

La Manufacture de Café

Le 10 février 2019

La Manufacture de Café, 12 rue Saint Sabin, 75 011 Paris
De 8h30 à 19h00 (Samedi 19h30, dimanche 9 à 18h, fermé le lundi)

Note globale : 17

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 19

Prix d'un café : de 2,50 € (assemblage Signature) à 15€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il broie du noir » (torréfacteur)

Après la Manufacture du Chocolat, Alain Ducasse, célèbre chef étoilé, a inauguré celle du café dans le même quartier de la Bastille ; c'était vendredi ! Parce qu'il est l'ultime plaisir gustatif d'un repas, il a voulu en savoir plus : visite de plantations, échanges avec des torréfacteurs ... une nouvelle passion est née.

« Comme en cuisine, la torréfaction est une cuisson ; un art hautement technique dans lequel il faut beaucoup de sensibilité et un peu de magie ». De la sélection des crus à leur préparation, il y a mis son exigence de la grande cuisine et inventé, à l'instar de la gastronomie, la « cafénomie* ».

Quelles bonnes effluves ! On approche ! Une architecture métallique ; trois espaces : vente, production et dégustation.

Pas de tables mais un comptoir en étain, plus convivial, derrière lequel officie Tom, ancien joueur de rugby professionnel reconverti après un accident.

Notre « cafelier » prépare nos boissons avec minutie : il trie les grains un par un, les pèse et les mouls avec une extrême précision, tout en nous détaillant les étapes du grain à la tasse : un passionné ! Tellement, qu'il vient de remporter le championnat de France de barista le 30 janvier : devant 4 juges certifiés – comme vous, sourit-t-il en nous désignant avec les deux autres consommateurs – il a été évalué sur le goût, la créativité, la compétence technique, la présentation générale de ses expressos. Et fort de cette réussite, prépare celui du monde, le 10 avril prochain !

Mon assemblage « Signature » – un véritable nectar ! – semble flotter dans sa tasse à double paroi, transparente et design. Le cappuccino de mon cher et tendre est servi avec une cuillère évidée pour remuer le sucre sans casser la crème : jusqu'au moindre détail ! Pour les accompagner, une mini tablette de chocolat noir et une madeleine parfumée au citron vert tout juste sortie du four et d'une légèreté incroyable : divin !

Pour conclure : menue facture pour un café d'exception.

<https://www.lecafe-alainducasse.com>

<https://actu.orange.fr/france/videos/paris-le-cafe-torrefie-parfait-selon-alain-ducasse-CNT000001cvP2m.html>

* Connaissance et art du café, du grain à la tasse.

** Terme inventé (et déposé) par Ducasse pour désigner celui qui conjugue l'expertise du café et le sens du service.

Bistro Duplex

62 bd de Grenelle, 75015 | Station vélib' bd de Grenelle |
Dimanche de 6:15 à minuit | Accessible 

Note globale : 11

Situation : 12 | Cadre : 10 | Accueil : 13 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 11

Prix d'un café : 2,40 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ramène sa fraise » pour « dentiste »

Pittoresque, le marché de Grenelle du dimanche matin ! Chaleureux et animé aussi, un vrai petit ventre de Paris ! Sous le viaduc métallique de la ligne 6, les chalands baguenaudent au milieu des étals colorés et des effluves de victuailles (Un bon plan pour les allergiques aux courses du samedi !)

En face, cette brasserie d'angle classique, agrémentée d'une terrasse et de baies vitrées. Intérieur typique des années 30 – pas la période que je préfère : plutôt déprimant, non ? – hormis un détail : un écran géant (grand, le détail !)

Mais l'ambiance est là : acheteurs, marchands, camelots, touristes (on est à 2 pas de la Tour Eiffel) et habitués ; ça entre, ça sort, ça lit, ça discute ... ça vit !

Au zinc, un tatoué des cheveux (si, ça existe !!) et un moustachu au grand chapeau échangeant, tout en gobelotant leur chope :

- J'en ai plus pour longtemps, j'vais pas tarder à calancher.
- Mais non, ça va aller, tu t'fais des idées.
- Si, si, j't assure ; quand l'toubib a vu la radio, il a fait un pas en arrière ! Si j'l'écoute, y'a plus qu'à téléphoner

chez Roblot pour commander la caisse en bois !

– Les toubi', y racontent n'importe quoi !

– T'as p'têt' raison ... Marcel, remets-moi une Mort Subite !

Pas de quoi déstabiliser leurs flegmatiques voisins (anglais of course !) qui dégustent leur french breakfast en observant tranquillement la faune parisienne s'agiter sous leurs yeux : God save the quick !

Pour conclure : en toute chose, il faut considérer la faim.

<https://www.facebook.com/Bistro-Dupleix-162131647151071/>

Le Bureau

25 bd Koenig, 19 100 Brive-la-Gaillarde |

Dimanche de 11:00 à 23:00

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 10 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coup de pub » pour « ale »

Ah, les vacances : deux semaines sans aller au bureau, autant dire ... une éternité ! Heureusement, il y a les annexes, partout en France et en Navarre, jusqu'à Brive dite « gaillarde » (car – petite parenthèse historique –

anciennement fortifiée ; et pour les latinistes, Galia = la force).

Une imposante maison de caractère prolongée d'une immense terrasse avec fontaine et pieds de vigne. A l'arrivée, un majordome, austère comme un brocoli à la vapeur, qui vous toise en guise d'accueil. Bon, d'accord, ce n'est qu'une statue, mais ça ôte un peu l'envie de plaisanter !

Grand standing également à l'entrée de la bâtisse dont les portes vitrées (avec armoiries gravées s'il vous plait !) s'ouvrent automatiquement.

Inspiré des pubs londoniens (Il y a même une cabine de téléphone anglaise ... pour les produits d'entretien !), l'intérieur est sombre mais vraiment confortable. Moquette épaisse et lourds rideaux, fauteuils profonds pour le coin salon et chaises de cuir hautes bien rembourrées au comptoir (sous d'impressionnants lustres !)

Par contre, l'accueil laisse à désirer : la serveuse reste cachée derrière ses pompes à bière et nous répond à peine.

On s'attend à voir des hommes plutôt d'un certain âge, voire d'un âge certain, mais non, ce sont exclusivement des jeunes (c'est pour ça qu'on y est !) C'est leur QG : certains refont le monde, d'autres jouent aux cartes (les jeux leur sont prêtés contre une carte d'identité laissée en gage) dans une ambiance conviviale et détendue. De grands écrans laissent à penser qu'elle est sûrement moins tranquille les soirs de match (de rugby, of course !) : la pression doit monter, et pas seulement la Leffe !

Tiens, tiens ! Des flàmmeküeche annoncées sur la carte ; je serais curieuse de voir comment des corréziens les cuisinent ! Mais il est vrai qu'il y a quatre ans, c'était ici une Taverne de Maître Kanter ...

Pour conclure : on n'a jamais été aussi contents d'aller au bureau.

Au Quinze

15 place du Prieuré, 89 420 Montréal | Dimanche en saison, de 8:00 à 14:00 et de 17:30 à 20:00

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 15 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ils jouent de mauvais tours » pour « Reins »

Petite halte dans l'un des plus beaux villages médiévaux de Bourgogne, où la reine Brunehaut séjourna au VIème siècle, d'où le nom : « Mont Royal ».

Si les Révolutionnaires l'ont transformé un temps en « Mont Serein », la tradition a vite repris le dessus : nous voici donc revenus à Montréal !

Flanquées de leurs tourelles et échauguettes, les vieilles maisons montent à l'assaut de la colline, tandis qu'au-dessus des anciennes fortifications, sur l'esplanade de la Collégiale, on découvre un superbe panorama de la tranquille (et bien nommée) vallée jusqu'aux monts du Morvan.

Pas de pseudos artisans d'arts ni même de commerces ... juste un café (ouf !)

Près de la « Porte d'Enbas », du vin pour le quinze : ici, on boit rouge !

(Voilà assurément un prieuré où on ne sert pas que du vin de messe !)

Trois anciens sont déjà accrochés au comptoir : nez en chou fleur et regard bonhomme, panses débordant de leurs larges bretelles, et puis ces accents plein de truculence : quand leurs « r » se mettent à rouler, on est pris d'une envie de quoi rouler nous aussi sous la table. Mais attention : un verre ça va, trois verres bonjour les éclats (de rire) !

– Moi, j'étais chef plongeur : 33 ans de casseroles et pis la r'traite, mais ça paye rien, j'vous l'dis, moi !

– Remarque autrefois, y en avait pas : on en mettait sous l'mat'las.

– Eh ? Faudrait p'têt ben s'rincer l'cou : Corinne, r'mets-nous une couleur !

– Goûtez-moi ces gougères pour éponger tout ça ! Cà va, mon vieux Pompon ?

– J'étais en commissions ; j'dois prendre des p'tites routes où qu'y a pas d'gendarmes maint'nant, c'est long !

– Tu t'rappelles l'canon l'aut' dimanche, quant' sa femme a déboulé au Lulu. En voulant r'partir, il a calé la faucheuse, là dis donc !

– Mouaih ; tu connais la mienne, « Ramène point ce gars » qu'elle m'a dit !


Bon, faut qu'j'aille : j'vais être encore engueulé ...

– Allez, comme qui dit : à la prochaine !

Pour conclure : le vin, dieu du quinze.

www.montreal-en-bourgogne.com

Les Calculots

Place de l'église St Jacques (22 700 Perroz-Gireg) | Dimanche pendant les vacances, 9:00 à 14:30 (21:30 en semaine) | 

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « La jalousie ne l'arrête pas » pour « Rai »

Cette semaine encore, nous profitons de la Côte de granite rose (pas pour rien que le célèbre guide Lonely Planet l'a référencée en tant que 4^{ème} site naturel d'exception de France !)

Perroz-Gireg en est le fleuron et le macareux son emblème. C'est justement ce drôle d'oiseau au bec bariolé qui nous invite à entrer dans notre café-crêperie du jour, « les Calculots » étant le nom donné à ses petits.

Déco simple et lumineuse avec meubles et murs blancs, égayés de panneaux oranges, plantes vertes et larges stores jaunes, qu'on aperçoit à travers les vastes baies vitrées baignées de soleil. Et puis des lustres design et de grands clichés de la région exposés par le patron, photographe à ses heures. Sur l'ardoise du comptoir, la formule quotidienne : « Le jour est proche où nous n'aurons plus que l'impôt sur les os » (Audiard)

A notre arrivée, nous repérons quelques commerçants du bourg,

venus recharger leurs accus avant l'ouverture. L'un d'eux, originaire du sud-est (et jamais avare de bons mots), se tient perché à l'entrée sur un tabouret : « Celui-ci, y a qu'là qu'il est bien, remarque une collègue : il domine la situation ! »

Les autres planchent sur leurs mots croisés ... « Valeureux, en cinq lettres ? » questionne l'une. « C'est un café studieux, toujours ! se réjouit Yannick, le patron ... et visiblement les clients préfèrent les banquettes ! » Sans lever le nez, le plus âgé confirme : « C'est comme au bal dans l'temps ... sauf qu'on s'fait pas ramasser ! »

Nos travailleurs repartis, deux familles s'attablent à leur tour et commandent boissons et viennoiseries. Les secondes s'achètent à la boulangerie d'en face, mais on peut les consommer ici, comme c'est l'usage dans la région, même s'il y a possibilité de commander des tartines sur place. Ils optent finalement pour les deux ... et ont bien raison : les croissants de chez Ty Coz sont incomparables, et la Trégor (du même fournisseur) l'est tout autant !

Pour conclure : une bonne cote sur une belle côte.