

# Mado à Paris

Mado est un (charmant) salon de thé installé en face du jardin des Tuileries (l'oasis de la rue de Rivoli !), spécialisé dans les ... madeleines.

---

## Immersion

Description Immersion, un coffee-shop à mi-chemin entre l'Opéra et la place Vendôme et réputé être « le temple du brunch » !

---

## L'Inavoué

Inavoué mais incontournable depuis novembre 2017, où trois amis ont ouvert ce restaurant situé le long de la place du marché Saint-Honoré.

---

## Sept-Cinq

Sept-Cinq, c'est le nouveau concept-store des Halles : une boutique-salon de thé de produits parisiens pour la première et faits maison pour le second.

---

## **Kitsuné**

Kitsuné, une marque de fringues très tendance ces dernières années, a aussi ouvert des cafés, dont le dernier face au Louvre.

---

## **Au Chien qui fume**

Le Chien qui fume est la plus ancienne ancienne brasserie du quartier des Halles à la décoration décalée, de sa terrasse, on a vue sur la Canopée et Saint-Eustache.

---

## **Café Verlet**

Un ancien comptoir de négoce colonial transformé en temple de la torréfaction, pour savourer des cafés du bout du monde dans un lieu hors du temps.

---

# Le Nemours

Entre le Louvre et le Palais-Royal, Le Nemours est à deux pas de la Comédie française dont il est la véritable annexe.

---

## Ma Salle à Manger

Ma Salle à Manger, place Dauphine, 75 001 Paris |  
Du lundi au samedi, de 9h à 22h30

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 12

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

**Prix d'un café : 3,00 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Béarnais comme Henri IV » (béret)

À la pointe de l'île de la Cité, la place Dauphine est l'une des plus romantiques de la capitale. Contrairement à ce que l'on croit bien souvent, elle n'est pas royale : ce n'est pas un « ensemble urbanistique homogène destiné à mettre en valeur la statue d'un souverain située en son centre ». Il y a bien celle d'Henri IV, mais elle se trouve à quelques mètres, dans un renforcement du Pont-Neuf, histoire de rappeler qu'il l'avait fait construire en l'honneur du Dauphin\*.

Bordée de beaux immeubles\*\* à l'arrière du Palais de justice, elle comporte quelques galeries d'art et cafés-restaurants ... dont notre étape du jour.

Une demi-douzaine de tables aux nappes un peu froissées et de jolis pots de fleurs donnent à sa petite terrasse un air de campagne. On s'installe au soleil – il reste juste deux places !

Aucune voiture pour nous troubler ; par contre, des inconditionnels de la pétanque tirent et pointent sur le terre plein central, à l'ombre des marronniers : ambiance farniente à souhait ...

La vitrine de la Maison annonce la couleur : tresses d'ail et de piment\*\*\*, invitation au Concours de belote – « S'inscrire ici ! » – et basque rondouillard en costume traditionnel.

L'intérieur, blanc et rouge, est tout aussi pittoresque, avec ses murs tapissés d'affiches à la gloire des fêtes de Bayonne. La patronne nous accueille avec une vraie gentillesse (et un accent délicieux !) : c'est vrai qu'on a l'impression d'être dans sa salle à manger – grande comme un mouchoir de poche, mais on s'y sent bien ...

Une pancarte m'interpelle : « Une journée sans café, c'est risquer de s'endormir avant l'apéro : ne prenez pas ce risque ! » Voilà une adresse qui ne manque pas de piment ... idéale pour prendre un Pau !

Pour conclure : on resterait volontiers accrochés à ses basques.

<https://www.facebook.com/Ma-salle-à-manger-316476178476152/?rf=103856096428177>

\* futur Louis XIII.

\*\* dont celui où vivaient Simone Signoret et Yves Montand.

\*\*\* même la crème brûlée à la vanille est parfumée au piment d'Espelette !

---

# Au Petit Bar

Au Petit Bar, 7 rue du Mont Thabor, 75 001 Paris |

Du lundi au samedi de 6h30 à 21h

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 10

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 12

**Prix d'un café : 1,80 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Servie sur un plateau » (l'Auvergne)

Grandeur et luxe : au Palais du Louvre où défilent des milliers d'étrangers, place Vendôme où sont installés les joaillers les plus réputés, rue Saint Honoré où se pressent les fashionistas et rue de Rivoli, où voituriers et porteurs de Palaces s'empressent auprès de clients fortunés.

Et puis, derrière le plus ancien d'entre eux\*, un incroyable petit bar. C'est son vieil auvent orangé qui a attiré notre attention ; sinon, on ne l'aurait sans doute pas remarqué tant il semble incongru dans ce quartier. Et pourtant, il était là bien avant tout ce beau monde !

1956 : Jean monte à Paris ; il porte des sacs de charbon de 50 kg pendant un an avant d'être embauché comme garçon de café par des Lozériens\*\* comme lui.

1966 : sa femme le rejoint pour ouvrir le leur ; elle tient le zinc tandis qu'il vend du bois de chauffage comme c'est l'usage à l'époque.

2018 : comptoir en Formica, distributeur à cacahuètes, téléphone à cadran, ventilateur Hélix, banquettes de moleskine et baromètre-thermomètre : rien n'a changé ... nos deux auvergnats ont juste quelques années de plus. Elle est maintenant aux fourneaux, lui supervise la salle :

il passe à chaque table pour vérifier que tout se passe bien tout en veillant à ne pas déranger.

Leurs fils les secondent, Hubert au comptoir, Michel au service.

Ce dernier nous accueille avec une bonne humeur communicative. Les clients sont nombreux et visiblement comme chez eux. Certains l'appellent pour poser avec eux sur la photo :

« Faut que j'me recoiffe ? », lance-t-il gouailleur.

Il revient un peu plus tard faire sa « distribution de bons points » : les additions soigneusement écrites à la main sur des feuilles volantes\*\*\* !

Ici, on se contente de l'essentiel : un cadre simple, un accueil sincère, une ambiance familiale. Loin, très loin des artifices, une atmosphère authentique ; bulle intemporelle au coeur de ce quartier si chic ...

Pour conclure : ce petit bar mérite qu'on s'y arrête ☐

<https://www.francebleu.fr/emissions/femmes-de-paname/107-1/marie-cuisiniere-qui-fait-la-cuisine>

\* Le Meurice.

\*\* « La Lozère nouvelle » est toujours mise à disposition des clients !

\*\*\* Attention : ni chèques, ni cartes bleues ...