

Les optimistes

Les Optimistes, 46 avenue Claude Vellefaux, 75 010 Paris |
Station Vélib' 69 rue de la Grange
aux Belles | Tous les jours, de 8h à 2h, brunch le WE de 11h à
16h

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 13 | Accueil : 17 | Ambiance : 15 |
Café : 13 | Brunch (21 €) : 17

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « N'est pas grave s'il est contagieux »
pour « rire »

Dans un quartier tranquille, à la limite du XIXème, une
enseigne attire le regard ; difficile de ne pas être de bonne
humeur en la découvrant : les optimistes !

Mais qui sont-ils ?

Ceux qui complètent leurs mots croisés directement au stylo, à
l'instar de mon cher et tendre ? Ou celles qui préfèrent
pédaler sous la pluie plutôt que de se vacciner contre la
grippe, comme votre spécialiste es cafés ?

Plus sérieusement, si l'on en croit l'Académie, ce sont tous
ceux qui, sans occulter le négatif, refusent de s'y attarder ...
qui savent apprécier un rayon de soleil, quoi !

Une petite salle simple et claire, quelques caquettes
transformées en étagères et des étampes* (dont un Pétrus !) pour
ornier le comptoir, où Emile nous accueille avec une vraie
gentillesse.

Il assure le service à son rythme mais avec efficacité, sans
jamais se départir de son calme olympien malgré les groupes
qui défilent – assisté de deux solides gaillards, tout aussi

agréables et attentifs.

La clientèle est plutôt jeune, hormis quelques habitués multigénaires ; l'ambiance chaleureuse et conviviale. On peut même emprunter des jeux de société.

Mais l'heure est au brunch, servi « à l'assiette » : orange ou pamplemousse pressé, traditionnelle boisson chaude et sa corbeille de mini-viennoiseries sorties du four (« Et s'il n'y en a pas assez,

il faut redemander ! »), pain (varié et de qualité), beurre (d'Isigny) et confitures maison (mention spéciale à l'abricot-amandes) : ça commence bien ! Vient ensuite une tartine Poilâne « terre » (poulet-tomates) ou « mer » (saumon-avocat) accompagnée d'un œuf coque et de roquette, puis un dessert au choix (fromage blanc au coulis de fruits rouges, salade de fruits frais ou crumble pommes-poires) : on a beau chercher l'erreur, c'est un sans faute !

Un conseil : pensez à réserver car la formule ... cartonne** !

Pour conclure : et mille*** bravos pour le brunch !

<https://www.facebook.com/optimistesisgood/>

* Les étampes sont les côtés des caisses en bois sur lesquels sont imprimés les noms des vins et leurs logos, souvent des dessins des châteaux. ** Nous aussi ... déménagement oblige ! ☐ *** Emile.