

Halle Saint-Pierre

Au pied du Sacré-Cœur, la Halle Saint-Pierre abrite un musée d'art brut, un auditorium, une librairie et un café : atypique !

La Mère Catherine

Restaurant emblématique de la Place du Tertre, la Mère Catherine a su rester fidèle à la tradition : ambiance auberge d'antan, montmartroise à souhait.

Le Progrès

Le Progrès, c'est un sympathique petit bistro typique de Montmartre et de la vie parisienne, à l'ambiance simple et conviviale.

Studio Café

Studio café, un sympathique estaminet sur le thème du cinéma ... mais surtout une vue exceptionnelle sur La Butte Montmartre et le Sacré-Cœur !

Café-Tabac

Tabac est juste son nom ; pour le reste, c'est un café. Lilliputien mais authentique : rare dans le coin des Abbesses ...

Tentazioni

Tentazioni s'est doté d'une quatrième adresse à Montmartre, avec ce bistrot à l'italienne ouvert l'an dernier, authentique et savoureux.

SyLon

SyLon, en contrebas des Abbesses à Montmartre, est un nouveau coffee-shop chaleureux proposant du bon café et des saveurs inédites.

La Fourmi

La fourmi, une ambiance bruyante et décontractée au cœur de Pigalle : idéal après un concert chez la Cigale, sa voisine !

Le Cépage Montmartrois

Le 14 octobre 2018

Le Cépage Montmartrois, 65 rue Caulaincourt, 75 018 Paris

Tous les jours de 8h à 23h45

Note globale : 12

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 11

Ambiance : 14

Café : 10

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Sifflé avant l'entrée » (apéro)

Du haut de la Butte, on dévale les célèbres escaliers montmartrois.

Quelques pauses bienvenues, notamment cette impasse piétonne* pleine de charme

où notre café du jour a installé sa terrasse ... autant dire qu'elle est agréable !

L'intérieur a beaucoup moins de cachet malgré quelques mosaïques Art déco d'origine**.

Mais il est confortable et spacieux ; au moins, on n'est pas

collés comme des poulets en batterie !

Et puis surtout, il y a une vraie ambiance. On est loin des sentiers touristiques et les clients sont tous des habitants du "village" ou des amoureux de Montmartre.

– M'sieur Marcel, remettez-moi un coup de pinard !

(Cà, c'est bien un nom de patron de café !)

– Une minute, Ginette, faut qu'j'serve l'ancêtre !

Ici, on vient pour un petit verre, accompagné parfois de quelques huîtres à l'apéro.

Et puis, cette semaine, c'est la Fête des Vendanges *** : 5 jours durant lesquels on célèbre

le vin du Clos Montmartre dans une ambiance joyeuse où la gastronomie n'est pas oubliée.

Dans notre brasserie (bien nommée), un menu vendanges**** est à l'honneur, avec moules

et bières à volonté, accompagnés d'un fromage ou d'un dessert.

Le café par contre ne semble pas leur tasse de thé : l'attaque est brutale.

On imagine bien Lino Ventura en train de le siffler avec ses Tontons flingueurs de compères ...

et s'en reprenant un deuxième dans la foulée (mais nous, on ne peut pas : on n'a pas sa résistance !)

Pour conclure : café qui nous laisse ... cep-tiques !

<http://www.pariszoomtv.com/brasserie/le-cepage-montmartrois-bar-brasserie-75018-paris/>

* « Square Caulaincourt ».

** 1909.

*** Depuis 1934.

**** 16 euros.

Kiez Biergarten

Le 23 septembre 2018

Kiez Biergarten, 24 rue Vauvenargues, 75 018 Paris

Tous les jours de 9h à 2h (10 h le dimanche)

Note globale : 12

Situation : 11

Cadre : 10

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « A le rythme dans la peau » (tambour)

Kiez (prononcer « Kitz »), ça veut dire « mon quartier », là où l'on vit, quoi !

Quant à Biergarten – littéralement « Jardin à bières » -, c'est typiquement le bistro allemand.

Dès le trottoir, la longue et étroite table en bois donne le ton. Puis, la déco vintage de la salle nous rappelle l'Allemagne des seventies (notre banquette est largement éventrée !)

Au dessus d'une porte, l'Ampelmann* a été détourné : Rouge ? Patienter. Vert ? On peut aller se soulager ! Quant au « jardin », c'est plutôt une petite cour intérieure, sans grand intérêt à cette heure, sinon d'être à l'air libre et à l'abri des passants. Mais on retrouve les bancs et tables de l'entrée et on l'imagine vite bruyante et conviviale quand elle est animée ... voire surpeuplée !

Pour passer commande, révisez votre Deutsch ; on ne parle pas la langue de Molière ici !

Mais l'accueil, quoique distrait (préparation du brunch** oblige !) est sympathisch et notre café de bonne facture. On le prend d'ailleurs plutôt en fin d'après-midi avec un Apfelstrudel ou un Käsekuchen*** pour le traditionnel Kaffee-Kuchen. Car on vient là pour trinquer : bières variées et (réellement) allemandes – les téméraires peuvent commander une Mass Bier****: même pas peur ! -, vins d'outre-Rhin, voire Fritz Cola ... pour rester couleur locale !

Et pour éponger, des bretzels tout chauds ou un bon vrai casse-croûte*****.

L'ambiance peut monter très vite : de la lecture tranquille aux jeux de société, on passe à la partie de babyfoot ou la retransmission de matchs de la Bundesliga ou de la Mannschaft ! Et que dire pendant l'Oktoberfest de München ou le Karneval de Cologne : rangez vos bouquins !

Pour conclure : pour une virée t'Hambourg battant.

<https://www.kiez.fr>

* Petit bonhomme des passages piétons berlinois indiquant si l'on peut traverser ou pas.

** Brunch dimanches et jours fériés, 100% maison, 21,50 € (prix égal à l'âge de l'enfant pour les moins de 12 ans) : charcuteries allemande, hareng, fromages, Obazda (crème épicée au camembert typiquement bavaroise !), omelettes, et salades pour le salé ; Müesli, fromage blanc frais, Apfelstrudel, gaufres au miel ou au Nutella et fruits frais pour le sucré, avec des pains allemands et des boissons – jus de fruits (industriel), thé et café.

*** Feuilleté roulé aux pommes, raisins secs et cannelle servi tiède ou chaud ;

gâteau au fromage blanc frais.

**** Choppe d'un litre de bière.

***** Curry wurst de Berlin, Hamburger de Hambourg, Nürnberger de Bavière, Spätzle de Souabe, Kartoffelsalat du Nord ou fameuses Schnitzels de la Oma de Niki ...