Chez Gudule

Gudule était championne cycliste : en témoignent les vieux vélos suspendus au plafond par son petit fils, dont le bistrot est aussi original qu'intemporel.

Café Cravan

Le 30 septembre 2018

Café Cravan, 17 rue la Fontaine, 75 016 Paris

Tous les jours de 8h à 23h

Note globale : 16

Situation : 13

Cadre : 17

Accueil : 17

Ambiance : 17

Café : 17

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

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

Entre la maison de la Radio et le village d'Auteuil, Hector Guimard, pape de l'Art Nouveau, a réalisé un ensemble d'immeubles rues Agar, Gros et La fontaine.

Les touristes avertis se pressent devant son Castel Béranger – une référence pour le Modern Style ! – mais ne manquent pas de remarquer ce petit bijou de café qui n'a pas bougé depuis 1911

... et se prennent à rêver au Paris d'antan.

Autrefois « Café Antoine », il avait été renommé « Le berger et les poissons » et sa terrasse, bâchée d'un infâme plastique orange : sacrilège ! Heureusement, la nouvelle équipe lui a rendu son charme – également un nouveau nom, celui d'un ami* d'Apollinaire qui habitait juste à côté.

A l'intérieur, cet authentique bistrot de poche a conservé sa décoration d'origine inscrite aux Monuments Historiques : plafond fixé sous verre, carrelage ancien, miroirs patinés, fresques** et faïences murales.

Quant au vieux zinc, il occupe à lui seul la moitié de la salle. Avis à nos canadiens préférés, habitués aux grands espaces :

on est vraiment au coude à coude ici !

Mais du coup, on cause ... comme dans un bistrot quoi ! Petit, donc convivial !

Hélène, une habituée, engage justement la conversation et nous propose de goûter son succulentissime noisette, sur la mousse duquel Thomas, le jeune barista, a dessiné une feuille.

C'est un passionné qui raconte avec force détails l'histoire de son nectar tout en le préparant avec le plus grand soin : sélectionné parmi les meilleurs au monde puis fraîchement torréfié *** (« juste ce qu'il faut, pour faire ressortir le terroir »), stocké ensuite dans de petites boîtes pré dosées et moulu à la dernière minute dans un appareil spécifique préservant sa finesse.

Sur les cocktails, sodas maison et petits plats bistrotiers aussi, il est intarissable ...

Pour conclure : petit café pour un grand café !

<https://www.instagram.com/cravanparis/>

* Fabian Avenarius Lloyd dit Arthur Cravan (né à Lausanne en 1887, disparu dans un golfe mexicain en 1918), est un poète et

boxeur considéré, tant par les dadaïstes que par les surréalistes, comme l'un de leurs précurseurs.

** Scènes du quartier : courses à l'hippodrome d'Auteuil et canotage au Bois de Boulogne.

*** Stéphane Cataldi de Louargat (Côtes d'Armor)

Charbon café

109 rue Oberkampf, 75011 | Station vélib' 80 rue Oberkampf |
Dimanche de 9:00 à 1:00

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 16 | Accueil : 12 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un petit verre à l'oeil » pour « Monocle »

C'est la rentrée ... on retourne au charbon ! Et comme vous savez que j'aime le travail « bienfait », j'ai relu mes classiques : dans « Le bouclier arverne », Astérix et Obélix rencontrent Alambix, commerçant en vins et charbons du Massif central. Un clin d'œil aux auvergnats montés à Paris au XIXe pour livrer du charbon, tandis que leurs épouses tenaient le débit de boissons. D'où leur nom : « charbonnier » et « Auvergnat » devenus « charbouniat » puis « bougnat ».

Nous voilà donc dans l'un de ces anciens commerces devenu depuis le poumon de la rue Oberkampf : c'est même une véritable institution !

La hauteur sous plafond est impressionnante. Une mezzanine en fer forgé surplombe la salle qu'on distingue à peine dans l'obscurité du fond. Les peintures sont un peu défraîchies, mais de grands miroirs quelque peu ternis renvoient la lumière, tout en démultipliant les dames en robes longues et messieurs en haut de forme des tableaux accrochés aux murs. C'est un lieu authentique, patiné par le temps. Pour un peu, on s'attendrait à voir un bougnat déposer son sac de charbon au pied du bar pour prendre un petit noir. En attendant, il y en a du monde au zinc !

Sur les banquettes, par contre, personne. La plupart sont défoncées, parfois même rafistolées avec du scotch, mais on ne manque ni d'espace ni de tranquillité : idéal pour notre gymnastique neuronale du dimanche !

Mon cher et tendre s'extasie devant son sucre qui s'enfonce lentement dans la mousse de son crème : « Quand je pense qu'il y a des gens qui perdent leur temps devant la télé, alors qu'ils pourraient assister à un spectacle pareil ! »

Il est vrai qu'elle est tellement volumineuse et ferme à la fois qu'on dirait des blancs d'oeufs battus en neige : la crème du café !

Au fond, une arrière-salle où de jeunes groupes musicaux peuvent faire preuve de leur talent à la nuit tombée. Et quand le Nouveau Casino, salle de concert d'à côté, ouvre ses portes pour une soirée commune, c'est jusqu'à 1000 personnes qui peuvent danser au rythme des DJ ...

Pour conclure : un Charbon ardent depuis plus de 100 ans.

www.parisbouge.com > Guide > Restaurant > Cafecharbon

Chez Lili et Marcel

1 quai d'Austerlitz, 75013 | Station vélib' rue Fernand Braudel | Dimanche de 7h00 à 1h00

Note globale : 15

Situation : 12 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un Saint pour la mode » pour « Laurent »

En sortant du Djoon pour les clubbers (fermé à cette heure ... 7 h !), d'une expo à la Cité de la mode pour les fashionistas, voire de Bercy pour les mélomanes, quoi de mieux qu'un petit noir chez L&M ?

"Lili et Marcel", c'est un clin d'œil à Lili des Bellons et Marcel Pagnol, dont le second nous a si joliment conté leur enfance à courir dans les collines provençales en espadrilles de corde et culottes courtes.

Un parfum de nostalgie nous saisit d'ailleurs quand on franchit le seuil de "leur" bistrot à la déco tout droit sortie du siècle dernier : chaises et tables rétro, fauteuils-club moutarde, armoires patinées aux étagères garnies de boîtes en fer blanc, gros radiateurs en fonte et même des strapontins dont une pancarte précise : "Ne pas utiliser aux heures d'affluence" !

Au mur, de vieilles réclames en plaques émaillées aux phrases évocatrices : "Pendant les chaleurs, la volaille est au frigo", ou "Désormais, exigez le suisse triple crème" ou encore "Toutes nos ventes sont faites strictement au comptant"

(au content ?)

Le mobilier différencie les espaces : “le bureau”, “la compta”, “l’épicerie” (avec une grande table d’hôte pour les bandes de potes) et “la pâtisserie”, dont la devanture ancienne ouvre sur la cuisine.

A l’heure du laitier, la salle est déjà bien animée (plutôt rare un dimanche !) Au comptoir, les casquettes sont vissées sur le crâne et les conversations vont bon train ; l’ambiance est conviviale.

Dehors, quelques tables au soleil avec vue imprenable sur le métro aérien ... et le boulevard : pas sûr que ce soit la meilleure place !

Pour conclure : un coup d’oeil dans le rétro.

<http://auroreinparis.com/2010/.../17/lili-et-marcel-brasserie/>

Chez Titine

Port de Perroz-Gireg (Côtes d’Armor) | Dimanche 8:00 à 20:00

Note globale : 14

Situation : 16 | Cadre : 11 | Accueil : 14 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 12

Prix d’un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Triste fin pour une vedette » pour « Epave »

Difficile de trouver un troquet ouvert tôt le dimanche en cette saison ! Heureusement, il y a Titine, toujours aux commandes, malgré ses 85 automnes ...

Quatre petites tables, un comptoir typique années 50, un papier peint bleu ciel aux motifs marins, un lustre d'après-guerre, le canevas d'un matelot accroché au mur, un énorme bidon de lait posé dans un coin et quelques fleurs des champs ... Le frigo lui par contre est flambant neuf : un article du Trégor nous a appris que l'ancien a été mis aux enchères (Il ne fermait plus que grâce au gros élastique qui en faisait le tour !). La théière aussi est toute pimpante ainsi que la petite tasse de grès pour le café. Ce dernier n'est plus servi à la casserole mais sort tout droit d'un percolateur ... et a beaucoup gagné en qualité ; il y a même un petit chocolat avec !

Déjà de l'animation à cette heure : la patronne est en grande conversation avec deux clients accoudés au comptoir, le bonnet vissé sur la tête, et un troisième affalé sur une chaise voisine. Leurs accents très marqués font souffler comme un vent de Bretagne sur la petite salle. Il y a de la protestation dans l'air : les fonciers, la taxe professionnelle, la TVA ; tout y passe ! « V'là, c'que c'est qu'd'être riche ! » conclut Titine dans un grand éclat de rire.

On entend Radio Bonheur en sourdine (« La radio qui compte pas pour du beurre ! ») : de l'accordéon, des petites annonces et de vieilles chansons dont celle du loup, du renard et de la belette qui donne à notre octogénaire des envies de guincher : elle esquisse quelques pas en faisant glisser ses charentaises lie-de-vin, tout en effectuant des mouvements de bras pour les accompagner à la bretonne. « Un vrai bal musette, que c'est chez toi ! » se moque gentiment l'un des clients.

Suit une chanson des années 30 qu'elle accompagne de sa voix chevrotante : « J'ai gardé ta photo sur mon cœur ! », tout en

arborant un sourire béat. « Pour une fois qu'il fait beau ! » soupire alors le plus âgé tandis que ses deux compères opinent du bonnet. « Vous m'gâchez tout ! » se plaint-elle. « Tu chantes mieux qu'un cheval » la console le second ... « mais tu cours moins vite ! » rétorque le troisième comme pour l'achever ...

Ils repartent bientôt, remplacés par un ouvrier en bleu de travail et cheveux gris en catogan. Il demande combien ça lui fera pour un petit blanc. « Ce s'ra 1,20 jusqu'au jour de l'an. Après, ça s'ra plus cher, on n'a pas augmenté depuis 5 ans ; alors ça s'ra 10 c de plus, sauf pour le Côte du Rhône, parce qu'à 0,70, on n'pourra pas mettre plus de 5c ». D'autres arrivent encore : ça ne désemplit pas ...On peut même venir faire affuter ses ciseaux, couteaux ou lames de tondeuse : ça, c'est du service !

Pour conclure : plus kitsch, tu meurs !