

Chez Mémé

Mémé est un café-resto rétro situé entre la Mouzaïa et les Buttes-Chaumont où l'on déguste ... les meilleurs croissants de Paris ! ☐

L'eau et les rêves

L'Eau et les rêves est une péniche incroyable : amarrée près du Bassin de la Villette, c'est un café-librairie-botanico-maritime !

Kaffeebar 19

Kaffeebar 19, c'est une minuscule échoppe à la devanture gris-souris, un coffee-shop germanophile à deux pas du Bassin de la Villette.

Desirée

Désirée, c'est le nom d'un café-fleuriste parisien adepte du circuit court ... mais aussi des prix qui nous mettent à court !

Paname Brewing Company

Le 9 septembre 2018

Paname Brewing Company, 41 bis Quai de la Loire, 75 019 Paris

Tous les jours de 10h l'été/11h l'hiver à 2h

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 16

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mise en bière » (orge)

Ah, le clapotis de l'eau ! De notre terrasse, que dis-je, notre ponton, on apprécie la vue panoramique sur le Bassin de la Villette* et son port de plaisance ... les pieds dans l'eau !

De temps à autre, le bruit des boules entrechoquées accompagné des exclamations des boulistes du quai rompt cette douce quiétude.

Ici, on ne subit pas la pression, on la boit ! C'était au départ le dépôt de grains et vins des Magasins Généraux, devenu salle de récupération des noyés (!) puis café (ouf !).

C'est depuis trois ans le nouveau spot à mousse de la capitale où des passionnés se sont donnés mission de produire les meilleures bières artisanales de Paname**. Leur secret ? Ils les élaborent sur place avec des produits 100% naturels,

une approche « éco friendly*** », un équipement de pointe tout en mélangeant techniques traditionnelles et modernes.

Notre terrasse flottante est surplombée par une autre, ombragée par un cerisier vieux de plus de 150 ans, et elle-même dominée par une immense véranda.

A l'intérieur, la déco industrielle rappelle l'ancien entrepôt. Et les cuves monumentales avec leur réseau de tuyaux surplombant de cinq mètres le comptoir et la cuisine, expliquent l'origine du nom de l'établissement****.

« Ici, on commande au comptoir sa bibine, mais aussi ses travers de porc sauce BBQ avec frites maison, sa bavette d'angus sauce chimichurri, ses tacos d'agneau ». Son café aussi ? Oui ! Préparé avec beaucoup de soin (bien tassé !) et servi avec du sucre roux. Pas de Latte mais un crème avec, sur sa mousse, un superbe dessin !

Pour conclure : une bonne im-pression.

<http://www.panamebrewingcompany.com>

* Plus grand plan d'eau artificiel de Paris, inauguré en 1808 pour relier le canal de l'Ourcq au canal St Martin, les dépôts de marchandises fleurissent sur ses berges et une activité commerçante se développe avec l'ère industrielle. Dès les années 1850, il devient un réel port où marchandises et nationalités différentes se croisent au quotidien. Vers la fin du XIXème, le trafic portuaire est à son apogée, équivalent à celui de Bordeaux !

** « Paname » est le surnom familial donné à Paris et sa banlieue. Au début du xxe siècle, les Parisiens avaient adopté le chapeau dit « panama », mis en vogue par les ouvriers qui creusaient le canal du même nom à cette époque.

*** Economie d'eau et d'énergie.

**** « Brewing » signifie « brassage » en anglais.

108 Café

108 Café, 4 impasse de Joinville, 75 019 Paris | Station Vélib' 6 rue Mathis |

Lundi et mardi de 8h à 19h, jusqu'à 22 h les autres jours

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 |
Café : 13

Prix d'un café : 2,20 €

Brunch du WE (de 11 h 30 à 15h) : 20.90€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Centre pour délinquants » pour « milieu »

Construite au pied des Orgues de Flandre*, tours ô combien emblématiques du quartier de la Villette, la librairie en a pris le nom et est devenue un lieu de partage et de rencontre. Depuis 2013, une nouvelle page est en train de s'écrire, toujours avenue de Flandre (au 108, d'où cette nouvelle enseigne), mais avec une activité complémentaire : la restauration ... pour allier les nourritures terrestres à celles de l'esprit, toutes deux vecteurs de lien et de culture. Nous voilà donc partis enquêter pour vous livrer nos impressions, à livre ouvert, comme d'habitude !

La petite cour par laquelle on y accède est tranquille et tranche avec la frénésie de la grande artère qui la longe. Une petite terrasse, bohème et colorée, offre quelques tables à l'ombre d'un mur peint par des artistes du cru : idéal, quand le soleil pointe, pour dévorer un livre tout en buvant son

café ... Et pratique, quand on vient en meute, pour laisser ses petits loups gambader en toute sécurité !

Beaucoup de lumière aussi dans la véranda qui la prolonge ; la salle du fond est plus intime et sans réelle délimitation avec la partie librairie ... comme à la maison ! L'endroit est convivial :

on y vient entre amis ou en famille, autour d'un verre, d'un lunch ou d'un goûter.

On s'y retrouve aussi pour un atelier d'écriture, un débat ou une projection, une séance de dédicaces ou une expo.


Mais ce matin, c'est brunch ! Un vrai jus d'orange est apporté à l'arrivée puis on se jette sur le buffet où tout est à volonté (Une épreuve pour qui veut garder la ligne ... au sens propre comme au sens figuré !) : boissons chaudes, mini viennoiseries, salades et quiches froides, quelques plats chauds, fromages et gâteaux. C'est abondant et fait maison (hormis le pain). On regrette juste l'absence de yaourts, mousses et tartes aux fruits ... et que l'auteur du concept ait des idées tellement arrêtées qu'il soit impossible de changer de place : pourtant, des tables bien plus agréablement situées que celle qu'il nous avait octroyée au milieu du passage sont restées libres jusqu'à notre départ.

Pour conclure : un bon café à plus d'un titre.

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

* En 1978

Wanted

Wanted, 46 rue de Meaux, 75019 Paris | Station vélib' au 53 de la même rue | De 8h (D 10h) à minuit (V et S 2h) | 

Note globale : 16

Situation : 12 | Cadre : 18 | Accueil : 15 | Ambiance : 15
| Qualité du café du brunch : 9

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Recherché par les Américains » pour « Wanted »

Escapade dans le XIXème : après les Buttes Chaumont, petite descente à la Halle Secrétan, ancien marché inspiré des pavillons Baltard, classé Monument historique. Après deux ans de fermeture (et quinze millions d'euros de travaux), elle a terminé sa mue. Malheureusement, si la façade a gardé son authenticité, l'intérieur a perdu de son charme : magasin de mode, supermarché et salle de sport ; seul le restaurant d'un artisan-boucher apporte un peu d'âme ainsi qu'un ... resto-bar !

Créé par les fondateurs des Petites Gouttes*, il dégage la même atmosphère, chaleureuse et atypique. Sa gigantesque terrasse extérieure s'étale sur le parvis, tandis que la seconde, couverte et chauffée, invite au dépaysement avec sa végétation exotique.

Le voyage se poursuit à l'intérieur, immense : on hésite entre un refuge de trappeur canadien (peaux de bêtes au sol, tête de cervidé au mur et cabane en bois perchée**), un loft à Brooklyn (skateboards et impressionnant circuit de tuyaux

métalliques) et une trattoria italienne (énorme four à pizza en forme de boule recouvert de mosaïques).

En bas ou sur la mezzanine, dans les Chesterfield pour le farniente ou sur des sièges pour petit-déjeuner, c'est woody ... mais pas cosy : les tables sont vraiment collées et les chaises pliables pas vraiment confortables ! Qu'à cela ne tienne, l'endroit est beau-beau ! Les trentenaires ne s'y sont pas trompés qui débarquent en tribu***, accueillis par une équipe jeune et souriante ... mais vite débordée !

A cette heure, c'est brunch à volonté (pour la néanmoins conséquente somme de 26€ !) : seuls les jus de fruits (frais) sont apportés, pour le reste, c'est la razzia au buffet. Si beaucoup de produits sont de bonne voire très bonne qualité (Mention spéciale aux fromages et charcuteries italiennes ainsi qu'à la tradition de sésame et au clafoutis aux quetsches), les plats et boissons chaudes s'avèrent décevants (lasagnes à peine tièdes et café-filtre en thermos : non è possibile, Alessandro****!)

Pour conclure : wanted and ... aproved ☐

<http://www.wanted-paris.com>

*

<http://lescafesdottilie.fr/les-petites-gouttes-paris/#more-586>
1

** Repaire du DJ en soirée. *** Espace poussettes et chaises hautes à dispo pour les bambini.

**** Nom du chef, originaire de Calabre.

Le Pavillon des Canaux

39 quai de la Loire, 75019 Paris | Station Vélib' 22 rue Euryale Dehaynin | Tous les jours de 10:00 à 1:00 (Dimanche jusqu'à 22:00 seulement)

Note globale : 12

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 8 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 8

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passe à table en premier » pour « entrée »

Quelques tours de roues le long du bassin de la Villette (notre ancien quartier !) sur la large piste cyclable qui en fait le tour. Des kayakistes glissent sur l'eau tandis que des boulistes s'adonnent à la pétanque sous les tilleuls. D'élégants bateaux sont amarrés au (mini) port de plaisance que des mouettes survolent avec des cris éraillés. On se croirait en vacances ...

Une charmante petite bâtisse nous intrigue, c'est l'ancien pavillon des éclusiers. Assis sur les marches du perron face à la terrasse pavée, un serveur grille tranquillement une cigarette.

Une grande ardoise nous invite à entrer. Surprenant, l'intérieur ! Vintage et coloré, comme pourrait l'être celui d'une grand-mère un peu loufoque. On y circule librement du rez-de-chaussée à l'étage, jusqu'au grenier. Et partout, des tables, du salon à la salle de bains en passant par les chambres à coucher ! On peut ainsi s'installer à la cuisine face à la vieille gazinière, sur le fauteuil-trône du salon ou un lit en fer forgé (voire de bébé pour les plus jeunes) et

même ... dans une baignoire à pieds !

Papiers peints colorés, meubles dépareillés et plantes suspendues, c'est convivial et chaleureux. Quelques idées sympas aussi comme ces abat-jours retournés en guise de lustres ou cette valisette ancienne ouverte collée au mur en guise d'étagère.

Des affiches annoncent moult ateliers de dégustation ou d'œnologie, yoga ou sophro, coiffure ou déco, c'est un vrai lieu de vie. La carte nous promet par ailleurs le café d'un célèbre torrificateur de la capitale. Pas de chance, la machine est en panne aujourd'hui. Mon expresso sera remplacé par un café filtre insipide et le crème de mon cher et tendre, un jus de fruits rouges bien décevant. Quant au gâteau au miel et à la banane destiné à les accompagner, s'il est original, il se délite et colle aux doigts – d'autant plus qu'on n'a pas de couverts. Pas de plateau non plus, bien qu'on ait dû aller chercher nous mêmes nos boissons et en-cas : le service s'avère très improvisé !

Pour conclure : atypique pour écluser un verre.

<http://www.pavillondescanaux.com>

La Rotonde

6/8 place Stalingrad, 75019 | Station vélib' Quai de Seine |
Dimanche de 10:00 à 23:00 | Accessible 

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 13

| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Voit rouge en premier » pour «Est »

Belle lumière ce matin sur la piste cyclable qui longe le canal de l'Ourcq ! Quelques promeneurs ou joggeurs, des canoës qui glissent silencieusement sur le bassin de la Villette : l'atmosphère est délicieusement tranquille. Dommage qu'il y ait autant de détritrus et de petites mauvaises odeurs ...

Au bout du quai, sur l'esplanade, une grande terrasse pavée couverte de chaises joyeusement peintes et de plantes en pots (et même dans une vieille luge !)

Juste derrière, l'imposante rotonde de Nicolas Ledoux, conçue à l'origine pour les services de l'octroi. La Révolution venant, c'est finalement la garde républicaine qu'elle a abritée, pour devenir une réserve à sel à la fin du XIXème. Le métro a failli avoir raison d'elle ensuite, mais son tracé a fort heureusement été détourné : il se contente de la raser dans un virage impressionnant. Les services archéologiques s'y sont installés quelques décennies durant ; puis, après une restauration réussie, un café-restaurant branché – il paraît même qu'il est possible de louer les salons des deux étages pour des soirées privées : avis aux amateurs !

Sous la verrière centrale, un puits de lumière inonde l'espace central et circulaire ; les tables y sont déjà dressées pour le brunch dominical. Impossible pourtant de s'y installer : c'est à 12 h et pas avant !

Va pour les arcades : plusieurs petites pièces disséminées tout autour pour se détendre et se désaltérer, un peu sombres néanmoins. Dans chacune, un mobilier disparate mais non sans charme. On choisit la grande table (pour cruciverber à notre

aise !) et l'on apprécie les vieilles chaises d'école, les fauteuils de cinéma collés-serrés, l'antique flipper bleu-ciel et son compère écarlate qui doit bien avoir un million de parties au compteur : à ce stade, ce n'est plus un babyfoot, c'est un papyfoot !

Peu de monde à cette heure, mais la circulation extérieure est déjà bruyante et les métros aériens qui passent à intervalles réguliers au-dessus de nos têtes nous rappellent qu'on est bel et bien au cœur de la ville : pour en profiter vraiment, il vaut mieux ouvrir les mirettes mais ... fermer les esgourdes !

Pour conclure : un octroi que l'on règle sans rechigner.

<http://www.larotonde.com>