

# 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/](http://www.laduree.com/fr_fr/)

---

## Washington Poste

3 rue Washington, 75008 Paris | Station vélib' rue Lamennais  
| Dimanche de 8:00 à 2:00

**Note globale** : 15

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

**Prix d'un café** : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle a sa place à Paris » pour « Etoile »

Trouver un café tranquille, abordable et authentique à quelques mètres des Champs-Élysées, mission impossible ? Et pourtant, si !

Le nom sonne américain mais c'est une vraie brasserie de quartier à la fois typiquement parisienne et dans l'air du temps. Et tellement plus chaleureuse que celles de la célèbre avenue. Idéale pour relâcher la pression après la bousculade de la semaine.

Des murs de brique rouge et d'anciens guichets de poste, des fauteuils en cuir et des tables en bois : chaleureux et confortable ! Tiens, il y a même d'anciens téléphones et de vieux livres posés sur des tuyaux (originale, la bibliothèque !). Chansons de Calogero en musique de fond, et à l'extrémité de la salle, de vieux films américains des seventies diffusés sur des écrans : on peut dire que pour leurs clients, ils mettent le paquet !

Un éboueur prend sa pause sur le zinc tandis que le sosie de Tonton Sigmund s'y offre un petit déjeuner : café/croissant pour 2,50 E (J'ai dit « petit » le déjeuner ... mais le tarif l'est aussi vu la situation !) Zut, sa canne est tombée. Aussitôt, mais avec beaucoup de discrétion, le garçon quitte son comptoir pour la lui ramasser : adorable ! Et la classe en plus : pantalon et bretelles noires sur chemise blanche, voilà un look délicieusement rétro !

Dans la salle, des touristes ouvrent une grande enveloppe postale : le Menu. A 6 E l'expresso avec son orange pressée et sa tartine ou crêpe sucrée, ou bien pour 3 de plus, une grande boisson, une orange pressée, une tartine et une viennoiserie, le petit déjeuner est au prix d'un carnet de timbres !

Les clients ne s'y trompent pas. Nous non plus qui savourons notre Lavazza – et presque encore plus le verre d'eau qui l'accompagne : à 9 h, il fait déjà 29° : l'enfer, c'est dehors ... de quoi nous donner envie de ne plus bouger de notre Poste !

Pour conclure : à ce tarif là, ce ne sont pas des imposteurs.

[www.youtube.com/watch?v=61rMv8gHAYM](http://www.youtube.com/watch?v=61rMv8gHAYM)

---

# Paris London

16 place de la Madeleine, 75008 | Station vélib' sur la place  
| Dimanche de 8 h à 2 h

**Note globale** : 14

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

**Prix d'un café** : 3,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il peut être impérial » pour « Bus »

La Maison du Caviar, celle de la truffe, Hédiard et Fauchon :  
voilà une place pour les gourmands ... mais pas les fauchés !

Dans notre brasserie du jour, les prix sont tout aussi  
stratosphériques ; elle ne manque pourtant pas d'atouts :

Sa terrasse chauffée face au Marché aux fleurs et à l'église  
de la Madeleine, sa déco old school avec son carrelage mural  
façon station de métro et son vieux zinc de bois foncé :  
Paris-London gagne la première Manche !

Au menu ... beaucoup d'anglais, of course !

Deux teen-agers, penchées sur leur plan de Paris – baskets  
XXL, jupes et sweats aux motifs broyés dans un mixer (tenue  
maxi détente et au diable l'Académie !) : pour elles, c'est

café first pour un break.

Pour la famille attablée à côté, c'est breakfast : thé, jus d'orange, tartines, croissants et d'étonnants œufs-coques accompagnés de mouillettes toastées plantées à la verticale dans un joli petit pot de faïence ...

What else ?

« Un café à la crème sans crème ! » réclame un sosie de Mr Bean goguenard.

« Nous n'avons pas de crème, mais je peux vous apporter un café au lait sans lait », répond le garçon avec un flegme très anglosaxon. Tenue noire et blanche de rigueur, mais les grosses bretelles qui encadrent sa cravate lui donnent un look légèrement décalé ... so british !

You know what ? Cette ambiance à la fois délicieusement britannique et à la bonne franquette dans ce cadre typiquement parisien, c'est terriblement in !

Mais french or english ? That is the question.

Pour conclure : allez vous y faire cuire un œuf.

[www.cafeparislondon.com/](http://www.cafeparislondon.com/)

---

## Le petit Palais

Avenue Winston Churchill, 75008 | Station Vélib' rue Dutuit  
| Dimanche de 10:00 à 17:00

**Note globale : 15**

Situation : 16 | Cadre : 16 | Accueil : 15 | Ambiance : 14  
| Qualité du café : 13

**Prix d'un café : 2,50 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Hors d'affaires» pour «nu»

Entre le Pont Alexandre III et les Champs Elysées, juste en face du Grand Palais, cap vers son petit frère, moins connu, mais non moins dénué de charme. Construit à l'occasion de l'exposition universelle de 1900, il abrite maintenant le musée des Beaux Arts, dont l'accès est – c'est suffisamment rare pour être souligné – gratuit !

Petite fouille à l'entrée – plan Vigipirate oblige -, avec passage du portique ... qui sonne : « Je dois vider mes poches ? », s'exclame le fautif agacé. « Non », répond le gardien avec flegme « on n'accepte pas les pourboires ! » Passage ensuite à l'accueil pour demander un ticket pour la cafétéria, à présenter aux deux cerbères du haut de l'escalier : il n'y a pas que l'Art qui est académique ici !

Le musée est organisé autour d'un jardin semi-circulaire tout à fait agréable avec ses bassins, palmiers et autre végétation exotique. Sous le péristyle et sa voûte peinte il y a plus de 100 ans, quelques tables et chaises en fer forgé délicieusement romantiques, campées sur les mosaïques. A l'ombre des majestueuses colonnades, on peut ainsi s'installer en toute quiétude: c'est une véritable oasis de fraîcheur à quelques encablures de la place de la Concorde ... idéal pour déconnecter !

Beaucoup moins de charme à l'intérieur, malgré les beaux volumes et la cloison vitrée laissant apercevoir les statues du rez-de-chaussée. Peut-être à cause des couleurs un peu

sombres, ou du comptoir de marbre vert un peu froid. A la caisse, de jeunes polyglottes soucieux de bien faire et fort bien élevés ; sans doute des étudiants. C'est parti pour une pause désaltérante dans la fraîcheur du jardin ! On peut même se sustenter (frugalement !) : salades, tartines, quiches, desserts et fruits, à des prix raisonnables somme toute ... Sur notre plateau, deux jolies tasses blanches aux soucoupes rectangulaires plutôt design, mais ... des bâtonnets de bois en guise de touillette : la faute de goût ! Heureusement le café est bon et le jus de fruits frais, l'ambiance paisible aussi à l'intérieur : quelques touristes seulement qui chuchotent, sans doute impressionnés par la grandeur des lieux, ainsi qu'un jeune geek profitant de la wifi ...

Pour conclure : Petit Palais, mais grande classe !

<http://www.petitpalais.paris.fr/fr/votre-visite>