

Nuances

« Nuances » est le nouveau et premier coffee-shop du Triangle d'or. Coloré et tout petit : pour emporter plutôt que consommer sur place.

Au départ

Au départ, c'est la brasserie qui fait face à la gare St Lazare, plébiscitée par les amoureux du rail qui y retrouvent l'univers du train ...

Baroche

Baroche, ou l'histoire d'un talentueux charcutier mayennais ayant ouvert une brasserie près des Champs Elysées.

Café Lapérouse

Lapérouse est le nom du nouveau café de l'Hôtel de la Marine, place de la Concorde un lieu magique dans un cadre exceptionnel !

Noir Barista's Coffee

Noir de monde, la terrasse de ce nouveau coffee-shop : à deux pas de Saint-Augustin, les caféinomanes s'y précipitent depuis janvier ...

Marcella

Le 20 janvier 2019

Marcella, 1 boulevard de Courcelles, 75 008 Paris

Lundi/vendredi : 7h30-23h ; samedi : 9h-23h30 ; dimanche : 9h-16h.

Brunch : samedi, 11h30-15h, dimanche et jours fériés : 11h30-16h.

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 12

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une couleur souvent tranchée » (parme)

Marcella ? C'était la grand-mère du patron, une italienne, certo* ! :

on est donc dans une trattoria** ... et ça s'entend à l'accent

des serveurs !

Dans l'assiette aussi, on retrouve la Botte – y compris pour le brunch***,

avec des spécialités faites à la casa ou importées de l'autre côté des Alpes.

Par contre, grosse déception sur le café : étonnant pour des italiens ; il fait pourtant partie de leur culture, il est même considéré comme l'un des meilleurs du monde – voire le meilleur (Bien qu'il n'en produise pas, autre paradoxe !)

On est donc boulevard de Courcelles, à deux pas de la commerçante et piétonne rue de Levis et guère plus loin du si romantique Parc Monceau. Les musiciens en profitent pour acheter des partitions (c'est leur quartier !) et les théâtrophiles (si, si, ça se dit !) aller voir une pièce au théâtre Hébertot ou Tristan Bernard.

Sur la place Villiers, la grande terrasse chauffée est entourée de plantes vertes ... pour compenser les pots d'échappement ?

Mais à l'intérieur, le brouhaha du carrefour est judicieusement remplacé par une douce musique jazzy.

Et du sol au plafond, tout est en bois : c'est chaleureux !

Quelques éléments complètent la déco, dont une sympathique machine à jambon (italien, bien sûr !)

A l'étage, une autre salle, élégante et intime, comme un salon privé : des canapés et des fauteuils en cuir, une cheminée, ainsi qu'une grande table pour un repas de famille ou entre amis.

De quoi s'offrir une parenthèse italienne au cœur de Paris ...

Pour conclure : une cuisine pleine d'à Rome****.

<https://www.marcella.fr>

* Bien sûr !

** Restaurant populaire traditionnel en Italie.

*** Buffet alléchant alliant préparations italiennes (salade

au gorgonzola, pasta aux truffes, charcuteries de pays, panacotta et tiramisu) et gourmandises plus classiques (pancakes, viennoiseries, tartes aux fruits, cheesecakes, brownies...). Deux services à 12h et 14h (réserver le dimanche !) : 29€ pour les adultes et 15 € pour les bambini.

**** Mais moins que celle de la Mama de Rossella ! ☐

Le Maresquier

Le 7 octobre 2018

Le Maresquier, 12 place St Augustin, 75 008 Paris

De 7h30 à 1h (10h le samedi / fermé le dimanche)

Note globale : 13,5

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On y porte des verres de contact »
(cocktail)

A deux pas de la fièvre de Saint-Lazare, un quartier tranquille et cossu :

Saint Augustin du nom de l'église au dôme monumental qui trône sur sa place centrale.

Face à elle, un imposant bâtiment d'inspiration néo-

classique : le Cercle National des Armées* aux sculptures militaires et colonnes surmontées de statues, avec, à ses extrémités, deux brasseries aux larges terrasses.

On choisit la plus calme, face au square : Repos !

Mais les places au soleil ont été prises d'assaut, va pour l'intérieur ! Char-mant au demeurant : parquets et tapis, cheminée et toile de Jouy. Confortable aussi : fauteuils et canapés en cuir, tables à damiers pour les joueurs et un élégant meuble à tiroirs transformé en comptoir.

Pas uniforme non plus, avec son bataillon d'objets rétro : képis, pendules, vieux poste de radio et machine à écrire, miroir et livres anciens, et même un gramophone – pas un « faux-nographe*** », un vrai gramo', avec sa grande oreille**** et sa manivelle !

Des hommes d'affaire terminent leur déjeuner – on y mange bien en général ☐

D'autres s'y donnent rendez-vous pour prendre non pas un canaon, mais un cocktail, mon cher ; on vient également y dîner après un spectacle**.

Ici, on sait aussi faire parler la poudre ... de cacao. Avis aux grand-mères : un chocolat chaud leur est spécialement destiné ; un breuvage non pas à 3 balles mais au Grand Marnier*****, oui Madame !

Les serveurs sont impeccablement sanglés dans leur tenue noire et les prix aussi magistraux que l'édifice : chic et cher ... une addition qu'on n'apprécie guère.

Pour conclure : coup de fusil près du Cercle des Armées.

<https://www.lemaresquier-paris.com>

* Oeuvre de Charles Lemaesquier, architecte en chef des palais nationaux, il accueille depuis 1927,

officiers, fonctionnaires de la Défense et titulaires de la Légion d'honneur, ainsi que leurs familles et invités.

** Notamment le théâtre Tristan Bernard qui propose des pièces comiques dans une salle de 1911 au décor opulent.

*** Son ancêtre né au XIXème, progressivement remplacé au siècle suivant par le gramophone, puis l'électrophone ou pick-up ou tourne-disques, conjointement au magnétophone, eux-mêmes éclipsés par les techniques de reproduction sonores permises par la numérisation.

**** Son pavillon, dispositif d'amplification en tôle décorée, de forme conique.

***** Depuis 1876, cette liqueur associant la force du cognac à l'exotisme de l'orange des Caraïbes est reconnue pour sa finesse et devenue un produit de luxe (On la retrouvait par exemple sur le très chic paquebot du Titanic).

Drugstore Publicis

Drugstore Publicis, 133 avenue des Champs Elysées, 75 008 Paris | Station Vélib' 63 rue Galilée | De 8h à 2h (10h le week-end), 365j/an

Note globale : 12

Situation : 17 | Cadre : 12 | Accueil : 8 | Ambiance : 13 |
Café : 10

Prix d'un café : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un inconnu à Paris » pour « soldat »

L'immense vaisseau de verre amarré en haut des Champs a été relooké en 2004. Sa nouvelle façade aux formes mouvementées

est articulée autour d'une spirale, toute de verre et de métal, dans laquelle se reflètent ciel et panorama.

Depuis plus d'un demi-siècle, c'est le rendez-vous des Parisiens qui savent pouvoir y trouver journaux, médicaments, cadeaux et autres, quel que soit le jour et jusque tard dans la nuit.

L'idée avait germé au retour d'un voyage aux States de Marcel Bleustein Blanchet, fondateur de l'agence Publicis* (d'où le nom !), avec un concept consistant à proposer dans un même lieu et à toute heure, tout un ensemble de services. Il avait révolutionné les habitudes, en faisant un lieu mythique incontournable.

Le Drugstore est aussi réputé pour sa brasserie qui vient d'être entièrement refaite.

Sa nouvelle déco, imaginée par un célèbre designer britannique, s'inspire des seventies : marbre, laiton, cuir et acajou – matières intemporelles, mais sombres, beaucoup trop sombres, et sans âme vraiment.

Heureusement, la terrasse est une vraie bulle de lumière, directement posée sur les Champs : un poste d'observation formidable pour voir les passants déambuler sur la plus belle avenue du monde ou les touristes embrasser la perspective du haut de l'Arc de Triomphe.

Si l'hôtesse qui nous accueille à l'entrée est agréable et souriante, notre serveuse est professionnelle certes, mais désagréable et hautaine, raide comme un « i » sur ses stilettos. « Son » café n'a pourtant rien d'extraordinaire, hormis le prix. Et si l'on se risque à le choisir gourmand, gare à la déception : les « douceurs » qui l'accompagnent alors sont aussi parcimonieuses qu'insipides. Il n'y a guère que la note qui tutoie les étoiles ...

Pour conclure : un coup de fusil plus qu'un coup de foudre.

<http://www.publicisdrugstore.com>

* Troisième groupe mondial de communication.

Chez Francis

Chez Francis, 7 place de l'Alma, 75008 Paris | Station Vélib'
3 avenue Montaigne |

Tous les jours de 8h à minuit | 

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 13 |
Café : 14

Prix d'un café : 4,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Travaille à la campagne » pour « député
»

Le Triangle d'or ? Un quartier fascinant, délimité par les
avenues Montaigne, Georges V et Champs Elysées !

Surnommé ainsi dans les années 20 parce qu'il abritait des
familles fortunées, il bénéficie d'une réputation
prestigieuse : enseignes de luxe (Vuitton, Dior ou Ricci),
sommptueux hôtels (Plaza Athénée et Fouquet's Barrière),
ambassade du Canada (ils connaissent les bonnes adresses, nos
cousins !), sans compter des tables réputées où se restaurer
après une après-midi shopping (prévoir quelques poignées de
gros billets !), un spectacle au Crazy Horse ou au théâtre des
Champs Elysées ... voire une simple escapade.

La nôtre s'achève chez Francis dont la terrasse donne sur la Tour Eiffel, la flamme de la Statue de la Liberté et les coupoles de la nouvelle église russe : idéal pour joueur aux touristes, inviter ses relations d'affaires ou voisiner avec des peuples. Mais à cette heure matinale, la clientèle est aussi rare que les voitures de la place ; de quoi permettre à nos poumons de souffler. Quelques japonais et américains attendent le feu rouge pour se prendre en photo devant la Dame de fer puis l'expédier aussitôt à l'autre bout du monde ...

L'intérieur est élégant et raffiné, tout en rouge et or (On est dans le triangle !) ; l'ambiance chic et tamisée grâce aux stores et éclairages orangés.

Avec sa robe noire et son petit chignon serré, Laureen, notre jeune serveuse, est raccord avec le cadre. Souriante aussi quand elle nous accueille puis nous apporte notre café, servi avec son verre d'eau et son carré de chocolat noir.

Le prix n'est pas donné, mais il est affiché à l'entrée, donc pas de mauvaise surprise, et puis, ça se paie une vue sur la Tour Eiffel, Madame !

Pour conclure : ici le café n'est pas à trois francs-six sous.

<https://www.chezfrancis-restaurant.com/casa-luca/>

<http://videos.elle.fr/Videos/Restaurant-Chez-Francis-Paris>

Ladurée

16 rue Royale, 75008 | Station vélib' 4 place de la Madeleine
| Dimanche de 10:00 à 19:00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,60 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Il perd ses feuilles en toute saison»
pour «Calendrier»

Aujourd'hui, c'est sortie chicos, ma chère : nous rejoignons le 16 de la rue Royale (même numéro que celui de cette nouvelle année !), pour un petit déjeuner impérial dans un établissement prestigieux. Notre petit luxe pour cette première escapade dominicale !

A l'origine simple boulangerie créée en 1862 par un ancien minotier, elle fut transformée par son épouse en un lieu plus coquet où déguster leurs pâtisseries : ainsi naquit le premier salon de thé de la Capitale. Contrairement aux cafés réservés à la gent masculine, les dames de la haute pouvaient s'y retrouver sans ternir leur réputation ... et s'y précipitèrent.

La boutique est toujours chargée d'histoire ; le temps semble s'y être arrêté. Dorures et boiseries, miroirs et plafonds peints, mobilier directoire et éclairage tamisé : l'ensemble est d'une rare élégance et délicieusement vieillot. L'accueil est à l'image, attentionné et stylé. Le réceptionniste nous propose le salon historique du rez-de-chaussée ou l'étage, plus feutré.

Plutôt qu'un vulgaire expresso, pourquoi ne pas tenter le Blue Mountain, nectar des cafés ? D'une grande douceur, il est parfaitement équilibré, avec des notes chocolatées. Le crème de mon cher et tendre n'est pas de la même qualité : je l'entends pester sur son absence de mousse et son insipidité !

Marquises et baronnes ont laissé place à des épicuriens, touristes (du pays du soleil levant) ou cinéphiles : dans son film sur Marie-Antoinette, Sofia Coppola la présentait malicieusement croquant des macarons et la Croisette s'enflamma pour cette friandise onctueuse et croustillante, persuadée que la reine de France en était férue. Que nenni ! C'était le petit cousin du fondateur qui, au milieu du XX ème siècle (seulement !) avait eu l'idée de coller deux meringues rondes avec une savoureuse ganache pour en faire cette gourmandise, devenue depuis fierté de la Maison.

D'autres salons ont ouvert ensuite aux Champs-Élysées et sur les cinq continents pour développer le luxe et l'élégance qui font notre renommée : Ladurée est ainsi devenu l'une des vitrines de l'Art de vivre à la française.

Pour conclure : Un lieu emblématique qui s'est imposé sur la durée.

http://www.laduree.com/fr_fr/