

Le Valentin

Valentin est un maître-pâtissier hors-pair. Dans l'un des plus beaux passages couverts, son salon de thé attire les plus fins gourmets.

Mado à Paris

Mado est un (charmant) salon de thé installé en face du jardin des Tuileries (l'oasis de la rue de Rivoli !), spécialisé dans les ... madeleines.

Bateau Chocolaté

Bateau Chocolaté, face au 1 de la rue René Albert, 78700 Conflans Sainte-Honorine | De 10h à 22h, du jeudi au dimanche et jours fériés | Buffet sucré ou brunch caribéen le week-end (12 ou 35€ pour les adultes, 8 ou 25€ pour les moins de 12 ans)

Note globale : 17

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 20 | Ambiance : 17 |
Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Quart de révolution » pour « été »

Un avant goût de vacances ! A une vingtaine de kilomètres de la capitale, au confluent de la Seine et l'Oise*, de nombreuses péniches sont amarrées – notamment un théâtre flottant et sa voisine dont le nom aiguise nos papilles ...

Avant de devenir « Bateau-Chocolaté », elle servait à transporter des céréales.

Anne-la-Belge et son antillais de mari l'ont transformée en restaurant à thème, salon de thé et boutique gourmande.

Bienvenue à bord ; ici, pas besoin de bouger pour voyager, on est juste bercé par un léger roulis : quelques places sur le pont pour profiter du soleil, deux petits salons privés en bas pour plus d'intimité et un roof top : lumineux et joliment décoré, avec des tables bien espacées et de petits clins d'œil ultra-marins (coquillages, feuillages plantés dans du sable multicolore, sucres variés posés sur de mini transats...)

L'ambiance est tranquille et propice à la détente (avec une bonne petite mizik créole en sourdine !), la patronne chat-leureuse** et enthousiaste.

Au ti-déjeuner, un buffet des îles composé de jus de fruits et boissons chaudes (dont un extra-ordinaire chocolat chaud épicé***), viennoiseries croustillantes, brioches, pain d'épices et baguettes, beurre des Charentes et confitures (ananas, banane, coco, mangue ou sirop de Liège****), yaourts, compotes, ainsi que de croquignolles tartelettes au citron : des produits frais – dont certains « faits bateau » – pour une nourriture Seine qui vous transporte au pays des mille saveurs : évasion garantie !

Pour conclure : un bateau où on se la coule douce ...

www.bateauchocolate.fr

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

* D'où le nom de la ville, également désignée « capitale de la batellerie ».

** Et non chat-peureuse comme moi, mais je n'y peux rien si

j'aime les chats à la phobie !

*** Le traditionnel « Chocolat-communion » martiniquais avec vanille, cannelle, badiane, muscade et citron vert.

**** Sorte de mélasse à base de dattes et poires, fabriquée à l'origine dans les siroperies liégeoises en Belgique.

La Boulangerie des Invalides

La Boulangerie des Invalides, 14 avenue de Villars, 75007 Paris | Station vélib' au 35 bd des Invalides | Du lundi au samedi de 7h30 à 20h

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 15 | Accueil : 15 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle mène les hommes à la baguette »
pour « Fée »

Pause gourmande dans une élégante bonbonnière à l'angle de deux rues : plafond azur bordé de roses, moulures et murs d'un rose soutenu (assorti à la cravate du serveur !) ; pour un peu, on se croirait chez Mme de Pompadour !

Une dizaine de tables, toutes prises d'assaut : professeurs du lycée Duruy (les élèves préfèrent la terrasse pour tirer sur leur cigarette), habitants du quartier (dont un

chiuahuahua en faction devant la fenêtre) ou touristes (un japonais et deux australiens sortant du musée Rodin) ... mais les trois tabourets du petit comptoir sont libres.

Emoustillé par les exquis odeurs, un vieux monsieur s'émerveille devant les douceurs exposées en vitrine. Il interpelle la vendeuse :

- C'est quoi, ça ?
- Une crème aux éclats d'abricots.
- Alors renversez-la moi et allongez un café !

Il accroche son pardessus au porte-manteau, pose son chapeau sur le bar, grimpe sur le dernier tabouret et se tourne vers sa voisine.

- C'est bien, ici ; on est mal assis, mais c'est bien !
- C'est pas vraiment confortable, c'est vrai, mais tellement prisé ; il faut dire qu'il n'y a pas grand-chose dans le quartier.
- Si, Madame, il y a « Angelina » aux Invalides ; j'y passe mes journées !

Puis s'adressant à moi :

- Vous tapez vite !... Ce que vous êtes sérieuse !... Bon, j'm'occupe de ma crème !

Et trente secondes plus tard :

- J'vais vous dire pourquoi je suis content : j'viens d'voir l'ophtalmo, finalement, c'est pas la peine de me piquer dans l'œil. Du coup, je m'offre un p'tit quatre heures !

Le salon ne désemplit pas. Tandis que leur mère est allée choisir les pâtisseries, deux fillettes explorent leur table et, en tirant sur le petit bouton doré, découvrent une rallonge secrète : que de surprises, décidément !

Pour conclure : une boulangerie qui mérite une couronne.

<https://www.facebook.com/La-Boulangerie-des-Invalides-Paris-110697398990491/>

La Caféothèque

52 rue de l'hôtel de ville, 75004 Paris | Station vélib' 3 rue de Lobau | De 8:30 à 19:30 (10:00 le WE)

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coupe du monde » pour « isole »

Bibliothèque, ludothèque et maintenant ... caféothèque : incontournable pour votre spécialiste !!

Mais la porte est close ; le site indiquait pourtant l'ouverture à 10 h ; il est le quart. Que fait le patron ?

On nous ouvre finalement, il est juste en retard (En voilà un qui aurait dû prendre un bon café pour se réveiller !)

Dès l'entrée, les délicieuses effluves de la machine à torrifier qui ronronne déjà. Dans de petits tiroirs en bois, les graines sont rangées par provenance avec un grand choix de cafés de terroir directement importés et strictement sélectionnés.

Le barista*, un passionné, se fait un plaisir d'expliquer

leurs origines et spécificités, de quoi nous aider à trouver celui qui nous correspond.

Pour la dégustation, une enfilade de salles avec chacune son ambiance. Canapés et fauteuils bariolés, vitrine d'appétissants cakes-maison, et au fond, mon coup de cœur : mur végétal de plants de café, grands sacs en toile de jute et ventilateurs à palmes, on se croirait dans une plantation ! Qu'importe le confort rudimentaire des chaises et tables en bois brut ...

Sur la carte, une trentaine de crus des quatre coins du monde avec leur description pour guider nos choix : on croirait commander un grand millésime ! L'expresso du jour est un Primerose du Laos au profil riche et terreux. Bien que peu abondant (de quoi remplir un dé à coudre !) et très fort (difficile à boire sans eau ni sucre de canne), on savoure cet or noir comme on dégusterait un Gewurztraminer vendanges tardives : pas de doute, on est ici dans LE temple du café !

Et pour en savoir plus, il est possible de s'inscrire à des formations (torréfaction, caféologie** et latte art***) ou assister à des événements (concerts, expos ou conférences) : c'est aussi LE pôle de la culture du café de la capitale.

Pour conclure : un endroit idéal pour boire la tasse !

www.lacafeotheque.com

<https://www.youtube.com/watch?v=drKqaokRtq8>

* Professionnel hautement qualifié dans la préparation du café, de la torréfaction, du latte art etc.

** Art de la dégustation visuelle, olfactive et gustative de cafés fins provenant de terroirs d'appellation

*** Technique de réalisation de motifs ou dessins à la surface d'un café expresso recouvert de lait chauffé à la vapeur

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/>

Une souris et des hommes

17 rue de Maubeuge, 75009 | Station vélib' Carrefour
Châteaudun | Dimanche de 10:00 à 19:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle est bonne à croquer » pour « dent »

C'est l'histoire de trois amis, une ancienne de Sciences Po et deux informaticiens. Un jour, ils décident de changer de vie. Les deux premiers mettent la main à la pâte et entrent chez Lenôtre et Dalloyau, tandis que le troisième se tourne vers la librairie. En mars 2014, notre trio de trentenaires ouvre sa propre boutique, un lieu qui doit nourrir le corps autant que l'esprit.

Mais au fait, d'où vient son nom ?

« C'est Damien qui l'a trouvé », explique Inès. « Nous en cherchions un qui soit original et lié à la littérature. Comme Régis m'appelait toujours « Souris », Damien a tout de suite pensé au roman de Steinbeck*.»

On est pourtant bien loin ici de la misère et des souffrances humaines.

Tout est reposant et lumineux ! D'inspiration scandinave, la déco blanche et épurée aurait presque des allures de laboratoire, s'il n'y avait le bois des tables et du parquet, les couleurs vives des pâtisseries en vitrine et les nombreux livres (de cuisine, romans ou albums – les plus jeunes ne sont pas oubliés !)

Avec beaucoup de discrétion et de gentillesse, la Souris nous apporte nos cafés, leurs pots à lait de porcelaine blanche et le petit kugelhof à partager.

Des clients passent prendre leur commande ; une maman entre avec sa (volumineuse) poussette se renseigner sur les bons-cadeaux « Cours de cuisine » (avis aux amateurs : si vous voulez devenir experts dans l'utilisation d'une poche à douille, le foisonnement d'une guimauve ou la réalisation d'un streusel, c'est tous les mardis soirs !) ... pendant que sa fillette s'extasie devant la petite porte de la souris au pied

du comptoir.

Une étudiante s'installe pour une p(r)ose sucrée – cheese-cake (sans gluten) et ordinateur (avec wifi) -, tandis qu'un couple d'américains brunchent dans le coin sofa.

Tout est frais, bien présenté et fait maison.

Pour conclure : un lieu INEstimable ... qui vous sourit.

www.unesourisetdeshommes.fr

* « Des souris et des hommes »

Dupont avec un thé

6 avenue de la Mer, 14 390 Cabourg | Dimanche de 8:00 à 19:30

Note globale : 16 | Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 17
| Ambiance : 14 | Qualité du café : 17

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle a besoin qu'on la console » pour « Madeleine »

A deux heures de la capitale, Cabourg a bien des atouts dans sa Manche.

C'est la destination idéale pour respirer les bonnes odeurs iodées !

Marcel ne s'y était pas trompé qui séjournait régulièrement dans son Grand Hôtel au début du siècle dernier, à l'ombre des jeunes filles en fleurs. Considérée depuis comme la station la

plus romantique de la Côte Fleurie, elle lui a rendu hommage en donnant son nom à la longue et charmante promenade qui longe sa plage.

Dans l'artère principale, une alléchante vitrine : celle de la Maison Dupont. Son créateur avait racheté le petit café jouxtant l'église de Dives-sur-Mer en 1912 pour ouvrir un salon de thé ; il s'attira ainsi les faveurs des dames en villégiature. Un employé l'a repris, étendu à Deauville, Trouville et Cabourg, créé de nouvelles spécialités et conservé le nom auquel il a malicieusement ajouté "avec un thé".

Depuis, l'adresse est devenue incontournable ; on vient de toute la côte s'accorder le plaisir d'une pause gourmande : pâtisseries et chocolats – de l'un des Meilleurs Ouvriers de France (Il paraît même qu'une de ses spécialités est classée parmi les 100 choses à tester avant de mourir !)

A l'entrée, les présentoirs regorgent de douceurs et les clients se précipitent. Au milieu de cette effervescence, quelques tables, pas les plus reposantes !

Une immense pyramide de madeleines grimpe à l'étage que l'on atteint par un grand escalier circulaire : quelques fauteuils dans un coin salon, un immense piano où joue parfois un musicien et enfin les tables qui surplombent le rez-de-chaussée.

Ambiance raffinée, service très classe, carte des boissons plus que fournie (il y a même l'emblématique Blue Mountain de la Jamaïque !) pour une addition quelque peu salée mais on ne regrette pas la petite entorse au budget.

Ce week-end, ce sont les journées du patrimoine partout en France. Et à Cabourg, le patrimoine, c'est la Madeleine !

Dupont a donc choisi d'en organiser le premier festival : dégustations, démonstrations, ateliers de pâtisseries pour

petits et grands et même concours de la meilleure fabrication d amateurs ...

Pour conclure : du pont et même du très pont comme on dit en Alsace ...

www.dupontavecunthe.fr/nos-boutiques/cabourg/

Café Constant

139 rue Saint Dominique, 75007 | Station vélib' 43 avenue Rapp | Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 17

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle peut se mettre en rang » pour « Perle »

A un tour de roue de la tour Eiffel, voilà un ancien bistrot de quartier devenu LE café du coin depuis qu'il a été repris par un chef étoilé (et médiatisé !) : à toute heure,

commerçants et habitants viennent y prendre un godet ou bien déjeuner – quelques touristes aussi sûrement, vu la situation !

Sur le trottoir, une terrasse lilliputienne : quatre clients et c'est complet !

L'intérieur est à peine plus vaste, mais la vocation première d'un bistrot est, rappelons-le, de servir des boissons. Il y a bien une salle à l'étage mais on y est serré-serré.

Fond de pierres et de briques, pavage de tesselles années 30 et trappe pour dissimuler l'escalier de la cave, avec un vieux comptoir lustré, des tireuses en porcelaine, des tables et chaises en bois et des banquettes un peu vieillottes : le confort est spartiate même si les piliers dorés et autres moulages en stuc rappellent opportunément les grandes tendances du moment tout en apportant un certain raffinement.

Service discret mais attentif (on nous a repérés sous notre escalier !) ; vaisselle aussi basique que le mobilier (le verre d'eau est en pyrex, comme à la cantine !), mais café tout en douceur et en arômes ...

Les marchands de légumes d'à côté s'installent au zinc et se lancent dans une discussion animée sur l'état du pays, la liste des Grands ayant sauvé la nation, puis le nom d'un hypothétique homme providentiel.

– Pour l'instant, y a personne ! s'inquiètent-ils en chœur. Ils cherchent alors les pays où partir mais...il y a toujours un mais !

– Remets nous un ballon ! conclut finalement l'un d'eux.

Avant de partir, la « douloureuse » ... mais pas tant que ça : un petit noir au prix habituel de la capitale mais inférieur pour ce quartier, et surtout un grand crème à 2,90 ce qui est très en dessous de la moyenne parisienne.

Pour conclure : ici, tous les chemins mènent arôme.

Pâtisserie Martin

29 place des Otages, 29 600 Morlaix | Dimanche de 9h00 à 13h
et 14h30 à 19h30

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 1,35 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une bonne pâte » pour « Gâteau »

Pas facile de se désaltérer le dimanche dans cette bourgade ! Heureusement, sur le cours central, cette adorable petite pâtisserie fait aussi salon de thé.

Tout Morlaix la connaît : elle existe depuis Louis Philippe ! La devanture est d'ailleurs d'époque hormis quelques éléments restaurés ; la bâtisse elle-même plus ancienne encore.

Depuis 1882, la famille Martin a repris l'affaire : on en est déjà à la quatrième génération ... tandis que la cinquième songe à la relève. Un véritable monument !

Mais sa notoriété n'est pas seulement due à sa façade sculptée surmontée de deux anges. C'est ici qu'on trouve, dit-on, les

meilleures gourmandises locales. Il faut voir les morlaisiens venir y chercher leur dessert dominical.

Ils ont le sourire, prennent le temps de discuter, puis choisissent quasi religieusement le point d'orgue de leur repas familial : des classiques aux recettes allégées tels le grenoblois aux noix, le brie à la crème montée,

la meringue de Dax, la barquette aux marrons ou encore le gâteau breton – de quoi faire voyager ses papilles (avis aux globe croqueuses !) ; d'autres aussi qu'on avait un peu oubliés comme les conversations ou les pommés (pas pour tout le monde !)

Au fond de la boutique, une petite salle tranquille : elle n'a certes pas le charme de la devanture, mais n'est pas désagréable non plus avec ses banquettes bleues et ses tableaux de la vieille ville. Des anciens, visiblement fidèles, sont déjà attablés tandis qu'une jeune serveuse leur apporte des thés accompagnés de fars moelleux à souhait qui ont vraiment l'air ... sucrulents !

Pour conclure : tenté par ces pâtisseries ? Alors ... mords les !

<http://cameracatchs.wordpress.com/2014/05/29/patisserie-martin-morlaix-photography/>