


Ciel de Paris

33 avenue du Maine, 75015 | Station vélib' rue de l'Arrivée |
Dimanche de 8h30 à 1h00 | Accessible 

Note globale : 16

Situation : 20 | Cadre : 15 | Accueil : 15 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 4,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il tombe de haut » pour « Parachutiste »

Echappée au Mont-Parnasse le bien nommé (nos mollets s'en souviennent !), puis nouvelle ascension : en 40 secondes, cette Tour Maine au paradis ...

Au 56ème, la vue est à tomber ! Non, je plaisante, la baie vitrée est très sécurisée !

Premiers arrivés, premiers servis : on choisit notre table face à la Tour Eiffel. Temps clair, ciel dégagé. La vue vaut le dé-tour, la capitale est à nos pieds : Grand Palais, Invalides, Sacré Cœur, Arc de triomphe, et puis, en arrière plan, la Défense, les bois de Boulogne et Meudon, et bien d'autres coins qu'on s'amuse à identifier. C'est simple : on en prend plein la vue !... Mais quel est ce grouillamini qui traverse la place de la Concorde ? Bon sang, mais c'est bien sûr ! C'est aujourd'hui le Marathon de Paris !

Il y a 22 ans, notre petit deuxième faisait son apparition : quoi de mieux qu'un petit déjeuner familial pour fêter l'événement ? Bonne pioche, il est à la hauteur : boisson chaude (café au lait particulièrement parfumé), orange pressée (de qualité), mini-viennoiseries et brioche toastée accompagnée de beurre d'Echiré et de mini confitures ou miel. Le prix est un peu élevé car l'ensemble n'est pas très

copieux, mais quoi d'étonnant : à cette hauteur !
(et quand on apprend ensuite que le seul accès au 56ème étage et à la terrasse panoramique du 59ème coûte 14,50 E par adulte, on relativise !)

Le service est sympathique et discret, le cadre sobre et feutré : blanc et caramel, très seventies avec ses jeux de miroirs, sa déco de bulles et ses tables et fauteuils tout en rondeur – mention spéciale à ces derniers non seulement confortables, mais qu'on peut fort agréablement faire tourner !

Une mélodie s'égrène en sourdine, un peu impersonnelle ... tandis que je me surprend à fredonner le célèbre refrain d'Edith Piaf : « Sous le ciel de Paris s'envole une chanson... » Mais il est déjà l'heure de redescendre sur terre ...

Pour conclure : au sommet de la qualité, de l'originalité et de la gentillesse.

<http://www.cieldeparis.com>

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 : voila 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/>

Le Pain quotidien

25 rue de Varenne, 75007 Paris | Station Vélib' Raspail |
Dimanche de 08:00 à 20:00

Note globale : 16

Situation : 13 | Cadre : 17 | Accueil : 15 | Ambiance : 15
| Qualité des produits : 16

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une bonne moitié » pour « Epouse »

Aymeric ne regagnant le Canada que la semaine prochaine, c'est à 4 que nous partons aujourd'hui. L'aîné nous ouvre la voie en rollers ...

Par un temps froid mais ensoleillé, nous longeons les quais jusqu'aux Invalides, à gauche desquels nous trouvons la rue de Varenne : nous passons devant le Musée Rodin, l'ambassade d'Italie, Matignon et arrivons à bon port ...

Notre adresse du jour est une boulangerie-table d'hôtes. Les habitués comme les gens de passage se retrouvent dans cet espace magnifique aux murs de pierres apparentes sous une grande verrière. Conçu par un architecte, il s'articule autour de deux grandes tables très conviviales, entourées de plus petites de deux ou de quatre. Le décor est à la fois chaleureux et tranquille, avec ses rayonnages de spécialités toutes plus appétissantes les unes que les autres et son mobilier de bois blond.

Le chocolat et la citronnade font l'unanimité, et si le petit noir n'est pas extraordinaire à mon goût, le café crème ne manque pas de saveur.

Pour accompagner les boissons, de grandes tartines de pains frais et variés, avec moult confitures faites maison, le tout bio, bien sûr ...

Axel teste la gaufre belge, curieux de savoir ce qu'elle a de différent des nôtres : s'il n'a pas véritablement trouvé de réponse à son existentielle question, il n'en a pas moins passé un fort bon moment ! Aymeric opte pour un fromage blanc au miel. Et nous nous promettons de revenir un jour au déjeuner pour goûter l'appétissant pot-au-feu qui figure sur la carte ...

Pour conclure : nous ferions bien de ce Pain notre quotidien !