

# Chanceux

**Le 8 janvier 2023**

Chanceux, 57 rue Saint-Maur, 75 011 Paris

De 8h30 à 17h (D à Ma) ou minuit (Me à S), 10h le dimanche

Note globale : 14+

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 16

Ambiance : 15

Café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Vert de terre » (Ecolo)

Chanceux, les habitants du quartier Saint-Maur : l'ancien salon de tatouage a été transformé l'an dernier en coffee shop-restaurant-caviste-épicerie (d'aucuns parlent même d'« épiceruerie » !) Tout ça dans un même (petit) lieu ; un concept très répandu aux Etats-Unis qu'ont voulu reproduire ici le couple de fondateurs. Farah qui, en cuisine, nous fait découvrir de nouvelles saveurs chaque semaine à partir de produits frais et de saison. Et Thomas qui, en salle, assure le service ; ancien torréfacteur\*, il veille tout particulièrement à la qualité du café. A noter par ailleurs que les fromages de chèvre sont ceux de son agriculteur de père.

Dès l'extérieur, les caissettes de poires (pour la soif !) et de potimarrons exposés sur le banc donnent le ton.

Et à travers la grande baie vitrée, on aperçoit d'autres cageots de fruits sur des parpaings et une vitrine de fromages et charcuteries faisant office de comptoir. Un mur de briques, une échelle de jardin croulant sous les tresses d'ail, des étagères remplies de bouteilles ou bocaux et une dizaine de tables : le cadre est brut mais chaleureux et provincial.

C'est convivial, et l'accueil suit : sourire, bonne humeur et totale gentillesse.

A peine installés, on nous sert des verres d'eau en nous laissant la carafe (rare !)

Je commande un espresso – méfiante (ne sont-ce pas des bobos-blalba-bios ?), mon cher et tendre son Latte.

La surprise est bonne, je dirais même plus, très bonne : mea culpa \*\*, ce sont des pros !

Les clients ne s'y trompent pas qui viennent nombreux : des bandes de copains, des familles du coin ... et des touristes venus (comme nous !) pour l'expo Tintin\*\*\* !

Pour conclure : une chance à saisir !

<https://fr.newtable.com/restaurant-chanceux-6391.php>

\* Pour améliorer la notoriété du café français, il avait créé « Belleville Brûlerie », entreprise de torréfaction bien connue.

\*\* Expression d'origine latine, Mea culpa signifie « ma faute » ou « mon erreur », c'est une reconnaissance d'avoir mal agi.

\*\*\* « Tintin, l'aventure immersive » est une création unique conçue pour l'Atelier des Lumières, premier centre d'art numérique (38 rue Saint-Maur). Du 21 octobre au 22 janvier, elle propose, aux petits et aux grands (« de 7 à 77 ans »), de (re)plonger dans l'univers créatif et fictionnel d'Hergé, l'un des plus grands auteurs de bande dessinée du XXe siècle.