

# La Maison bleue

7 place Franz Liszt, 75010 Paris | Station vélib' 59 rue Chabrol | Dimanche de 8:00 à 1:00 ; brunch de 12 à 17h, 25 € | ♿

**Note globale :** 14

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

**Prix d'un café :** 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Zone bleue » pour « Mer »

C'est une maison bleue accrochée à la rue d'Hauteville ; on y vient en vélib' – en vélo électrique pour les moins aguerris ! Sous un coin de ciel bleu, au pied de l'église Saint Vincent de Paul et de son parc arboré, une grande terrasse et son store qui annonce la couleur (où les plaids bleu-canard ne sont pas du luxe aujourd'hui, même avec le chauffage !)

Une fois à l'intérieur, on oublie le trafic, la gare du nord et nos bleus à l'âme : ambiance bord de mer, musique douce et photos de famille, c'est vrai qu'on se sent comme à la maison ! Pierres claires, boiseries blanches et fauteuils bleu-azur ; même un rocking chair ! C'est cosy et lumineux, frais et coloré, et pour un peu, on verrait la grande bleue !

Accueil « à bras ouverts » annonçait la devanture ; le service est en fait plus discret que démonstratif mais il est efficace, avec un clin d'œil sur le « bleu de travail ».

Beaucoup de monde malgré l'heure matinale : deux latino-américains (en bonnets péruviens), des étudiants (déjà au

mulot !), une grand-mère et ses petites-filles (l'une en chaise haute, l'autre plongée dans un « J'aime lire » attrapé dans la bibliothèque) et un couple un peu fleur bleue, partageant un granola bio au lait fermier (fort appétissant !)

Petit coup d'œil à la carte où l'on découvre, entre deux photos de famille, que cabillaud, barbue et Saint-Jacques sont acheminés chaque matin directement du Trégor, tandis que les viandes cuites à la braise arrivent de l'Aveyron ; côté desserts, nos cordons bleus nous recommandent le « mythique tiramisu au Nutella et spéculoos » : bleu de bleu !

Pour conclure : maison bleue pour boire un blanc ou un rouge.

<http://www.lamaisonbleue.paris/#meilleurs-restaurants-parisiens>