

Lulu's

Le 22 septembre 2024

Lulu's, 93 avenue Kleber, 75 116 Paris

De 8h à 20h (22h du jeudi au samedi) – Accessible

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 15

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour : « Coiffure québécoise » (lulu)

Lulu : le surnom de Ludovic, l'un des deux frères à la tête de ce petit bistrot très parisien ?

Ou bien en lien avec ce terme familier qui désigne quelqu'un de remarquable (en toute simplicité !)

Un « 's »* lui est accolé pour souligner l'adhésion à une communauté : celle des cafés ?

Sur la colline de Chaillot, le « Troca** » est l'une des places les plus touristiques de la capitale. Il est vrai que sa vue sur la « Dame de fer** » est imprenable. Tapi derrière l'une des grandes brasseries qui l'entourent, notre Lulu's contraste avec elles. On apprécie sa petite taille*** (il est luluputien !), son décor de carte-postale, ses plantes vertes qui dégringolent et son ambiance conviviale.

Les clients ne s'y trompent pas qui défilent toute la journée. Les travailleurs matinaux y prennent un (bon) café avant leur prise de poste et/ou viennent déjeuner avec des collègues ou amis. L'après-midi, des touristes s'y offrent une pause gourmande****. Et le soir, les afterworkers et autres joyeuses bandes affluent pour un verre ou un dîner.

Avec sa casquette à l'envers, notre jeune serveur est détendu

mais non moins efficace et attentionné. Il nous apporte carafe et verres d'eau, sans oublier une petite serviette qu'il pose délicatement à côté du bouquet de fleurs de notre table. Et sur la mousse du café crème de mon cher et tendre, il a dessiné un joli cœur ! Vous êtes curieux ? Testez ses créations caféinées : « Kinder latte » et le « Greek coffee » ...

Pour conclure : un vrai savoir frères.

https://www.instagram.com/cafe_lulus

* En anglais, (à prononcer \Z\), il est souvent utilisé pour montrer l'appartenance à quelque chose et permet de remplacer les adjectifs possessifs (Cf. my, your, his/her/its, our, your, their).

** Trocadéro et Tour Eiffel.

*** 40 places en salle, 18 en terrasse.

**** Les deux frères ont repris la recette des crêpes de leur grand-mère. Ils la déclinent de la classique beurre-sucre à la délicieusement régressive nocciolata-noix de coco. Ils proposent également des New-York cheesecake, pain perdu à la pâte à tartiner, banana bread et tarte tatin coiffée d'une boule de glace à la vanille : avis aux becs sucrés !