

Caffetteria de la Felicità

Le 13 janvier 2019

Caffetteria de la Felicità, 5 Parvis Alan Turing, 75 013 Paris

L/Ma : 12h15/14h30, Me : 12h15/14h30-18h/minuit,

J/V : 12h15/14h30-18h/1h du mat, S 12h/1h, D : 12h/23h

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 16

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne pâte » (macaroni)

Colossal, énorme, XXL ! La Felicità, nouveau food-hall italien du groupe Big Mamma,

c'est 4 500 m², 3 bars et 5 cuisines, installés dans la Station F* depuis fin mai.

Le plus grand restaurant d'Europe, un lieu hors du commun !

A l'extérieur, terrasses, fours à pizzas, barbecues géants et chaises longues.

A l'intérieur, stands de restauration installés entre d'anciens wagons**, sous des tonnelles verdoyantes et d'énormes ballons, dans un bâtiment industriel au plafond démesuré. Impressionnant !

D'immenses tables peuvent accueillir plus de 1000 personnes : parfait pour engager la conversation avec ses voisins ... ou jeter un œil sur leurs assiettes.

Pâtes fraîches, légumes marinés, calamars grillés, pizzas, burrata, olives, focaccias

et autres spécialités de la Botte, La Felicità fait rayonner la gastronomie italienne.

Pas de service à table, il faut faire la queue à chaque fois ... et elle peut être longue, mais on vous propose parfois, limoncello*** et parmigiano pour patienter.

Pour les entrepreneurs de start up, la Caffetteria est ouverte 24h/24, pour le vulgum pecus**** (nous !), c'est à partir de 12h15. Au milieu de la végétation luxuriante et sur de grands tapis, des banquettes, tables et chaises de toutes tailles, formes et matières, avec prises ordinateurs pour les plus hautes. De jeunes geeks y sont déjà nombreux ; quelques curieux (comme nous !) complètent la clientèle et font (légèrement) monter la moyenne d'âge.

La commande se fait au comptoir ... et en italien ; on complète avec des gestes.

L'espresso, plutôt serré, est servi dans une jolie tasse en porcelaine :

j'ai opté pour un lungo histoire de l'adoucir ... et faire durer (un peu) le plaisir !

Sur la note, il est précisé : « Il caffè della Peppina non si beve la mattina » :

Le café Peppina n'est pas consommé le matin ... Ils insistent !

Pour conclure : on y travaille avec en-train mais... gare à l'affluence !

<https://www.lafelicita.fr/#1>

* Installée en 2017 sous l'immense verrière de l'ancienne halle de la gare d'Austerlitz, la Station F est l'incubateur de start-up imaginé par Xavier Niel :

34 000 m2 avec restaurants, cuisines, cafés et espaces

événementiels ouverts 7j/7 !

** Qui abritent un bar à vin, une cuisine dédiée au poisson cru et un glacier.

*** Cocktails de citron.

**** Commun des mortels.

Mombini

Le 23 décembre 2018

Mombini, 22 rue Gerber, 75 015 Paris

Du mardi au dimanche, de 10h30 à 19h

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Adjoint aux mères » (biberon)

Petit Papa Noël,

Quand tu descendras dans l'XVème,

Trouver des jouets par milliers,

Passe donc par la rue Gerber :

C'est là que les mombini vont chercher leurs idées !

D'abord un tour du monde, puis un nourrisson pour un jeune couple franco-italien ... qui réalise alors la difficulté de sortir

à Paris avec un enfant en bas âge. Il imagine donc un espace, à la fois convivial et ludique, pour les mères et leurs enfants – d'où le nom de Mombini, contraction de mamma et bambini -, mais aussi les papas.

L'espace boutique est frais et coloré : doudous, hochets, layette, mobiles et autres accessoires pour les tous petits, jouets en bois, petits meubles et éléments de déco ; des produits originaux et bien conçus.

Au fond, surprise : un « Café-poussettes » ! On laisse la sienne à l'entrée (déjà fort encombrée par les précédents) pour s'installer dans un petit salon de style scandinave éclairé par un puits de lumière.

De la cuisine américaine s'échappent de bonnes effluves de brownies, cookies, carrot et cheese cakes.

Le barista y prépare latte, macchiato, cappuccino et espresso – et même « babyccino », pour les moins de 10 ans !

En face, c'est le coin des plus jeunes qui s'activent à la dînette, font rouler le train ou empilent des cubes, tandis que leurs aînés feuillettent des albums allongés sur de grands coussins. Un cadre à leur mesure où ils s'amuse tranquillement. C'est simple, on ne les entend pas. Et pourtant, ils sont nombreux ce matin !

A l'étage, une grande salle est destinée aux (nombreux) ateliers d'éveil et de bien-être pour les futurs ou jeunes parents, bébés et enfants*, voire à l'animation d'anniversaires à thèmes.

Pour conclure : fini le pousse-café, place au poussette-café !

<http://mombini.com>

* Sculpture-modelage, contes et création, contes pour les plus petits, yoga maman-bébé, apprentissage du portage en écharpe, premiers secours, massage bébés, éveil corporel des 0-6 mois, gym des 7-12 mois, éveil musical parents-bébés, communiquer avec bébé par les signes, gym des 1-3 ans, yoga enfant, anglais ludique, initiation à la technologie avec des Lego, yoga adultes.

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.

Digor Kalon

Digor Kalon, 89 Rue du Maréchal Joffre, 22700 Perros-Guirec |
De 18 à 1h, 2h en saison, sauf le lundi ; fermeture 15j en
janvier

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marin d'origine » pour « sel »

Une façade aux couleurs franches et joyeuses : dans la peu
commerçante rue remontant du port, impossible de la manquer.
C'est celle d'une ancienne brocante transformée en taverne
bretonne. Le nom intrigue. Renseignement pris, « Digor
kalon » signifie ouvrir son appétit et son cœur à la fois.
Tout un programme !

A l'intérieur, l'esprit de la chine a perduré, c'est un vrai
bric-à-brac !

Vieux ustensiles (Ah ! Le presse purée en fer blanc de Mémé
!), machine Singer transformée en table, portes de lits clos,
Gwenn ha du* et souvenirs de voyages lointains. Il y en a
jusqu'au plafond ; casseroles et cafetières, vieux vélos et
même un canoë canadien suspendu au-dessus de la grande table.

Au bar, de vieux loups de mer sculptés dans le bois crachent la bière, tandis que d'anciens fûts surmontés de selles de tracteur offrent une assise aux consommateurs.

Si l'on franchit la porte du fond, nouvelle surprise : l'arrière-cour a été transformée en ruelle sur laquelle s'ouvrent d'autres salles, plus petites, mais à la déco aussi hétéroclite. Et si l'on monte à l'étage, c'est encore une autre ambiance ...

Mêler bar et restaurant est une idée que les propriétaires ont rapportée d'Espagne, la trouvant conviviale. Ils ont ajouté une grande armoire de livres et de jeux mis à disposition et des concerts de groupes locaux chaque vendredi. C'est une réussite : habitués et voyageurs discutent dans une ambiance bon enfant, à la lueur des bougies.

Le serveur est décontracté, un peu dans sa bulle ; il a glissé le menu dans une BD (Clin d'œil au 24^{ème} festival du genre qui a justement lieu ici ce week-end).

On y trouve le boire et le manger : des bières bretonnes (dont la Lancelot, véritable potion magique) mais aussi des tapas (qui collent bien à l'esprit simple et convivial du lieu et lui permettent de se démarquer de la cinquantaine d'établissements de la ville) et autres en-cas régionaux (moules aux épinards, assiette des 7 îles) ou plus lointains (fish and chips, pain perdu au sirop d'érable) ...

Pour conclure : t'as pas des tapas ?

www.digor-kalon.com (dont la visite panoramique de l'établissement)

*Drapeau de la Bretagne noir et blanc (d'où le nom), composé de neuf bandes horizontales et d'un canton supérieur de mouchetures d'hermine côté mât.

Auto Passion Café

197 bd Brune, 75014 Paris | Station vélib' 6 place du 25 août
1944 | Dimanche de 9:30 à 2:00 | ♿

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Autostoppeur » pour « Frein »

En voiture Simone ! Devant la façade apparemment banale de ce café, une vieille pompe à essence affiche la kart.

En poussant les enjoliveurs, on pénètre dans une véritable écurie de course : accrochez vos ceintures !

Des baquets* de Porsche transformés en fauteuils et des moteurs de grosses cylindrées en pieds de table plus une multitude d'accessoires : clés à molettes, pistons, fanions, drapeaux à damiers, panneaux de signalisation, lampadaires de pistes et feux de circulation ; ici, tout est dédié au sport auto, du sol au plafond ! Suspendue au-dessus du comptoir, une formule 1 rutilante (Renault 2016 en taille réelle !) et au milieu des tables, une voiture de compétition (véritable 205 GTI état concours), tandis qu'à l'occasion d'une vidange, on réalise que le sous-sol est aussi dans la course : piéton

lumineux (vert ou rouge si c'est occupé !), harnais de sécurité** et casque intégral sèche-mains. Ca vaut la peine de marquer un stop !

Côté ravitaillement, de la grille de départ (entrées), on passe au stand (plats) pour embrayer sur la ligne d'arrivée (desserts). La liste des carburants est collée sur des bidons d'huile avec des cocktails aux noms évocateurs (ABS, Démonte pneu, Carbu, Pole Position ou File de gauche) – sans alcool pour ceux qui reprennent le volant : boire ou conduire, ici, pas besoin de choisir !

De nombreux écrans permettent de suivre les Grands Prix tandis que certains espaces peuvent être privatisés pour le lancement d'un nouveau véhicule, l'exposition d'un modèle historique ou la soirée d'un automobile-club. Et pour ceux qui veulent se prendre pour Alain Prost, il y a même un simulateur de conduite professionnel !

Pour les amoureux des bolides donc, mais pas seulement : certes, ce n'est pas forcément idéal pour une soirée romantique, mais nul besoin d'être passionné de voitures pour avoir envie d'entrer en piste ... et rouler des mécaniques !

Pour conclure : un café qui en a sous le capot.

<http://www.autopassioncafe.fr>

https://www.youtube.com/watch?v=FxB4q_ES43A

* Sièges très profonds et aux flancs très enveloppants pour empêcher le corps de se déplacer latéralement dans les virages pris à vive allure.

** Dispositif de retenue du pilote fixé au siège baquet répartissant de manière optimale la force de décélération sur le corps entier lors de freinages très violents.

La tête à Toto

270 rue du Faubourg Saint Antoine, 75012 Paris | Station vélib' 1 rue des Boulets | De 8:00 à minuit (à partir de 10:00 le dimanche)

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Les enfants y vont, certains adultes en manquent » pour « classe »

Semaine de rentrée : on a sorti nos cartables (mais gardé la crème scolaire, le thermo-maître étant toujours au plus haut), et nous voilà de retour à la communale ... à l'école de la Nation ! On a 8 ans et un nouvel instituteur, jeune et à-fables. Bonne nouvelle : cette année, on choisit nos places ! Près du bureau, du poêle, de la cour* ou au fond de la classe. Les pupitres ne sont pas bien grands mais fonctionnels (on peut poser sa tasse dans le trou de l'encrier !) et plutôt rapprochés (pratique pour copier : « Qu'est-ce qu'il a trouvé comme formule ? »)

Bien en vue sur chacun, le cahier du jour pour réviser cours de cuisine et boissons. J'apprendrais bien le « Café Toto » aujourd'hui : un verre (de cantine) de café avec du Nutella au fond – total régressif ... à vous donner envie de redoubler !

Le programme du jour est affiché sur une grande ardoise au milieu de dessins d'élèves et de cartes de géographie. Des porte-manteaux attendent les blues** (chacun le sien, avec l'étiquette pour le prénom) et sur les étagères, des fournitures indispensables : plumiers, mappemonde, mesures en étain, instruments de géométrie ...

Sortez vos plumes, le maître mot ici, c'est « studieux » ! On est tous très sages, nombreux aussi : d'anciens écoliers qui se sont fait un devoir de rentrer. Voilà une belle composition en passe de devenir une instit-ution ... ça mérite un bon point !

Avant la récré, passage obligé aux cabinets (et non « cabinettes » comme c'était écrit à l'entrée – une main experte l'a heureusement corrigé en rouge) : un pour Toto, un pour Zézette (« Tu me tiens la porte ? ») et un grand lavabo collectif pour tous. Quelques photos de Doisneau en guise de déco ... et des graffitis de petits garnements !

Pour conclure : un café qui a de la classe.

<http://www.restaurant-paris-nation.fr>

* Terrasse ** Blouses !

Le Pavillon des Canaux

39 quai de la Loire, 75019 Paris | Station Vélib' 22 rue Euryale Dehaynin | Tous les jours de 10:00 à 1:00 (Dimanche jusqu'à 22:00 seulement)

Note globale : 12

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 8 | Ambiance : 14

| Qualité du café : 8

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passe à table en premier » pour « entrée »

Quelques tours de roues le long du bassin de la Villette (notre ancien quartier !) sur la large piste cyclable qui en fait le tour. Des kayakistes glissent sur l'eau tandis que des boulistes s'adonnent à la pétanque sous les tilleuls. D'élégants bateaux sont amarrés au (mini) port de plaisance que des mouettes survolent avec des cris éraillés. On se croirait en vacances ...

Une charmante petite bâtisse nous intrigue, c'est l'ancien pavillon des éclusiers. Assis sur les marches du perron face à la terrasse pavée, un serveur grille tranquillement une cigarette.

Une grande ardoise nous invite à entrer. Surprenant, l'intérieur ! Vintage et coloré, comme pourrait l'être celui d'une grand-mère un peu loufoque. On y circule librement du rez-de-chaussée à l'étage, jusqu'au grenier. Et partout, des tables, du salon à la salle de bains en passant par les chambres à coucher ! On peut ainsi s'installer à la cuisine face à la vieille gazinière, sur le fauteuil-trône du salon ou un lit en fer forgé (voire de bébé pour les plus jeunes) et même ... dans une baignoire à pieds !

Papiers peints colorés, meubles dépareillés et plantes suspendues, c'est convivial et chaleureux. Quelques idées sympas aussi comme ces abat-jours retournés en guise de lustres ou cette valisette ancienne ouverte collée au mur en guise d'étagère.

Des affiches annoncent moult ateliers de dégustation ou d'œnologie, yoga ou sophro, coiffure ou déco, c'est un vrai lieu de vie. La carte nous promet par ailleurs le café d'un

célèbre torrificateur de la capitale. Pas de chance, la machine est en panne aujourd'hui. Mon espresso sera remplacé par un café filtre insipide et le crème de mon cher et tendre, un jus de fruits rouges bien décevant. Quant au gâteau au miel et à la banane destiné à les accompagner, s'il est original, il se délite et colle aux doigts – d'autant plus qu'on n'a pas de couverts. Pas de plateau non plus, bien qu'on ait dû aller chercher nous mêmes nos boissons et en-cas : le service s'avère très improvisé !

Pour conclure : atypique pour écluser un verre.

<http://www.pavillondescanaux.com>

Salon du Panthéon

13 rue Victor Cousin, 75005 Paris | Station Vélib' 22 rue Cujas | Du lundi au vendredi de 12:30 à 18:30

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Etait muet de naissance » pour
« cinéma »

Moteur : « En avant première, la palme des cafés-ciné est

décernée à ...

notre collègue, non seulement professeur mais aussi ressource ! »

Au Panthéon des bonnes adresses, une salle d'art et d'essai créée en 1907 dans un ancien gymnase de la Sorbonne, dont Sartre fut l'un des habitués (du ciné, pas du gymnase !!) Salle légendaire des cinéphiles parisiens, totalement rénovée en 2006, elle a conservé le caractère désuet de sa façade avec ses lettres néons et sa caméra en ferraille.

– Entrons !

– Dans un cinéma ?

– Oui !

– Mais quel rapport avec le café ?

– Patience ! ...

Inutile de prendre un ticket, même si on passe devant le caissier pour monter au premier étage – pas de tapis rouge ni même d'ascenseur – pour découvrir un immense salon de thé : c'est l'ancien grenier réaménagé puis décoré, dit-on, par Catherine Deneuve elle-même.

Surprenant, car immense et intime à la fois : de larges canapés invitent à la détente, tandis que photos, livres et magazines sur le 7^{ème} art incitent aux échanges. Zoom sur les consommateurs : prod', réal', distrib', acteurs et journalistes y font souvent Salon ... de quoi se faire un film !

La salle est toute en longueur : normal, on est juste au-dessus du cinéma. Mais pas d'écran au fond, juste une grande baie vitrée découvrant un petit patio plein de charme.

C'est l'heure du déjeuner, l'occasion de faire dînette avec quelques plats, salades ou gâteaux (penser à réserver, c'est vite complet !) Mais on peut aussi venir l'après-midi pour prendre un café (en V.0*) après un film ou entre deux

réunions. Par contre, les matinaliers devront ronger leur frein et le ouiquende, c'est ... Coupez !

Pour conclure : pas commode d'y monter avec des Cannes.

*Version Ottilie !

<http://www.whynotproductions.fr/pantheon/page.php?id=25&PHPSESSID=7202488b70faaa1274c409ab25325c85>

Black Pearl

Black Pearl en vue : ce n'est pas un bateau de pirates mais un bateau-bar amarré dans le port de Perros-Guirec. Pour un aperroz marin ...

La Tartinerie

Place de l'Eglise, 32 120 Sarrant | Dimanche de 11:00 à 21:00

Note globale : 16

Situation : 13 | Cadre : 17 | Accueil : 19 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Toujours à la page » pour « livre »

Coup de coeur pour ce village que l'on découvre, passée

l'imposante porte fortifiée : une poignée de maisons à colombages s'enroulant autour de l'église. Quarante-vingt âmes tout au plus et une seule boutique de ... libraires-tartineurs !

Passionnés de livres, Catherine et Didier ont décidé, voilà quinze ans, de faire campagne. Et parce qu'on a besoin de temps pour les parcourir, échanger et faire son choix, ils ont ajouté des chaises et des tables qu'on sort aux beaux jours sur le parvis voisin.

Au menu donc, des milliers de titres à dévorer au même titre que les tartines sucrées ou salées (au foie gras ou au magret de canard : on est en Gascogne, que diantre !) et autres douceurs, à commencer par les croustades gersoises (délicieux feuilletés de pommes cuites à l'armagnac). Alors quand érudition rime avec délectation, on se régale l'esprit autant que les papilles !

Pour écluser tout ça, quelques boissons artisanales et « Ethiquables » (nom de l'entreprise coopérative voisine qui les fournit) ... ou l'art de conjuguer culture et agriculture.

C'est toute une tranche de vie qu'ils nous livrent aussi : expositions, conférences, projections de films, rencontres d'illustrateurs et ateliers créatifs ; lectures-débat, musicales ou bilingues et présentations de petits éditeurs pour mettre en avant des ouvrages peu médiatisés mais de qualité (si ce sont des best-sellers que vous cherchez, passez votre chemin !)

Pas d'animation aujourd'hui, et pourtant, toutes les tables sont occupées (c'est qu'on s'y presse de kilomètres à la ronde !) mais l'on discute à voix basse : des érudits, des écolos, des globe-trotteurs, des gastronomes, des familles et leurs pitchous (installés au milieu des albums, tranquillous !). Loin du tumulte de la ville, le temps semble s'être arrêté. Voilà un endroit où se ressourcer ; on aurait vite fait d'y passer la journée !

Pour conclure : pas la peine d'en faire toute une tartine,

c'est unique !

www.lires.org

http://www.dailymotion.com/.../xco5q3_reportage-sur-la-librai...