

Le Pain quotidien

18 pl. du Marché St Honoré, 75001 Paris | Station Vélib rue du même nom | Dimanche de 8:00 à 22:00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Mesures de charme» pour «Stères»

A un tour de roue de l'Opéra, on arrive au Marché Saint Honoré : une immense halle de verre traversée par une rue centrale qui renoue avec la tradition parisienne des passages couverts bordés de boutiques. Créée par Ricardo Bofill à la fin des années 90, elle abrite de nombreux bureaux, mais aussi quelques commerces : de quoi magasiner fort tranquillement à deux pas de la frénésie parisienne !

Tout autour, une belle place avec de nombreux cafés et restaurants.

Nous optons pour le Pain quotidien, déjà testé en janvier dernier de l'autre côté de la Seine : s'il appartient à une chaîne, il n'en est pas moins agréable, et offre un espace chaleureux et humain dans un quartier qui ne l'est pas forcément.

Bien que différent du précédent, on retrouve le décor d'épicerie à l'ancienne, le mobilier de bois patiné, la longue table d'hôtes et les produits faits maison bien rangés dans les grands confituriers.

A l'étage, une autre salle fermée ce matin, et dehors, une belle terrasse donnant sur la place où quelques clients profitent des premiers rayons de soleil. Beaucoup de monde d'ailleurs déjà ; nous devons attendre qu'une table se libère et il n'est même pas 9 h : qu'est-ce que cela doit être en fin de matinée !

Ici, la clientèle est cosmopolite : deux brésiliennes en goguette, un couple d'américains, des familles avec leurs tout petits (pour lesquels des chaises-bébé à l'ancienne sont prévues), des anglais et des coréens semble-t-il, si l'on en croit l'écusson de leur sac à dos ...

Le serveur nous apporte un petit déjeuner copieux, les (gros !) bocaux de miel et confitures maison sont déjà sur la table. Quelques coulées de celles-ci ont malheureusement résisté à son coup d'éponge trop rapide, et nous voilà avec les doigts tout poisseux ! Il s'excuse gentiment et s'empresse de nettoyer.

Le pain et les croissants sont frais, le jus d'orange tout juste pressé et pour agrémenter notre café, il nous propose du sucre de canne ou du sirop d'agave (édulcorant naturel et ... bien collant lui aussi !)

Pour conclure : Tout beau, tout bio !

http://www.lepainquotidien.fr/#/fr_FR/nos_adresses/paris/st_honor%C3%A9

Au Louvre, le Café Marly

93 rue de Rivoli, 75001 Paris | Station Vélib' Palais Royal |
Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 16

Situation : 17 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 3,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Somme de peu d'importance » pour « sieste »

C'est au cœur du Louvre que nous nous arrêtons aujourd'hui, dans un lieu unique et raffiné, où l'on a l'impression de remonter le temps : avec ses salons élégants décorés par Olivier Gagnère dans un style mi-moderne mi-Napoléon III, l'ambiance est ... royale !

Haute de plafond, avec des dorures d'époque, de belles moulures et des murs rouges et or, notre salle est majestueuse. Portes et boiseries noires aux liserés dorés, grand lustre ressemblant à un bouquet de fleurs avec ses petites lampes rouges et immense miroir au dessus de la cheminée complètent le décor, tandis qu'un gigantesque tapis et des chauffeuses et fauteuils capitonnés ajoutent au confort. On doit prendre plaisir à s'y réfugier l'hiver en savourant

un délicieux lait chaud à la vanille !

A cette heure, juste après l'ouverture, l'ambiance est particulièrement calme. Les premiers touristes n'arrivent que vers 9h : un trio de teutons qui s'installe pour petit-déjeuner (de bonne famille si l'on en croit le magnifique sac à damiers Vuitton arboré par la grand-mère !), puis un couple d'anglais pour un brunch.

Ici, on chuchote plus qu'on ne parle, sans doute impressionné par la grandeur du lieu, ce qui accentue encore l'atmosphère reposante.

Le jeune serveur est agréable, discret et stylé. Il donne volontiers des explications et conseils touristiques à ceux qui le questionnent, y compris dans un anglais absolument parfait.

Dehors, la terrasse est incontestablement un plus aux beaux atouts : installée sous les arcades de l'aile Richelieu, elle offre une vue panoramique sur l'architecture du Louvre, ainsi que la grande pyramide et sa longue file de visiteurs qui serpente déjà à travers la cour. A la nuit tombée, ce doit être féérique quand elle s'illumine !

Bien sûr, l'addition n'est pas donnée, mais c'est le prix à payer pour un lieu d'exception.

Pour conclure : un palais vraiment ... royal !

Café de la Comédie

157 rue St Honoré, 75001 Paris | Station Vélib' Les Fontaines St Honoré | Dimanche de 7:30 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 16 | Cadre : 16 | Accueil : 2 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Vieille taupe » pour « Eon »

Au milieu des arbres de la place Colette, nous découvrons

l'une des bouches de métro de la station Palais Royal, surmontée de deux coupoles de perles de verre colorées soufflées à Murano : ce « Kiosque des noctambules », qui représente le jour et la nuit, est une œuvre réalisée par Jean-Michel Othoniel, à l'occasion du centenaire du Métro. Un brin de poésie et de gaieté pour les uns, le summum du kitsch pour les autres !

Attirés par des notes de saxophone et quelques tables alignées au soleil sur lesquelles s'ouvrent de jolis boutons de roses dans de petits verres, nous entrons dans ce café. Il est juste en face à la Comédie française dont il a emprunté le nom, et, compte tenu de sa situation, est certainement devenu l'annexe de ses comédiens.

Nous longeons le vieux comptoir, et délaissons l'escalier en colimaçon menant à l'étage, pour nous installer dans la salle du fond : elle a la taille d'un mouchoir de poche, mais les miroirs qui recouvrent ses murs agrandissent sa perspective. Sur l'un d'eux, une fresque théâtrale renforce le côté à la fois ancien et chaleureux, de même que l'éclairage tamisé.

De nombreuses ardoises invitent à la dégustation de plats traditionnels : tripoux pommes-vapeur, saucisses-lentilles ou cassoulets-confit de canard.

La clientèle est essentiellement touristique. Deux jeunes anglaises étudient leur plan, une famille de japonais tente de décrypter la carte, tandis qu'un vieillard discute tranquillement avec une dame qui semble être sa fille.

L'atmosphère est particulièrement tranquille et sereine ...

Domage qu'en ce dimanche matin, le service soit assuré par un rottweiler – anglophone certes – mais d'une humeur de pitbull : il vous presse dès l'arrivée, vous arrache la carte quand vous avez formulé votre commande, pour la jeter sur la table voisine, et maugrée ses formules de politesse en vous tournant les talons.

Pour conclure : l'écueil de l'accueil ...