

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/

La Rotonde

6/8 place Stalingrad, 75019 | Station vélib' Quai de Seine |
Dimanche de 10:00 à 23:00 | Accessible 

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Voit rouge en premier » pour «Est »

Belle lumière ce matin sur la piste cyclable qui longe le canal de l'Ourcq ! Quelques promeneurs ou joggeurs, des canoës qui glissent silencieusement sur le bassin de la Villette : l'atmosphère est délicieusement tranquille. Dommage qu'il y ait autant de détritrus et de petites mauvaises odeurs ...

Au bout du quai, sur l'esplanade, une grande terrasse pavée couverte de chaises joyeusement peintes et de plantes en pots (et même dans une vieille luge !)

Juste derrière, l'imposante rotonde de Nicolas Ledoux, conçue à l'origine pour les services de l'octroi. La Révolution venant, c'est finalement la garde républicaine qu'elle a abritée, pour devenir une réserve à sel à la fin du XIXème. Le métro a failli avoir raison d'elle ensuite, mais son tracé a fort heureusement été détourné : il se contente de la raser dans un virage impressionnant. Les services archéologiques s'y sont installés quelques décennies durant ; puis, après une restauration réussie, un café-restaurant branché – il paraît même qu'il est possible de louer les salons des deux étages pour des soirées privées : avis aux amateurs !

Sous la verrière centrale, un puits de lumière inonde l'espace central et circulaire ; les tables y sont déjà dressées pour le brunch dominical. Impossible pourtant de s'y installer : c'est à 12 h et pas avant !

Va pour les arcades : plusieurs petites pièces disséminées

tout autour pour se détendre et se désaltérer, un peu sombres néanmoins. Dans chacune, un mobilier disparate mais non sans charme. On choisit la grande table (pour cruciverber à notre aise !) et l'on apprécie les vieilles chaises d'école, les fauteuils de cinéma collés-serrés, l'antique flipper bleu-ciel et son compère écarlate qui doit bien avoir un million de parties au compteur : à ce stade, ce n'est plus un babyfoot, c'est un papyfoot !

Peu de monde à cette heure, mais la circulation extérieure est déjà bruyante et les métros aériens qui passent à intervalles réguliers au-dessus de nos têtes nous rappellent qu'on est bel et bien au cœur de la ville : pour en profiter vraiment, il vaut mieux ouvrir les mirettes mais ... fermer les esgourdes !

Pour conclure : un octroi que l'on règle sans rechigner.

<http://www.larotonde.com>

Le Tambour

41 rue Montmartre, 75002 | Station Vélib' en face | Dimanche de 8:30 à 6:00

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 18 | Accueil : 14 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Pour elle, ce n'est pas demain la veille»
pour «sentinelle»

Non loin du ventre de Paris, en plein quartier Montorgueil mais dans la rue plus calme qui mène à Montmartre (d'où son nom !), se niche cette petite maison à colombages aux allures d'auberge d'autrefois. Passée la terrasse, on s'engouffre dans un lieu atypique : retour au Paname d'autrefois !

Au sol, des pavés, clous d'anciens passages protégés, bouches d'incendie et autres plaques d'égouts : on se croirait sur le trottoir du Paris d'antan.

De nombreux éléments de mobilier urbain complètent le décor : vieilles plaques de rues, enseignes de magasins, fontaine, lampadaire, ancien plan et banquettes de métro, poteaux d'autobus transformés en tabourets, et même un feu tricolore ... qui fonctionne !

Et puis aussi, des citations et de vieux livres posés sur quelques étagères, au milieu de bustes de penseurs antiques. Vous êtes dans la « salle de notre ici-ailleurs d'urbain bucolique » : tout un programme !

L'accueil est tranquille et décontracté. Pas grand monde à cette heure : un grand gaillard un peu bourru qui essaie – sans succès – de gruger gentiment le patron, des bobos du quartier, un Texan de passage ...

Ouvert sans discontinuer (ou presque), c'est un refuge pour les insomniaques, noctambules ou somnambules ... voire plus : on peut même savourer un pied de cochon à 3 h du mat', ou bien encore une bonne soupe à l'oignon à l'heure du laitier : bon pour les fringales nocturnes !

Et même si on ne vous pousse pas à la consommation (ici, le vin se prend « à la ficelle » : on ne règle que ce qu'on a bu), avec les tables serrées, propices aux échanges, l'ambiance ne doit pas manquer d'être chaude au plus fort de la nuit.

Pour conclure : allez-y tambour battant !

<http://www.google.fr/search?q=le+tambour+75002&hl=fr&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=TUV0UeWjNKHY7Aa6gYHoDA&sqi=2&ved=0CGoQsAQ&biw=1024&bih=509>

Le Procope

13 rue de l'Ancienne Comédie, 75006 | Station Vélib' André Mazet | Dimanche 8:00 à 0:00

Note globale : 16

Situation : 18 | Cadre : 18 | Accueil : 14 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passer à tabac » pour « Fumer »

Il y a quelques années, j'avais découvert ce vieil estaminet tout à fait par hasard, en musardant dans cette ruelle pavée pleine de charme de Saint-Germain-des-Prés. Haut lieu de l'histoire et de la littérature, il m'avait fascinée ...

C'est en effet le premier débit de café au monde, créé en 1686

par Francesco Procopio (d'où le nom !)

Bien situé et fort plaisant, il était vite devenu le quartier général des philosophes, encyclopédistes ou autres révolutionnaires. Voltaire y venait boire sa boisson préférée (un mélange de chocolat et de café) ... jusqu'à 40 par jour dit-on ! C'est là aussi que le bonnet phrygien fut exhibé pour la première fois. Et le jeune Napoléon, alors désargenté, y aurait laissé son bicorne en gage.

Par la suite, le Procope s'ouvrit au sexe dit faible : du jamais vu à Paris !

Mais la carte de ce prestigieux restaurant ne semblait pas à portée de toutes les bourses, j'avais donc passé mon chemin. Or ce matin, il y avait de la lumière : renseignements pris, on pouvait aussi s'y abreuver ; l'occasion rêvée !

La porte franchie, c'est comme si l'on avait fait un saut dans le temps ! Dans un petit salon tranquille au décor raffiné, on prend place sous le regard bienveillant de La Fontaine. Une maxime est inscrite sous le linteau : « Le premier salon où l'esprit sert de carton d'invitation ». On a presque l'impression d'être au musée ! Et pour votre information, citoyens

et citoyennes, sachez que même les commodités sont chargées d'histoire !

Dans un décor aussi élégant, on pourrait craindre un service guindé : que nenni ! Même les tarifs ne sont pas exorbitants, et l'on se laisse finalement tenter par une formule express à 6,90 E comprenant : un double café (avec des sucres individuels emballés servis dans une coupe de métal argenté), un croissant (fort goûteux ma foi : léger et croustillant), un mini pot de confiture (framboises ou abricot) et un grand verre de jus d'orange (honorabile sans être mémorable).

Pour conclure : oserais-je dire ... royal ?

<http://www.procope.com/photos/>

Au Louvre, le Café Marly

93 rue de Rivoli, 75001 Paris | Station Vélib' Palais Royal |
Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 3,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Somme de peu d'importance » pour « sieste »

C'est au cœur du Louvre que nous nous arrêtons aujourd'hui, dans un lieu unique et raffiné, où l'on a l'impression de remonter le temps : avec ses salons élégants décorés par Olivier Gagnère dans un style mi-moderne mi-Napoléon III, l'ambiance est ... royale !

Haute de plafond, avec des dorures d'époque, de belles moulures et des murs rouges et or, notre salle est majestueuse. Portes et boiseries noires aux liserés dorés, grand lustre ressemblant à un bouquet de fleurs avec ses petites lampes rouges et immense miroir au dessus de la cheminée complètent le décor, tandis qu'un gigantesque tapis et des chauffeuses et fauteuils capitonnés ajoutent au confort. On doit prendre plaisir à s'y réfugier l'hiver en savourant

un délicieux lait chaud à la vanille !

A cette heure, juste après l'ouverture, l'ambiance est particulièrement calme. Les premiers touristes n'arrivent que

vers 9h : un trio de teutons qui s'installe pour petit-déjeuner (de bonne famille si l'on en croit le magnifique sac à damiers Vuitton arboré par la grand-mère !), puis un couple d'anglais pour un brunch.

Ici, on chuchote plus qu'on ne parle, sans doute impressionné par la grandeur du lieu, ce qui accentue encore l'atmosphère reposante.

Le jeune serveur est agréable, discret et stylé. Il donne volontiers des explications et conseils touristiques à ceux qui le questionnent, y compris dans un anglais absolument parfait.

Dehors, la terrasse est incontestablement un plus aux beaux atouts : installée sous les arcades de l'aile Richelieu, elle offre une vue panoramique sur l'architecture du Louvre, ainsi que la grande pyramide et sa longue file de visiteurs qui serpente déjà à travers la cour. A la nuit tombée, ce doit être féérique quand elle s'illumine !

Bien sûr, l'addition n'est pas donnée, mais c'est le prix à payer pour un lieu d'exception.

Pour conclure : un palais vraiment ... royal !

Les deux Magots

6 place St Germain des Prés, 75006 Paris | Station Vélib' Bonaparte | Dimanche de 7:30 à 1:30

Note globale : 13

Situation : 17 | Cadre : 12 | Accueil : 6 | Ambiance : 11
| Qualité du café : 17

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cadre supérieur » pour « Site »

Cet établissement emblématique est un ancien magasin de soieries au nom d'une pièce de théâtre en vogue à l'époque, intitulée « Les Deux Magots de la Chine » : deux de ces gigantesques figurines orientales surplombent d'ailleurs la salle pour rappeler l'origine des étoffes initialement vendues ici.

En 1885, il est transformé en café où vont se succéder, au fil des ans, écrivains et artistes : Verlaine, Rimbaud, Breton, Eluard, Aragon, Picasso, Léger, Prévert, Hemingway, Sartre et Beauvoir, pour ne citer qu'eux.

S'il attire aussi à présent les gens du spectacle, de la mode et de la politique, il reste encore l'un des hauts lieux de l'art et de la littérature. Plusieurs prix y sont d'ailleurs remis chaque année, dont l'un à son nom.

Magnifiquement situé face à l'église Saint Germain des Prés, la plus ancienne de la capitale, il dispose d'une terrasse extérieure baignée de soleil, d'une véranda tout aussi agréable et de la grande salle légendaire, déjà animée pour un début de matinée dominicale. Particulièrement haute de plafond, elle a un côté un peu austère avec ses banquettes de moleskine foncée et ses tables en acajou patiné. Un majestueux bouquet de lys aux effluves entêtantes trône au centre ...

Les serveurs, tout de blanc et noir vêtus selon la tradition, s'activent dans un ballet semblant bien ordonné. Pourtant, quinze minutes après notre arrivée, aucun ne s'est inquiété de notre commande. Nous nous trouvons obligés d'en héler un repéré immobile à l'entrée. Il nous répond qu'il arrive ... et

file à l'opposé. Cela nous laisse le loisir d'observer les allées et venues d'un employé chargeant successivement des poubelles sur un monte-charge juste à côté du tambour de la porte ... Dix minutes plus tard, le premier est revenu à son poste ... mais nos gosiers sont toujours aussi secs. Nous finissons par en interpeller un autre qui nous apporte enfin nos boissons trente minutes après notre arrivée : de quoi nous rappeler l'éternité que chantait Juliette Gréco !

La présentation est soignée : sur un plateau argenté, les tasses posées sur un napperon, le petit pot à lait et le carré de chocolat, sont tous personnalisés. Les produits quant à eux sont de qualité.

Pour conclure : une réputation un peu démago ...