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 Manschaft !
Et que dire pendant l’Oktoberfest de Münich ou le Karnaval 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, Späzle de Souabe, Kartoffelsalat du Nord ou

fameuses Schnitzels de la Oma de Niki …

Le Bistrot de la Galette

Le bistrot de la galette, 102 ter Rue Lepic, 75018 Paris | Du mardi au dimanche de 11h à 22h | Station Vélib' 55 bd de Clichy

Note globale : 12
Situation : 12 | Cadre : 11 | Accueil : 13 | Ambiance : 12 | Café : 11
Prix d'un café : 2,40 € (Brunch : 29 €)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
« Galette de son » pour « disque »

Sur le sommet de sa butte, Montmartre était un village entouré de terres agricoles et de moulins à vent où les paysans apportaient leur grain pour le transformer en farine. A la fin du XIXe siècle, la femme d'un meunier eut l'idée d'ouvrir une échoppe pour qu'ils puissent se remettre de leur grimpette en mangeant une galette de seigle accompagnée d'un verre de Lait. L'avènement de l'ère industrielle ayant entraîné le déclin des moulins, le lait fut remplacé par du vin et les galettes par des bals musettes, où bourgeois et artistes venaient s'encanailler …

A deux pas du Moulin de la Galette, le bistrot du même nom a repris son activité initiale pour partager les secrets de Mme Debray. Créé sur mesure, il est recouvert des mosaïques de l'ancienne usine Lu de Nantes, orné d'affiches d'époque et de vieux meubles chinés au Pays de Galles pour les chaises, en Ecosse pour les lampes, à Charleroi pour le tonneau à bière et à Bruxelles pour le comptoir, comme nous l'explique

(longuement) la maîtresse des lieux.
Mais était-il nécessaire d’aller si loin pour faire revivre le Paris d’antan ?
Et si on la sent désireuse de bien faire, on a aussi le sentiment que c’est un peu
too much : ça sent le cinéma, tout çà … un peu comme son décor !

Ici, on aime la galette, mais savez-vous comment ? Salée ou sucrée (mais sans frangipane),
avec du seigle dedans, clin d’œil à la recette d’origine, sans compter le logo d’un moulin tamponné sur le dessus : voilà une galette qui roule …

Pour conclure : un vrai moulin à paroles !

http://bistrotdelagalette.fr

http://www.bfmtv.com/mediaplayer/video/le-restaurant-bistrot-de-la-galette-rue-lepic-901103.html

Brunch original et savoureux, mais sans partie petit déjeuner (pains et viennoiseries)
et d’un prix excessif selon nous :
– Pour commencer, traditionnels jus de fruits pressés et boisson chaude.
– Pour continuer. brouillade d’oeufs à la Parisienne (Palette de cochon et comté), la Paysanne (Lard, pommes de terre et herbes fraîches) ou Norvégienne (saumon fumé et herbes fraîches) avec une galette (sèche !)
– Pour terminer. dessert au choix dont le Millefeuille Arlette, fine galette caramélisée et délicatement parfumée à la vanille bourbon (une pure merveille !)

La Régulière

La Régulière, 43 rue Myrha, 75018 Paris | Station vélib’ 65 rue de la Goutte d’or | De 10h à 19h sauf le lundi

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Risque de se faire plaquer » pour « or »

Décrit par Zola dans son Assommoir, l’ancien quartier ouvrier de la « Goutte d’Or » est devenu une petite Afrique, joyeuse et animée … et centre de trafics en tous genres. Il se boboïse pourtant lui aussi : après une brasserie branchée au printemps*, une librairie-café y a ouvert ses portes à l’automne.

Ce sont deux amies strasbourgeoises – Alice, spécialisée dans le graphisme textile, et Julia, passionnée par les livres et les images – qui, après leurs études dans la capitale, ont voulu créer un lieu d’échange culturel … avec un clin d’œil à la littérature autant qu’à l’argot de ce quartier populaire dans le choix du nom !

À l’écart de l’agitation, trois grandes baies vitrées à l’angle des rues Myrha et des Gardes : l’espace est lumineux, aéré, organisé.
De longues et étroites tables de bois clair pour la partie café où des habitués bouquinent ou pianotent sur leur ordinateur. Quelques plantes délimitent ensuite le coin librairie qui fait la part belle aux ouvrages illustrés et aux

maisons d’édition indépendantes : l’idée est de faciliter l’accès au livre pour le plus grand nombre tout en soutenant la jeune création.
Et dans le recoin du fond, un espace jeux bien tranquille pour les plus petits.

Retour à l’entrée où près du comptoir, de petits articles de papeterie sont proposés (mention spéciale aux carnets recouverts de wax** !) ainsi que des cakes, cookies et palmiers de la boulangerie voisine. A droite, le mur d’exposition annonce les prochaines animations : rencontres avec des auteurs, signatures, vernissages, ateliers manuels autour du livre et de l’image pour les enfants (reliure, gravure, techniques d’impression). Le mercredi après-midi, le samedi matin ou en soirée selon les âges, c’est l’occasion de faire venir les curieux pour découvrir et partager des activités artistiques ou littéraires dans la bonne humeur.

Pour conclure : mérite une fréquentation régulière …

https://www.facebook.com/lareguliere/

* http://lescafesdottilie.fr/le-barbes-paris/#more-5806
** tissu africain aux imprimés multicolores dont on fait boubous, bijoux et pochettes.

Lux Bar

12 rue Lepic, 75018 | Station vélib’ : 55 bd de Clichy | Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 16

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

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Un type largué » pour « parachutiste »

Il est 9 heures, Paris s’éveille. « On est dimanche, faut pas déconner ! » beugle un fêtard rentrant tout juste au bercail. Un petit détour par le zinc lui remettrait sûrement les idées en place. Voilà justement qu’au milieu de sa descente, une enseigne lui en rappelle une autre (descente !)

Des habitués l’ont déjà pris d’assaut et s’échangent les premières nouvelles devant un ballon ou plongent dans le journal en touillant distraitement leur kawa. C’est le dernier carré des fidèles dans un quartier qui a beaucoup changé, la salle n’a pas bougé depuis des lustres : du parigot pur jus ! Une demi-douzaine de tables seulement – heureusement que la terrasse en angle double la donne ! Couverte et chauffée (c’est çà, le Lux !), elle permet aux fumeurs de profiter du spectacle de la rue (pentue … d’où le choix de la station vélib du boulevard d’en bas !)

L’un d’eux vient se plaindre au patron :
– Y a un groupe qui me prend encore en photo !
– C’est ton bonnet, lui répond celui-ci, placide.

C’est qu’on est en face du Café d’Amélie Poulain, les touristes sont donc légion. Et notre bistrot a beaucoup plus de charme. Mais impossible de filmer dans un tel mouchoir de poche, ceci explique sans doute cela.

Intemporel et authentique sont les mots qui viennent à l’esprit. Des relations entre les gens (tout le monde se salue et se tutoie), à la déco : céramiques Belle Epoque dont une

fresque du vieux Montmartre, avec le Moulin Rouge et la place Blanche … où l’on reconnaît même, attendant leur fiacre, Sacha Guitry et sa première épouse (classée monument historique – la fresque, pas l’épouse !)

L’histoire ne dit pas s’ils sont venus là, mais Mouloudji et Nougaro y trinquaient à coups de petits verres, tandis que Bernard Dimey, qui habitait en face, en avait fait son annexe. Il s’en était d’ailleurs inspiré pour l’un de ses poèmes, « Au Lux Bar » affiché ici.

Pour conclure : l’as de la rue Lepic.

www.luxbar-montmartre.fr/

Le Barbes

2 boulevard Barbès, 75018 Paris | Station vélib’ Place Barbès | Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 17| Accueil : 14 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Un garçon à histoires » pour « Toto »

Pauvre et bigarré, c’est la réputation qu’a Barbès avec ses

grecs-frites, ses boutiques de téléphonie et ses magasins de textile bon marché (Tati, Toto et Compagnie). Ses vendeurs à la sauvette aussi et ses dealers de crack, de shit ou d'héroïne, d'où sa mauvaise réputation – le quartier a même été qualifié de « No go zone » par la chaîne américaine Fox News après les derniers attentats de janvier. Le quartier bouge pourtant : le Louxor a rouvert en 2013, de grandes enseignes s'y sont installées (Gibert, la Grande Récré) et depuis le 30 avril, une brasserie branchée a remplacé un célèbre magasin de tissus parti en fumée, à la place même du dernier débit de boissons du secteur fermé il y a 40 ans.

L'édifice se dresse tel un phare à l'angle des deux boulevards. Inspiration industrielle avec des parpaings peints en blanc et vert, du béton ciré et un mobilier style rétro (Mention spéciale à la grande table d'hôtes en bois et aux chaises-hautes cannées à l'intention des petits d'hommes !)

C'est un vrai vaisseau avec à chaque niveau, une identité propre :

Au rez-de chaussée, une salle grande et claire : idéale pour boire un verre, prendre un petit-déjeuner ou manger sur le pouce – à la terrasse, un trio d'italiennes au soleil (un pléonasme !) qui observent tranquillement le fourmillement urbain tout en faisant la papote …

Au premier étage, les baies vitrées du restaurant plongent sur le métro aérien et les frises néoégyptiennes du mythique cinéma. Un bar à cocktails le sépare du patio des fumeurs, installé sous une verrière coulissante pour profiter des beaux jours. Et l'hiver, on profite des gros canapés face à la (vraie) cheminée.

Au second enfin, un autre bar, plus cosy, avec une petite piste de danse (pardon : « dancefloor » !) qui s'ouvre sur une coupole de verre. Et le top :

le toit-terrasse (pardon, «rooftop» !) aménagé comme un

solarium avec des plantes vertes et des chaises longues, avec une vue imprenable sur Montmartre et les néons de Tati … pour voir la vie en rose ? Mais «Les plus bas prix», c'est là-bas ; ici, les tarifs sont musclés pour le secteur !

Pour conclure : un bar qui monte à Bar-baisse.

www.brasseriebarbes.com

La Renaissance

La Renaissance, un bistrot du XVIIIè tellement intemporel qu'il a séduit le septième art …

Les petites gouttes

12 esplanade Nathalie Sarraute, 75018 | Station vélib' 55 rue Pajol | Dimanche de 11h à 2h00 | Accessible ♿

Note globale : 13

Situation : 9 | Cadre : 14| Accueil : 14 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Coupai à travers bois » pour « Sciai »

Une ancienne messagerie des douanes le long de la voie ferrée, idéal pour fuir le train-train ! Au cœur de la nouvelle Halle Pajol, c’est le premier éco quartier parisien, un lieu en pleine mutation et … une vraie bulle à bobos.

Entre jardins et ateliers, médiathèque et auberge de jeunesse, l’endroit est propice à la créativité et les propriétaires ne manquent pas d’idées pour donner une bonne vib’ à leur café : concerts, DJ set, expos, cours d’œnologie, petits marchés de producteurs …

Sur l’esplanade, une grande terrasse (rare dans la capitale !) avec des cagettes, chaises de jardin et chauffage pour l’hiver (et une version transats et plantes exotiques l’été). Et puis cette grande bâtisse recouverte de planches qui nous fait penser à une chaleureuse scierie canadienne.

Entrons ! Belle déco d’inspiration industrielle tendance wood, plutôt récup’ que design. Lampes et tables en bois, fauteuils et coussins, petit salon plus intimiste côté jardin. Et pour le fun, quelques bornes d’arcades, des skateboards, une petite scène avec un équipement de pros et même une table de mixage à dispo pour ceux qui veulent s’ambiancer. C’est éclectique et dynamique, un poil bruyant et un peu sombre aussi : on n’y voit goutte !

Ouverture officielle du brunch à 11h30 : pour nous mettre l’eau à la bouche, grand jus d’oranges, de pamplemousse ou de carottes servi à table. Ensuite, c’est buffet à volonté : copieux et varié. Les produits sont loin d’être tous maison, mais de bonne facture et régulièrement réapprovisionnés, avec discrétion et efficacité. Il y même du sirop d’érable (dont ils nappent parfois du camembert rôti avec des amandes grillées, avis aux aventuriers !)

Compter 25 € par trappeur pour l’ensemble : correk !

Pour conclure : accrochez-vous au brunch !

http://www.lespetitesgouttes.com

Café Lomi

3 ter rue Marcadet, 75018 | Station Vélib’ 57 rue Ordener | Dimanche de 10h00 à 19h00

Note globale : 15

Situation : 8 | Cadre : 15 | Accueil : 17 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 19

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « La tête lui tourne » pour « Vis »

Au milieu de nulle part, un long mur recouvert d’un graff monumental et juste en face, une oasis ; un petit bout de New-York en plein cœur de la Goutte d’Or, bien nommée en l’occurrence : c’est un véritable nectar que l’on déguste ici dans ce qui est, n’ayons pas peur des mots, le temple du Café !

Grand prix des torréfacteurs, champions de France de Latte Art et sans doute parmi les meilleurs sommeliers du café – pardon baristas : ils les torréfient (de subtils arômes viennent nous titiller les narines dès l’entrée), les vendent (impressionnante, la variété !), les servent (dans des tasses

et soucoupes très british) et organisent de nombreux ateliers en français et en anglais (dégustation de grands crus ou cupping, technique des dessins réalisés sur la crème des expressos ou Latte Art etc.)

Pour les amateurs avertis donc, mais aussi les néophytes désireux de découvrir d’autres spécialités dans un lieu convivial, les aventuriers avides de surprises gustatives (le café-fromage, il faut oser !), ou les simples esthètes émerveillés par les motifs crées sur la mousse des cappuccinos.

Poutres en métal, murs de béton, briques et volumes généreux, ajoutés à des meubles de récup : une vieille malle, un gros canapé Chesterfield, une grande table communale et des ampoules dégringolant le long de la baie vitrée. Chaleureuse et déconcertante à la fois, la déco est aussi loftée que léchée, et l’endroit vite pris d’assaut : des étudiants anglo-saxons, une lectrice japonaise, de jeunes mères dont les bébés gazouillent dans leurs poussettes (il y a même une table à langer pour eux au sous-sol !).

Nombreux sont ceux qui ne résistent pas au plaisir d’accompagner leur précieux breuvage de scones aux pépites de chocolat tout juste sortis du four ou autres desserts maison, en attendant le plus copieux brunch dominical. Les serveuses s’affairent tranquillement, l’ambiance est étonnamment calme et vivante à la fois …

Pour conclure : la vraie goutte d’or, c’est ce café !

http://cafelomi.com/content/40-coffee-shop

Café qui parle

24 rue Caulaincourt, 75018 | Station Vélib’ à l’angle de la rue Tourlaque | Dimanche de 8h00 à 23h00

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 12

Prix d’un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Fruit qu’on fit » pour « Enfant »

Je ne sais pas s’il parle, mais en tout cas, on en parle ! Il faut dire qu’avec
un brunch à 17,50 € et à volonté, dès 10 heures les samedis, dimanches et jours fériés, c’est une sacrée adresse ! Et comme depuis notre séjour au Québec, on apprécie cette formule le week-end, va pour ce café bavard !

Toujours matinaux, on arrive à l’ouverture : bonne pioche ! Quelques minutes plus tard, une looooooongue file d’attente s’étire sur le trottoir.
La terrasse est aussi prise d’assaut malgré le trafic de la rue et le froid.

Haro sur les fauteuils de cuir couleur chocolat ! Le serveur nous explique
le principe : il nous apporte l’assiette de fromages et/ou charcuteries,
pour le reste, c’est self service.

Sur le comptoir en bois et sa table annexe, un large choix : taboulé et salades, œufs brouillés, fruits divers et d'hiver, viennoiseries et baguettes (fraîches), miel et confitures (maison), pâtes à tartiner (mention spéciale à celle aux spéculos !), gâteaux en tranches (industriels), jus d'orange (correct) et boissons chaudes en thermos (mais café filtre, dommage !)
Classique mais complet.

L'équipe est efficace et échange volontiers avec les clients, l'ambiance jeune et chaleureuse bien qu'un peu bruyante. Les tables très rapprochées y participent sans doute, mais difficile de s'en extirper sans donner un coup de coude au voisin (Mieux vaut ne pas avoir deux mains gauches !) Et à la fin de la matinée, il faut se battre pour aller se resservir, ça décourage un peu.
Sûr qu'on préfère y aller entre amis plutôt que pour un tête à tête !

Petit détour au sous-sol avant de partir, pour jeter un œil à la porte blindée menant aux coffres de cette ancienne banque. Egalement une affiche scolaire vintage du système gastro-intestinal … pour nous rappeler qu'après ces agapes, une petite balade digestive ne serait pas superflue ?

Pour conclure : un brunch qui nous branche.

http://www.lecafequiparle.fr

Les deux moulins

15 rue Lepic, 75018 | Station vélib’ rue Véron | Dimanche de 7h:30 à 1h:00

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Pied de biche » pour « rut »

Après l’ascension de la (pittoresque) rue Lepic, un remontant s’impose ! Voici justement un bistrot qui ne manque pas de caractère et dont le nom rappelle les Moulin Rouge et de la Galette tout proches … et des souvenirs cinématographiques ! Les réalisateurs ne s’y sont pas trompés et l’ont souvent sollicité pour leurs tournages. Trois d’entre eux ont pu y tourner, Jean-Pierre Jeunet fut le dernier : il habitait le quartier et a tellement bien su retranscrire le charme des cafés parisiens en général, et du village montmartrois en particulier, qu’on vient maintenant jusque d’Outre-Atlantique pour le visiter ! Et le portrait de l’héroïne* de ce « *Fabuleux Destin d’Amélie Poulain* » est affiché depuis en grand sur le mur du fond.

Le décor a pas mal changé depuis 2001 – le comptoir à tabac tenu par Georgette** dans le film a notamment fermé à la suite du changement de propriétaire -, mais l’établissement a su garder son cachet : une atmosphère vintage avec du mobilier années soixante, de vieux transistors et des guirlandes de néon courant le long du plafond.

Et puis une clientèle d’habitués, accompagnés parfois de leurs fidèles amis tenus en laisse, au milieu de quelques touristes intimidés. L’ambiance est animée, limite bruyante ; les premiers s’interpellent d’un bout à l’autre du comptoir tandis que les serveurs s’affairent …

L’expresso est plutôt une bonne surprise : il a de la profondeur, et si nous n’étions pas en milieu de matinée, nous l’aurions bien accompagné d’une crème brûlée … juste pour le plaisir de briser sa croûte avec la pointe d’une petite cuillère, à l’instar de notre célèbre serveuse !

Pour conclure : un moulin sans elle *…

http://thymcitron.blogspot.fr/2007/04/les-recettes-cultes-du-7e-art-la-crme.html

* Audrey Tautou dans le rôle d’Amélie
** Isabelle Nanty