

Fringe

Fringe est un coffee-shop installé dans le Marais, à la fois (petit) café de quartier et galerie de photographes émergents.

Boot Café

Boot signifie à la fois « botte » et « démarrage » : parce qu'on est dans une cordonnerie ... et qu'avec leur café, on part du bon pied !

Partisan Café

Partisan d'un café haut de gamme dans un cadre lumineux et apaisant ? Direction Arts et métiers, pour un café New Wave ou un espresso à l'italienne !

Grand Café Tortoni

Grand Café Tortoni, 45 rue de Saintonge, 75 003 Paris |
De 9h30 à 19h00 sauf le lundi | Station Vélib' Mairie du IIIè

Note globale : 17

Situation : 13 | Cadre : 19 | Accueil : 19 | Ambiance : 15 |

Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Existe en grains » pour « beauté »

Au début du XIXème siècle, le Café Tortoni était un glacier*, aussi chic que renommé**, situé à l'angle du boulevard des Italiens (auquel il aurait donné son nom) et fréquenté par des intellectuels et des dandys, femmes du monde ou demi-mondaines.

C'est à présent ici qu'on retrouve son « Cafetier, limonadier, glacier » gravé sur la baie vitrée et ses menus dans le marbre. Après avoir été une fonderie très célèbre*** puis le local d'un chauffagiste, il a été transformé depuis septembre en parfumerie, ou plus exactement : « Cabinet intérieur de la beauté inspiré de la botanique ».

Tommettes vieilles et boiseries anciennes, l'endroit est délicieusement suranné. D'innombrables flacons d'huiles**** et autres pommades sont exposés sur les présentoirs de gauche ... et même dans des vitrines au plafond !

A droite, un comptoir plein de charme, devant lequel se dressent de hauts tabourets. L'assise n'est pas forcément des plus confortables mais le lieu est si surprenant (je ne vous ai pas tout dit !) qu'on n'y prête guère attention ... d'autant que l'exquise serveuse est intarissable dès qu'on l'interroge.

Sur un plateau doré, lui-même posé sur un napperon de dentelle, le café-minute (comme on disait à l'époque !) est servi dans une authentique tasse bleu nuit en porcelaine de Limoges, et sa cuiller placée sur un porte couteau d'époque. Il est accompagné d'un biscuit d'une délicatesse infinie : ancien élève de Lenôtre, le pâtissier japonais a gardé de son pays la tradition de ne mettre que peu de sucre

et faire ressortir la saveur du fruit au coeur.

Que de raffinements ; pour un peu, on lèverait le petit doigt pour être raccord avec le cadre !

Avant de partir, à l'invitation de notre hôtesse, nous testons le chocolat chaud : juste divin ...

Pour conclure : un parfum d'harmonie et de saveurs.

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

* C'est par lui que la glace serait arrivée à Paris !

** Stendhal l'évoque dans « Le Rouge et le Noir ».

*** L'ancien atelier Rudier, qui a coulé les oeuvres de Maillol et Rodin (notamment « Le Penseur »).

**** Cosmétiques Buly, du nom d'un célèbre parfumeur dont la ruine inspira Balzac pour le personnage de César Birotteau.

Strada Café

94 rue du Temple, 75003 | Station vélib' au 76 de la même rue | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 11

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 10 | Ambiance : 11
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 1,70 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il nous évite d'avoir des ampoules »
pour « néon »

C'est dimanche : on va au temple ... du café ! Dans une petite rue du Marais, un store brinquebalant au numéro indiqué : fermé ! C'est vrai qu'il n'est pas encore 10h. A l'heure exacte, le rideau s'ouvre et le néon de l'enseigne éclaire une petite salle toute en longueur. Sol rouge, mur en bois, mobilier de bric et de broc : trendy faute d'être cosy. A peine une dizaine

de places, mais on a repéré un canapé devant la vitrine. Pas de toute première jeunesse, mais après tout, nous non plus ! Coup d'œil sur les photos exposées, le prix de vente dessous – elles doivent donc changer régulièrement (ou en tous cas, on l'espère pour leurs auteurs !) et sur l'ardoise du fond, les spécialités du jour.

Petit détour touristique pour se laver les mains ... et vrai jeu de piste : on sort dans la cour intérieure (joliment pavée), en appréciant les colombages au passage, puis on pousse une première porte pour se trouver face à trois autres. A gauche « Not this door », en face « Almost there » et à droite enfin (cachée derrière la première) « You got it !!! » : ça se mérite !

Retour en salle où un couple de jap' entame le brunch (servi à table et joliment présenté) et apprécie l'anglais courant de la serveuse. Moi, moins, car son français ne l'est pas et, non Shakespearienne émérite, je peine à me faire comprendre. Notre héritier et son père testent le crème et le latte : même tasse, même dessin, même goût (Didn't she understand or what ?)

Mon petit noir s'avère lilliputien ; c'est simple, j'ai cru que c'était un échantillon ! Mais c'est un vrai nectar, visiblement

le point fort de la maison. Le patron est un passionné, toujours à la recherche des meilleurs arômes :

il fait venir ses grains de petits producteurs bios (Ethiopiens, Brésiliens ou Indiens), les torréfie chez des artisans de la capitale et a investi dans la Rolls des

percolateurs, une Marzocco (du Berlutti sur mesure !) Et même si notre barista du jour n'a pas encore intégré la gestuelle métronomique que cette merveille réclame, quelle différence !

Pour conclure : le père Co veille à la qualité du café.

<https://www.facebook.com/stradacafe94>

La Tasse du Marais

26 rue Charlot, 75003 Paris, 75012 | Station vélib' 4 rue des Filles du Calvaire |

Samedi de 10:30 à 18:30 (Attention, c'est fermé le dimanche !)

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Se trouve en un éclair » pour « crème »

Il pleut, il vente, il ... Non, il ne neige pas encore, mais il tombe des hallebardes. Heureusement, passée la rue de Bretagne, nous arrivons à notre adresse du jour.

Ouvert il y a quelques mois par une compatriote (bon signe !) – qui a choisi pour chef, un ancien de chez Hermé (un autre Alsacien: nouveau bon point !), c'est un salon de thé, grand comme un mouchoir de poche.

Petit donc, six tables seulement, mais bien espacées. Bien occupées aussi, nous récupérons in extrémis la dernière, juste à côté d'un groupe d'étudiants Erasmus d'outre-Rhin.

Déco soignée et cadre reposant : pierres apparentes, mur joliment tapissé et mobilier sobre mais élégant. Un ensemble cosy et calme, parfait pour une discussion entre amis. Attention ! On y est tellement bien qu'on perdrait vite la notion de temps.

Mais le meilleur, ce sont sans aucun doute les pâtisseries, dignes des plus grandes maisons. La carte est courte mais de qualité : une tarte au citron et une forêt noire, spécialités de la maison, auxquelles s'ajoutent aujourd'hui, une tarte aux clémentines-oranges et un gâteau au chocolat. De quoi émoustiller nos papilles d'autant plus que ces vraies oeuvres d'art nous sont présentées sur une ardoise et même soigneusement décrites avant de passer commande. Par contre, plus de café ou thé gourmand qui nous aurait pourtant permis d'en tester les échantillons. Mais pour les accompagner, une belle variété de thés bios ou du café Reck, un torrificateur ... strasbourgeois, natîrlig ! Alors, va pour un schtuck de magnésium avec une schluck de Khàféé !

Des gourmandises de quali-thé, un service d'une exquise gentillesse, une atmosphère de séréni-thé : idéal pour s'autoriser un pêché mignon par un week-end froid et pluvieux !

Pour conclure : trop de bon thé vous y perdra...

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

L'Anti Café Beaubourg

79 rue Quincampoix, 75003 | Station Vélib' au 27 de la même rue | Dimanche de 10h00 à minuit

Note globale : 16

Situation : 15 | Cadre : 16 | Accueil : 16 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 15

Prix de la première heure : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Jeu de cartes » pour « Atlas »

En Russie, les Tsiferblat (« cadrans de la montre ») proposent boissons et nourriture à volonté. Léonid, jeune étudiant Ukrainien, s'en est inspiré pour ouvrir cet Anti-Café l'an dernier : ici, le temps, c'est de l'argent ! On règle la durée, pas les consommations. Et tout est fait pour que l'on se sente bien.

Explications à l'entrée : on nous sert les boissons chaudes à volonté, pour le reste, c'est comme à la maison, tout est à dispo : boissons fraîches et plaquette de beurre dans le frigo (transparent !), baguette, Nutella, marbrés, madeleines, galettes de riz, céréales et fruits. Des produits simples, mais les plus difficiles peuvent apporter leurs casse-croûtes (sauf alcools).

C'est donc le concept novateur d'un lieu idéal de détente ou de travail puisqu'on y trouve livres, jeux et wifi ; et que l'on peut utiliser le projecteur, l'imprimante et le scanner moyennant une modique participation.

Quelques animations aussi : courts-métrages ou conférences,

permanences de juristes ou d'experts comptables, ateliers sur l'entrepreneuriat et le monde associatif, jeux de société, cours d'origami ou de dessin ...

La déco est claire et lumineuse, l'atmosphère studieuse et détendue : des étudiants, de jeunes créateurs d'entreprises, quelques SBF (« Sans Bureau Fixe ») qui pianotent sur les tables ou sont confortablement installés au fond des canapés. Ca geeke grave !

Au mur ou sur le site, de petites annonces et cartes de visite : c'est là que s'exprime la « Communauté des Anticafeurs » pour se présenter, trouver des associés, signaler ses annonces, offres d'emploi et recherche de jobs ...

Pour conclure : nous avons été anti-èrement satisfaits.

Post-scriptum pour mon amie Rossella : un petit frère est né le 20 juin au 4 de la Via Veio, dans le quartier San Giovanni à Rome !

<http://anticafe.eu/cafe/cafe3>

Le Sévigné

15 rue Payenne, 75003 | Station vélib' rue de Rivoli |
Dimanche de 9h30 à 22h00

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 16 | Accueil : 15 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Papillon facile à attraper » pour « PV »

– « Vous imaginez, ma chère, répudiée comme une courtisane ! »

– « Sans doute Bertille, mais vous savez bien qu'elle-même n'était jamais à court de médisances ! ... »

Intrigués par ces échanges, nous posons pied à terre : quelques tables au soleil dans cette petite rue tranquille du Marais, et assises à l'une d'elles, deux femmes qui badinent tranquillement. Elles ont gardé leurs longs manteaux, tandis que chapeaux et manchons de fourrure sont délicatement posés sur la chaise voisine. Pour un peu, on se croirait dans un remake de « Si Versailles m'était conté » !

Il est vrai qu'on est à deux pas du Musée Carnavalet où vécut la plus célèbre de nos épistolières, Marie de Rabutin-Chantal, plus connue sous le nom de marquise de Sévigné : en découvrant son bureau, on l'imagine tremper sa plume pour donner les dernières nouvelles de la capitale à sa fille.

On s'engouffre dans l'estaminet, grand comme un mouchoir de poche. Surprise : une mezzanine en hauteur avec un coin salon tout à fait coquet, auquel on accède par un solide escalier en bois. Et puis à l'arrière, une autre salle avec des pierres apparentes et un immense lustre à l'ancienne ... Finalement, ce n'est pas si petit !

Sur le comptoir, des corbeilles de croissants et autres assiettes de crêpes empilées ; dans l'angle, une vitrine de

tartes et de tourtes : tout cela fleure bon ! L'accueil est chaleureux ; Haendel et sa Water musique emplissent la pièce : royal ! Nos boissons sont joliment servies sur un plateau à l'ancienne avec petit verre d'eau et biscuit ; le Viennois est particulièrement sublime avec son vrai chocolat noir fondu recouvert de chantilly.

Dès l'ouverture, toutes les tables sont prises, ça ne désemplit pas ! Des étrangers en goguette, des familles de bobos-bohèmes et même un garçonnet vêtu d'un manteau-dragon vert-laitue : décidément que d'étranges rencontres !

Pour conclure : un café qui a acquis ses lettres de noblesse.

<https://www.facebook.com/pages/Le-Sévigné-dans-le-coeur-du-Maraais-à-Paris/110975085484>

Café Pinson

6 rue du Forez, 75003 | Station Vélib' Mairie du IIIème |
Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Il sort de la chambre» pour «air»

Tête de linotte ! J'ai oublié de vérifier l'heure d'ouverture. Résultat : quarante minutes à faire le pied de grue. Voilà ce que c'est que d'avoir une cervelle de moineau ! Heureusement, le Carreau du Temple est à deux pas, à vol d'oiseau. En fin de (très longue) rénovation, on admire sa superbe halle de fer et de verre en se promettant de revenir pour les futurs salons et expositions. Retour par la rue de Bretagne où un brocanteur déballe de vieux rossignols ...

Enfin, c'est l'heure ! Un cadre cosy et apaisant – murs de vieilles pierres et parquet, alternance de coins confortables -, c'est un chouette lieu pour breaker.

Du reggae à plein tube pour débiter la journée : pas étonnant que notre serveur soit gai comme un pinson (Ah, c'est pour ça, le nom !). De quoi nous donner des ailes à tous ! L'accueil est aussi chaleureux que le décor. Ici, l'ambiance est jeune, décontractée et anglophone.

The food is bio-veggie-no milk and gluten : carnivores s'abstenir ! ... Et il vaut mieux avoir un appétit d'oiseau : les portions sont loin d'être démesurées. On aperçoit quelques gourmandises dès l'entrée, posées bien en évidence sur le bar. Alléchés, nous tentons le pudding à la vanille, étonnamment moelleux, la bonne surprise. C'est frais, c'est bon, c'est fait maison !

On peut aussi simplement se désaltérer d'un jus Bonne-mine ou d'un café : peu de choix par contre (pas de thé à la Bergamote), et l'expresso est servi dans un dé à coudre pour un prix démesuré (ça fait cher le millimètre cube !)

Les premiers clients arrivent : une famille Ricoré qui cale le petit dernier dans une chaise haute mise à dispo (il y a même des jouets !), un couple de tourtereaux qui se niche dans un canapé pour roucouler tranquillement, un trio de copines bavardes comme des pies et même un drôle d'oiseau ... aussi

lifté qu'un revers de Nadal !

Pour conclure : nous en pinçons pour ce café tout beau tout bio.

<http://www.cafepinson.fr>

Le Café rouge

32 rue de Picardie | Station vélib' Mairie du IIIème | Dimanche de 10:00 à 1:00

Note globale : 17

Situation : 16 | Cadre : 19 | Accueil : 16 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,20 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Discipline de fer » pour « Escrime »

Axel s'envolant demain à Helsinki, et MH rentrant tout juste de Montréal, nous décidons d'un brunch en famille ; Alice accompagne le premier, Aymeric, la seconde. Premier tour de roue à 11 h : leur grand suisse de père ronge son frein (c'est le cas de le dire !) : c'est qu'il a un coucou monté dans l'estomac !

Enfin, on y est ! Entre la République et le Marais, une petite

rue tranquille à deux pas du carreau du Temple. A l'extérieur, le café est classique, avec sa terrasse aux stores rouges bien sûr, et deux premières salles tout à fait ordinaires. On s'engouffre jusqu' au fond, et là, surprise : une immense verrière déverse un puits de lumière sur une salle étonnante, surplombée de 2 étages et leurs poutres métalliques. Renseignements pris, il s'agit d'une ancienne orfèvrerie dont la structure est signée Eiffel – pas plus, mais guère moins !

Au centre, d'immenses canapés regroupés dos à dos, style anglais ; autour, de grandes tables rondes. Murs rouges ornés de vieux vinyles, bougies et lumière tamisée, espace et jazz en fond : voilà qui est propice aux conversations tranquilles.

Le service est sympa, un peu débordé, mais c'est vrai qu'il y a du monde (nous avons réservé, et bien nous en a pris : on a eu la dernière table !). Notre brunch est varié : vrai jus d'orange, viennoiseries et boisson chaude, tartines, beurre/confiture ou Nutella, pommes de terre nouvelles accompagnées d'œufs sous différentes formes, et salade de fruits pour terminer. Le tout pour 20 E : tout à fait honorable !

Un petit tour dans les étages avant de partir : on emprunte le petit escalier en colimaçon pour arriver jusqu'aux mezzanines : quelques tables encore, de gros fauteuils, et aussi ... un babyfoot géant, pour une partie endiablée !

Pour conclure : un bon petit noir chez les rouges.

<http://www.lecaferouge.fr/>