particulière des vieilles brasseries parisiennes : banquettes recouvertes de velours rouge, murs habillés de grands miroirs, barres de laiton, lumineuse verrière jaune orangée, mosaïque d'époque au sol, éclairages feutrés ...

On a envie de s'y réfugier un jour de neige !

Rénovée dans le style Belle Epoque, elle offre plusieurs espaces, élégants tout autant que confortables, dont une salle et un petit salon privatif à l'étage : plus tranquilles, ils sont parfaits pour un repas d'affaires, un événement familial ou un rendez-vous galant.

Au rez-de-chaussée, le zinc a disparu, mais une centrale de commande trône au milieu.

Un maître d'hôtel y gère le défilé des serveurs. Impeccablement sanglés dans leur tenue traditionnelle – long tablier blanc sur pantalon et chemise noirs -, les garçons se fauillent entre les tables avec discrétion et efficacité.

Les clients sont des habitués, presque des pensionnaires ; certains venaient déjà enfants, ils y ont leur rond de

serviette. Ils retrouvent ici la mer avec ses fruits et l'Alsace avec ses choux, ses vins et ses bières qu'ils partagent le plus souvent en famille ou avec des amis – bon vivants de préférence !

Une vieille dame semble perdue, son serveur habituel n'est pas là : « Vous saurez servir mon chocolat ? Dans une petite tasse et sans sucre, mais avec une grande cuillerée de crème et un peu de cannelle et de muscade ! » Pour contrer le froid, quoi de mieux, il est vrai, qu'une boisson bien chaude, onctueuse et épicée ...

Pour conclure : un café à e-zeyer !

<http://lezeyer.com>