

Maison de Balzac

Balzac vécut dans cette maison accrochée aux coteaux de Passy, devenue depuis musée dont le nouveau café donne sur son jardin, face à la tour Eiffel.

Caffè Sant'Eustachio

Depuis 1938, Sant Eustachio est une véritable institution à Rome pour son café, considéré comme le meilleur de toute l'Italie.

Le Bistrot 1900 / Puy du Fou

Le Bistrot 1900, Le Puy du Fou, 85 590 Les Epesses |
Du 6 avril au 4 novembre, de 10h15 à 19h

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 15

Accueil : 16

Ambiance : 17

Café : 10

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Tire sur sa fin » (tacot)

Longtemps à l'abandon, le Puy du Fou* est devenu la mémoire vivante de notre culture, et après quarante ans, le premier parc à thème au monde, sollicité par de nombreux pays pour mettre en valeur leurs propres racines.

Des spectacles historiques grandioses, un espace naturel magnifiquement préservé mais aussi des villages reconstitués à différentes époques.

Au centre du Bourg 1900, on se donne rendez-vous sous la halle Eiffel, bordée de boutiques aux vitrines alléchantes et bien sûr ... d'un bistrot !

Une grande brasserie Belle Epoque, aux verrières de style typiquement « Art Nouveau »,

à la terrasse de laquelle Puyfolais d'un jour ou de toujours profitent de l'ambiance animée :

sur des chansons d'antan rythmées par l'accordéon, les plus jeunes tournevièrent sur le carrousel, le garde-champêtre aux bacchantes solennelles et au bedon vendéen (la célèbre brioche !) tonitruue les annonces officielles, tandis que des automates jaillissent de leurs fenêtres.

Les serveuses s'activent dans un ballet bien huilé. Avec leur costume d'époque – chemisier et tablier blancs sur longue robe noire, le chignon élégamment recouvert de dentelle choletaise** – elles contribuent au dépaysement.

« Pour la limonade, c'est avant 11h30 ou après 15h », est-il précisé.

L'expresso relève plus du mélange de robusta et de chicorée – avec un tantinet d'alcool de pneu, persiflent les mauvaises langues ! – mais la bière de Vendée pression est légère et fluide.

Et à l'heure de l'apéritif, le « Troussepinette »*** tout à fait conseillé.

Pour conclure : ambiance musette, café lavette.

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

* Le Puy vient du latin « Podium » qui signifie promontoire et Fou, du vieux français « fouteau », désigne le hêtre. La consonance du premier évoque la profondeur et le mystère ; celle du second, le grain de folie déposé en chacun de nous.

** De Cholet (à 20 km), réputée au XIXème siècle pour ses mouchoirs et ses dentelles.

*** Autrefois fabriqué clandestinement, le vin d'épines, ou troussepinette en Vendée, est un vin aromatisé dont le nom vient de son ingrédient spécifique, le prunellier. Il se boit le plus souvent frais en été, en apéritif, mais aussi l'hiver, en vin chaud.

Orangerie du château de Cheverny

Orangerie du Château de Cheverny, avenue du Château, 41 700 Cheverny |

Tous les jours, de 10h30 à 19h l'été, 11h à 17h30 le reste de l'année

Note globale : 16

Situation : 19

Cadre : 16

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 2 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Fragile s'il est trop bien sapé » (château)

Bâtir des châteaux en Espagne ? Nos amis québécois préféraient faire ceux de la Loire ... malheureusement, ils étaient déjà faits nous avait prévenus Francis Blanche.

Qu'à cela ne tienne, nous voilà partis sur leurs traces à l'occasion de notre road trip biennal !

Et le dernier jour, avant de reprendre la route pour la capitale, on s'est offert une pause royale dans l'ancienne orangerie du château de Cheverny*.

C'est en le contournant, qu'on a découvert ce joli bâtiment du début XVIIIème** devant lequel des tables étaient installées, avec parasols assortis. Un lieu véritablement enchanteur par sa vue exceptionnelle sur les jardins et le château. Mais l'air était tellement étouffant ce jour-là qu'on a préféré l'intérieur ... climatisé !

Décor superbe ; de majestueux volumes et une charpente incroyable, du mobilier et une musique dans le style de l'époque : bien que le service se fasse au comptoir, l'établissement relevait plus du salon de thé que du snack.

D'autant que les produits étaient de qualité : espresso (bien serré) servi dans une tasse en porcelaine avec amande chocolatée et serviette aux armes du château, chocolat Viennois chaud ou glacé (spécialité de la Maison) ou jus de fruits de producteur aux arômes variés.

Et pour les plus gourmands, de généreuses glaces artisanales redoutablement goûteuses

(Eh oui : notre légendaire conscience professionnelle nous a poussés à les tester !)

Cadre somptueux, service avenant et même, espace Legos pour occuper les enfants afin de permettre aux plus grands d'apprécier tranquillement ... la vie de château !

Pour conclure : des glaces à vous faire fondre !

<http://www.chateau-cheverny.fr/informations-pratiques/se-resta-urer.html>

* Propriété appartenant à la même famille depuis plus de six siècles, c'est le premier château à avoir été ouvert au public en 1922 : du splendide intérieur au parc botanique, du Musée des secrets de Moulinsart aux chenils (NB. Pas vu Milou !) et des jardins au parc forestier, on découvre un patrimoine authentique et vivant.

** Durant la seconde guerre mondiale, les autorités craignant un bombardement de Paris, ce bâtiment habituellement réservé aux réceptions abrita de nombreuses œuvres d'art provenant du Louvre, dont parmi elles la Joconde.

Grand Café Tortoni

Grand Café Tortoni, 45 rue de Saintonge, 75 003 Paris |
De 9h30 à 19h00 sauf le lundi | Station Vélib' Mairie du IIIè

Note globale : 17

Situation : 13 | Cadre : 19 | Accueil : 19 | Ambiance : 15 |
Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Existe en grains » pour « beauté »

Au début du XIXème siècle, le Café Tortoni était un glacier*, aussi chic que renommé**, situé à l'angle du boulevard des Italiens (auquel il aurait donné son nom) et fréquenté par des intellectuels et des dandys, femmes du monde ou demi-mondaines.

C'est à présent ici qu'on retrouve son « Cafetier, limonadier, glacier » gravé sur la baie vitrée et ses menus dans le marbre. Après avoir été une fonderie très célèbre*** puis le local d'un chauffagiste, il a été transformé depuis septembre en parfumerie, ou plus exactement : « Cabinet intérieur de la beauté inspiré de la botanique ».

Tommettes vieilles et boiseries anciennes, l'endroit est délicieusement suranné. D'innombrables flacons d'huiles**** et autres pommades sont exposés sur les présentoirs de gauche ... et même dans des vitrines au plafond !

A droite, un comptoir plein de charme, devant lequel se dressent de hauts tabourets. L'assise n'est pas forcément des plus confortables mais le lieu est si surprenant (je ne vous ai pas tout dit !) qu'on n'y prête guère attention ... d'autant que l'exquise serveuse est intarissable dès qu'on l'interroge.

Sur un plateau doré, lui-même posé sur un napperon de dentelle, le café-minute (comme on disait à l'époque !) est servi dans une authentique tasse bleu nuit en porcelaine de Limoges, et sa cuiller placée sur un porte couteau d'époque. Il est accompagné d'un biscuit d'une délicatesse infinie : ancien élève de Lenôtre, le pâtissier japonais a gardé de son pays la tradition de ne mettre que peu de sucre et faire ressortir la saveur du fruit au coeur.

Que de raffinements ; pour un peu, on lèverait le petit doigt pour être raccord avec le cadre !

Avant de partir, à l'invitation de notre hôtesse, nous testons le chocolat chaud : juste divin ...

Pour conclure : un parfum d'harmonie et de saveurs.

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

* C'est par lui que la glace serait arrivée à Paris !

** Stendhal l'évoque dans « Le Rouge et le Noir ».

*** L'ancien atelier Rudier, qui a coulé les oeuvres de

Maillol et Rodin (notamment « Le Penseur »).

**** Cosmétiques Buly, du nom d'un célèbre parfumeur dont la ruine inspira Balzac pour le personnage de César Birotteau.

Au Rocher de Cancale

Au Rocher de Cancale, 78 rue Montorgueil, 75002 Paris | Station Vélib' 32 rue Etienne Marcel |
Tous les jours, de 8 h à 2h

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abordable avec le bac » pour « île »

Hugo écrivait* qu'« à la fatigue, pour filer un câble, pour virer un cabestan, Jean Valjean valait quatre hommes : il soulevait et soutenait parfois d'énormes poids sur son dos, et remplaçait dans l'occasion cet instrument qu'on appelle cric et qu'on appelait jadis orgueil, d'où a pris nom, soit dit en passant, la rue Montorgueil près des halles de Paris ». Cette artère qu'empruntaient jadis les mareyeurs pour livrer leurs huîtres bretonnes et normandes est justement notre escale du jour. Vieilles boutiques et commerces de bouche sont toujours de mise dans cette rue perpétuellement vivante ...

A l'angle d'une ruelle, les murs d'un vieil immeuble plient sous le poids du temps. La (curieuse) sculpture d'un rocher où

s'agrippent moules et huîtres orne le bas et sa façade pastel aux encadrements de bois sculpté a incontestablement du cachet ; elle est d'ailleurs classée. Quelques tables sont installées au soleil face à la rue piétonne, de quoi donner envie de s'y échouer !

L'intérieur est hors du temps, avec ses murs de guingois et ses poutres apparentes. Le rez-de-chaussée nous transporte dans une vieille auberge avec ses petites tables serrées et son ambiance conviviale et bruyante (à éviter pour un tendre tête à tête !)

A l'étage, la salle est plus calme et raffinée : chaises anciennes, lustre (raccord avec cet établissement illustre depuis des lustres !) et fresques du dessinateur Gavarni (qui payait ainsi ses repas du soir). Egaleme nt fréquenté à l'époque par Théophile Gautier, les Goncourt et Dumas, c'était surtout le restaurant préféré de Balzac qui y fit défiler nombre de ses personnages de *La Condition humaine*.

Mais revenons au XXIème siècle ! La Carte « Limonade » nous propose les boissons apportées (un bon moment plus tard) par un serveur pour le moins nonchalant. Mais le café est parfumé, la mousse du crème magnifique et les petits verres à pied accompagnés de leur carafe d'eau tout à fait délicats.

Pour conclure : très honorés de prendre place après Balzac !

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

* *Les Misérables*.

Café Laurent

33 rue Dauphine, 75006 Paris | Station Vélib' 7 rue du Pont de Lodi | De 9:00 à minuit

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne sèche pas facilement » pour « érudit »

Les ennuis volent autour de vous en escadrille ? Il est temps de vous poser dans un endroit quiet pour reprendre votre souffle. Un petit havre de paix se cache justement derrière les murs de l'hôtel d'Aubusson, au coeur du vieux Paris.

Passée la porte cochère en chêne massif, cette authentique demeure du XVIIème a un charme fou : des pièces grandioses, d'énormes poutres, de majestueuses tapisseries (à l'origine du nom), de lourdes tentures ainsi qu'une monumentale cheminée en pierres de Bourgogne et un piano à queue.

Mais notre coup de cœur va au patio central, invisible de la rue et tranchant avec l'animation très urbaine du quartier : jardinières de fleurs et buis taillés, statue grecque et fontaine encadrée de treillages donnent l'impression d'être hors du temps. Un immense parasol protège autant des regards que du soleil (et réchauffe même l'hiver venu). L'occasion de se déconnecter pour s'évader du quotidien tout en savourant une boisson ou un petit-déjeuner. Ici, tout est calme et sérénité.

Le personnel s'active discrètement, absolument impeccable et d'une exquise gentillesse ; les autres clients (anglo-saxons pour la plupart) s'entretiennent à voix feutrée. On savoure notre nectar – servi dans des tasses en porcelaine sur des nappes immaculées ...

Les vieilles pierres nous rappellent que le lieu est chargé d'histoire : depuis 1690, les gens de lettres y dissertent autour d'une nouvelle boisson, « l'Eau de Café » et Montesquieu déclare : « Au Café Laurent, on apprête le café d'une telle manière qu'il donne de l'esprit à ceux qui en prennent ».

Devenu « Café Tabou » après guerre, il reste le rendez-vous des intellectuels : Sartre, Camus, Beauvoir et Queneau s'y retrouvent, Vian joue du jazz tandis que Greco déclame du Prévert. Bardot y dansera quant à elle des nuits entières : les ouvriers des Messageries de Presse voisines travaillant 24 heures sur 24, il a en effet obtenu l'autorisation de rester ouvert et devient alors le centre de la vie nocturne Germanopratin.

Depuis, il a repris son nom d'origine mais poursuit la tradition en accueillant régulièrement concerts et cafés littéraires.

Pour conclure : pour un peu, je me prendrai pour la Dauphine ...

www.cafe-laurent.com

Le Petit Marcel

65 rue Rambuteau, 75004 Paris | Station Vélib' 40 bd Sébastopol | De 8:00 à 2:00 (9h le dimanche)

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 16 | Accueil : 17 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Forte tête » pour « ail »

Dans l'ancien ventre de Paris, un petit estaminet qui fleure bon les Halles d'antan. Depuis 1892, rien n'a changé ou quasi ! Le vieux comptoir, les carrelages et faïences, les coffres-banquettes aux poignées de laiton, c'est un vrai condensé du Paname d'autrefois. Et si la place est comptée, l'ambiance est conviviale et bon enfant.

A peine installés, le patron s'enquiert :

– Alors qu'est-ce qu'on fait pour vous ?

– Un crème et un café !

– Pas de jus d'orange ? J'vous sens un peu faiblarde ...

Il repart aussitôt accueillir un trio de japonais :

– Venez ici, mes chéris !

Et de poursuivre dans un anglais régulièrement ponctué de « OK » pour être certain d'être compris (pas superflu au demeurant !)

Petit détour ensuite par la terrasse où un jeune vient de se poser :

– Il veut voir les belles, hein ! ... Coquin !

Et retour au zinc où un habitué lui demande la note :

– Donne c'que tu veux ! ... Merci mon biquet, mais tu finiras jamais riche, toi !

Des touristes jettent un œil de la rue, il les apostrophe chaleureusement :

– Joli temps, n'est-ce pas ?

Et pour chacun de ses clients, un petit mot : en voilà un qui

sait faire vivre son café !

– Pourquoi ce nom ? C'est celui du fondateur, pardi !

Nous, il nous rappelle celui d'un ami, célèbre bibliophile disparu cette année alors qu'il venait de fêter ses cent ans :
un sacré personnage, lui aussi ...

Pour conclure : Petit Marcel mais grand talent !

<https://www.facebook.com/Lepetitmarcel.fr>

La Cigale

La Cigale, 4 place Graslin, 44 000 Nantes | Station Bicloo rue Racine | Dimanche de 7:30 à 0:30

Note globale : 15

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 11 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Timbre estival » pour « cigale »

Un Grand Eléphant, une Raie Manta et un Serpent des Mers : de bien curieuses machines se sont installées sur l'île de Nantes, entre les bras de la Loire, inspirées de Jules Verne, célèbre natif de la ville, et Léonard de Vinci, génialissime peintre et inventeur.

Un autre animal les avait précédés bien avant, le 1^{er} avril 1895 très exactement : une Cigale qui n'a cessé de chanter

depuis sur la jolie place pavée de l'Opéra. Conçue par un célèbre architecte-céramiste local, cette brasserie transporte ses visiteurs à la Belle époque : stucs dorés, boiseries, miroirs et céramiques (dont certaines illustrent la fable qui lui a donné son nom) ; le cadre est flamboyant !

A l'origine, elle attirait les bourgeois et les comédiens du théâtre d'en face. Les surréalistes aussi adoraient l'endroit, Prévert et Breton y avaient même leur table. Puis des cinéastes ont profité de son fabuleux décor pour y tourner quelques scènes, dont Jacques Demy et sa « Lola » et Agnès Varda et son « Jacquot de Nantes » (Sur l'enfance du précédent !)

Coup de théâtre : en 1964, la Cigale est transformée en self-service ; heureusement, elle est aussi classée monument historique, cela va la sauver. Menacée d'abandon dans les années 70, elle renaît de ses cendres vingt ans plus tard et devient une véritable institution dans la Cité des Ducs.

Toujours lieu de rencontre des personnalités du monde des arts, on y vient aussi pour un petit-déjeuner en touriste, un brunch en famille, un repas d'affaires ou un dîner en amoureux (Pour ce dernier, préférer le petit salon à gauche en entrant, moins bourdonnant que les grandes salles !)

Beaucoup d'attente (malgré une armée de serveurs en tablier blanc et gilet noir multi-poches aussi virevoltants qu'inefficaces !) mais des produits régionaux savoureux, avec une mention spéciale pour le chocolat maison, le crémet nantais (spécialité fromagère) et le caramel au beurre salé ... comme la note : mieux vaut être cigale que fourmi ici !


Pour conclure : vous en sortirez en-chanté !

<http://www.lacigale.com>

<https://www.youtube.com/watch?v=oN-g77Dy380>

Caffe Cambronne

5 place Cambronne, 75015 Paris | Station vélib' boulevard de Grenelle |

Samedi de 8:00 à 2:00 | Accessible 

Note globale : 12

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

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Attaque aux assises » pour « sape »

A côté du Métro du même nom, une brasserie somme toute banale de l'extérieur, avec sa petite terrasse, certes couverte et chauffée, mais au coeur d'un carrefour animé et donc d'un niveau sonore pas forcément topissime. Des touristes s'y sont pourtant attablés (clients de l'Ibis voisin sans doute) qui semblent apprécier de déguster tranquillement leur si frenchy croissant en contemplant les parisiens zébulonner. Autre plus pour eux : le menu est en anglais et le personnel d'un niveau très nettement supérieur à celui de la majorité de ses compatriotes dans cette langue so strange.

A l'intérieur, passé le comptoir et les tables hautes, changement d'époque : ambiance Napo ! Une immense fresque de

la campagne d'Egypte, des portraits de valeureux généraux, des sabres et figurines de guerre. Bois brun foncé, carrelages de mosaïques noires et assises rouges, l'ensemble est cependant presque aussi sombre que l'issue de la bataille de Waterloo.

Bon sang, mais c'est bien sûr : c'est là que s'est construite la légende de ce fidèle de l'Empereur dont le café porte le nom ! Aux Anglais qui le sommaient de se rendre alors qu'il commandait le dernier carré de manière héroïque, il aurait répondu le mot devenu légendaire. Véridique ? Si les avis divergent, son nom lui est depuis indissociable, au point d'être entré dans le langage courant et même devenu un véritable euphémisme : « Oh, et puis Cambronne à la fin ! ». Certains lui en rendent hommage, tel Peyo utilisant un « Schtroumpf ! » pour répondre à une injonction de se rendre dans l'un de ses albums ... ou s'en amusent à l'instar de Jean Yanne qui persifle : « Cambronne ne mâchait pas ses mots. Heureusement pour lui. »

Je sais, ce n'est pas vraiment l'heure, mais avouez que c'est le bon endroit pour prendre un canon : décor uniforme et pas de coup de fusil ; un bon bivouac pour le repos des guerriers qui ne le quitteraient pour un empire.

Pour conclure : une bonne impression en général ...

<https://fr.foursquare.com/v/café-cambronne/4cfe9be1f2886dcb0d3fab9c>