

Le Bistrot des amis

Le 11 novembre 2018

Le Bistrot des Amis, 10 rue du Crucifix, 15 000 Aurillac

Du lundi au samedi de 7h à minuit

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 15

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Hausse le ton » (dièse)

Aujourd'hui, c'est le centenaire de l'armistice ! Un anniversaire que les Chorales franco-Allemandes se devaient de fêter. Les voilà donc (presque) toutes réunies à Aurillac pour y chanter la Paix et la Fraternité – dont la notre, de Paris !

Il y a cinq mois, jour pour jour, un Cantalien faisait le même trajet ...

mais pour lui, c'était un retour aux sources après plus de trente ans dans la capitale.

Son projet ? Ouvrir un Bistrot des amis, convivial et authentique.

Son nom ? Christian Bienvenu (Ca ne s'invente pas !)

Après des années au Fouquet's et autres grandes brasseries, il a changé de disque

et œuvre désormais au cœur de sa ville natale, dans l'une des vieilles rues piétonnes et animées.

Sans renier sa première vie, bien au contraire : Paris est partout ! Sur les emballages des sucres et chocolats, les sous-verres à bières et même un mur entier recouvert d'une immense photo

en noir et blanc, représentant la place des Vosges de la rue des Francs-Bourgeois.

Il en a gardé le rythme aussi, avec une tendance à accélérer la cadence :

« Toujours à fond ! », confesse-t-il.

Derrière son grand bar en étain, le tablier bien sanglé, il prend les choses à c(h)œur et

ne compte pas ses heures : tout est réglé comme du papier à musique.

Mais il n'a pas oublié ses racines pour autant, les murs en attestent – pierre locale volcanique, vieilles poutres. Les plats de la Carte aussi, véritable Ode à l'Auvergne : truffade* et aligot** assortis de bourriols*** pour ne citer qu'eux.

Pas de fausse note mais une cérémonie bien orchestrée, pour un concert de louanges

si l'on en croit l'affluence, autant en salle qu'en terrasse !

Pour conclure : un café qui livre une belle partition.

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/51372133>

* Plat auvergnat à base de pommes de terre et de fourme de type Salers,

assaisonné avec de l'ail et servi avec une salade.

** Spécialité culinaire rurale traditionnelle de l'Aubrac (Cantal, Aveyron et Lozère)

à base de purée de pommes de terre, de tome fraîche, de crème, de beurre et d'ail.

*** Crêpes de blé noir d'origine paysanne, appelées aussi « Galettes du Cantal »,

qui constituaient le panier du travailleur de la Haute

Auvergne autrefois.

Le Bateau Lavoir Café

Le 4 novembre 2018

Le Bateau Lavoir Café, 105 bis Grande Rue, 72 000 Le Mans
Tous les jours sauf le lundi, de 10h à 19h (22h du jeudi au samedi)

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Se fait au son du tambour » (lessive)

Un Bateau Lavoir Café ? Késako ??

On se souvient (peut-être) des grandes baraques flottantes des rivières des grandes villes, où les lavandières battaient le linge autrefois. Mais avec l'arrivée de l'eau courante et des machines à laver, elles ont disparu après guerre ... et puis, ce n'était pas des estaminets !

Alors, quoi ? C'est le projet de deux frères qui, après avoir bourlingué sur les mers et découvert les terres d'origine du café, ont voulu revenir sur leur sol natal pour ouvrir un endroit atypique. Le temps de s'informer sur le droit fluvial,

les contraintes techniques, rencontrer les collectivités locales, leur Bateau Lavoir Café devrait s'amarrer en bord de Sarthe d'ici un an ou deux ...

En attendant, nos deux baristas ont ouvert un Café de spécialité dans la vieille ville en juin dernier. Une petite salle tout en longueur, des tableaux exposés à la vente, un piano et deux guitares à disposition des amateurs, plus quelques fleurs fraîches sur fond de couleurs vives : l'ambiance est conviviale et décontractée.

A notre tour de faire le tour du monde : Éthiopie, Kenya, Burundi, Brésil, Costa Rica, Honduras, il en arrive tous les jours ... ou presque ! Mais sans une machine au top, des grains de café d'excellence ne suffiraient pas, alors ils ont mis le paquet : une Marzocco trône sur le comptoir. Mon espresso est doux et légèrement velouté, délicat à souhait.

Pas de Déca, par contre : « Ce n'est pas dans nos critères, ni bon pour la santé** ».

Une noisette comblera le palais de mon cher et tendre ... mais pas l'insomnie future !

Pour conclure : un café qui ne Mans pas.

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

* Machine à café surnommée « la Ferrari des expressos ».

** Café dont au moins 97% de la caféine est retiré selon différentes méthodes, qui ont toutes

la même base : le gonflement des grains à l'eau ou à la vapeur, leur lavage pour ôter les résidus et enfin leur séchage. La différence se situe dans les produits utilisés pour l'extraction : le solvant organique (généralement à base de chlore), l'eau, le CO₂ ou l'acétate d'éthyle.

C'est le chlore qui peut être dangereux pour la santé, même si ses effets néfastes n'ont pas été scientifiquement prouvés : dans le doute, il est préférable d'acheter un décaféiné par

méthode sans solvant.

Sinon, il présente des avantages et inconvénients similaires à ceux d'un café classique.

Son principal point positif concerne les personnes qui ont du mal à métaboliser la caféine

ou veulent tout simplement réduire leur consommation de ce stimulant.

La Cale du Flambard

Le 28 octobre 2018

La Cale du Flambard, 4 venelle des Trois avocats, 22 300 Lannion

Le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 16h30

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne peut être ramassé après être tombé »
(vent)

Depuis août 2017, une ruelle s'anime à quelques pavés de la Mairie, sous l'impulsion

d'un nouveau collectif : « Le bout de la place qui bouge » !

A l'origine de cette idée, Nicole, patronne du tout proche

Flambard* qui voulait redonner vie à son quartier ; 40 ans qu'elle y habite ! Elle désespérait de voir cette venelle, si active autrefois, s'éteindre lentement. « Faut que ça vive, que les gens circulent ! » Et quoi de mieux que des artistes pour lui redonner des couleurs ?

Alors pendant l'été, chaque jeudi matin, jour de marché, artistes professionnels ou amateurs apportent leurs pinceaux et ciseaux pour peindre et sculpter en plein air. Les promeneurs s'arrêtent volontiers et échangent quelques mots. Il y a comme un petit air de Montmartre en Trégor !

Cette même année, Nicole acquiert un ancien restaurant qu'elle renomme

« Cale du Flambard » et y ajoute salon de thé et galerie d'art. La grande cave, qu'on rejoint par un bel escalier à vis en pierre, complète la surface d'exposition.

Elèves et artistes sont invités à peindre les panneaux extérieurs pour donner du pep à la façade. Et c'est Laure** qui, depuis l'été, concocte gâteaux et petits plats* à déguster entre aquarelles*** et bouquins (albums pour les plus jeunes) devant la cheminée : c'est ainsi qu'aujourd'hui, bien calés dans nos fauteuils, on profite d'une bonne flambée.

Naturelle et spontanée, notre hôtesse retourne jeter un œil sur ses marmites en nous invitant

à remettre une bûche si nécessaire. A son retour, nous voilà remis à contribution avec la cafetière à piston – ça nous change des capsules Nespresso ! Le feu crépite dans l'âtre ; on a l'impression d'être chez une amie qu'on connaît depuis toujours ...

Pour conclure : une patronne tout feu tout flamme.

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

* Petite chaloupe (de 12 à 15 pieds soit 3,6m à 4,6m), gréé à deux mâts avec des voiles au tiers (une misaine et un

taillevent bômés) qu'on démâte pour aller à la rame aider les pêcheurs.

** Laure Prigent, auto-entrepreneuse, s'est lancée dans « La cuisine vagabonde » grâce à une opération de crowdfunding en juin dernier pour financer ses 2 stages, le permis d'exploitation, un peu de matériel et les matières premières (bio).

*** En exposition-vente actuellement.

Déodéba

Le 21 octobre 2018

Déodéba, 3 place Saint-Michel, 72 000 Le Mans

Du mardi au samedi de 11h à 19h

(fermeture de 12h30 à 14 h mardi et jeudi)

Note globale : 13

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ils sont parfois enceintes » (remparts)

Cernée par son antique muraille gallo-romaine, la Cité Plantagenêt* a conservé ses maisons

à pans-de-bois aux fenêtres Renaissance et leurs lourdes portes cochères. Ses vieilles ruelles nous font remonter le temps, et pour un peu, on ne s'étonnerait pas de voir surgir Ronsard et du Bellay** ...

A l'ombre de l'imposante cathédrale, une étonnante petite boutique :

« Dépôt-vente, magasin de décoration, salon de thé » : nous y sommes !

Sur les historiques pavés de la place, quelques tables de jardin invitent Manceaux et touristes à profiter de la douceur automnale – sans doute la terrasse la plus tranquille de la Cité Cénomane !

A l'intérieur, un dédale de petites salles qui débordent de vêtements, chaussures et objets de toutes sortes. Dans l'une d'elles, deux autres tables de jardin invitent à un café, un chocolat,

un thé ou un jus de fruits – voire une petite douceur.

J'opte pour le premier, un éthiopien bio équitable à l'arôme délicat, tandis que mon cher et tendre préfère un cocktail orange-carotte-citron qu'il scanne aussitôt. « Excellent », le rassure Yuka*** : 100% de fruits et légumes, bio, sans sel ni graisses saturées mais un peu trop sucré.

Autour de nous, des créations artisanales sont exposées, ensemble hétéroclite qui peut prêter à débat ... mais quand on les découvre, on a plutôt tendance à pousser des oh !

Un visage qui nous épie ? Non, un vieux téléphone à qui l'on a coincé des jumelles de théâtre entre les oreilles ! Un sportif qui hisse une pendule à bout de bras ? Non, une cisaille de jardin qui donne l'heure ! Et moult autres objets détournés qui valent vraiment le détour :

décidément, ce créateur sarthois**** a du talent !

Pour conclure : un lieu original pour consommer autre ... Mans.

<http://deodeba.blogspot.com/p/le-salon-de-the.html>

* Ainsi nommée en l'honneur d'Henri II, père de Richard Coeur-de-Lion, né au Mans en 1133.

** C'est ici qu'ils créèrent la Pléiade.

*** Application mobile qui scanne nos produits et les analyse pour indiquer leur impact sur notre santé, tout en proposant des alternatives à ceux qu'il vaut mieux éviter.

**** Kristianjr.

Le Cépage Montmartrois

Le 14 octobre 2018

Le Cépage Montmartrois, 65 rue Caulaincourt, 75 018 Paris

Tous les jours de 8h à 23h45

Note globale : 12

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 11

Ambiance : 14

Café : 10

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Sifflé avant l'entrée » (apéro)

Du haut de la Butte, on dévale les célèbres escaliers montmartrois.

Quelques pauses bienvenues, notamment cette impasse piétonne* pleine de charme

où notre café du jour a installé sa terrasse ... autant dire qu'elle est agréable !

L'intérieur a beaucoup moins de cachet malgré quelques mosaïques Art déco d'origine**.

Mais il est confortable et spacieux ; au moins, on n'est pas collés comme des poulets en batterie !

Et puis surtout, il y a une vraie ambiance. On est loin des sentiers touristiques et les clients sont tous des habitants du "village" ou des amoureux de Montmartre.

– M'sieur Marcel, remettez-moi un coup de pinard !

(Cà, c'est bien un nom de patron de café !)

– Une minute, Ginette, faut qu'j'serve l'ancêtre !

Ici, on vient pour un petit verre, accompagné parfois de quelques huîtres à l'apéro.

Et puis, cette semaine, c'est la Fête des Vendanges *** : 5 jours durant lesquels on célèbre

le vin du Clos Montmartre dans une ambiance joyeuse où la gastronomie n'est pas oubliée.

Dans notre brasserie (bien nommée), un menu vendanges**** est à l'honneur, avec moules

et bières à volonté, accompagnés d'un fromage ou d'un dessert.

Le café par contre ne semble pas leur tasse de thé : l'attaque est brutale.

On imagine bien Lino Ventura en train de le siffler avec ses Tontons flingueurs de compères ...

et s'en reprenant un deuxième dans la foulée (mais nous, on ne peut pas : on n'a pas sa résistance !)

Pour conclure : café qui nous laisse ... cep-tiques !

<http://www.pariszoomtv.com/brasserie/le-cepage-montmartrois-bar-brasserie-75018-paris/>

* « Square Caulaincourt ».

** 1909.

*** Depuis 1934.

**** 16 euros.

Le Maresquier

Le 7 octobre 2018

Le Maresquier, 12 place St Augustin, 75 008 Paris

De 7h30 à 1h (10h le samedi / fermé le dimanche)

Note globale : 13,5

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On y porte des verres de contact »
(cocktail)

A deux pas de la fièvre de Saint-Lazare, un quartier tranquille et cossu :

Saint Augustin du nom de l'église au dôme monumental qui trône sur sa place centrale.

Face à elle, un imposant bâtiment d'inspiration néo-classique : le Cercle National des Armées* aux sculptures militaires et colonnes surmontées de statues, avec, à ses extrémités,

deux brasseries aux larges terrasses.

On choisit la plus calme, face au square : Repos !

Mais les places au soleil ont été prises d'assaut, va pour l'intérieur ! Char-mant au demeurant : parquets et tapis, cheminée et toile de Jouy. Confortable aussi : fauteuils et canapés en cuir, tables à damiers pour les joueurs et un élégant meuble à tiroirs transformé en comptoir.

Pas uniforme non plus, avec son bataillon d'objets rétro : képis, pendules, vieux poste de radio et machine à écrire, miroir et livres anciens, et même un gramophone – pas un « faux-nographe*** » , un vrai gramo', avec sa grande oreille**** et sa manivelle !

Des hommes d'affaire terminent leur déjeuner – on y mange bien en général ☐

D'autres s'y donnent rendez-vous pour prendre non pas un canaon, mais un cocktail, mon cher ; on vient également y dîner après un spectacle**.

Ici, on sait aussi faire parler la poudre ... de cacao. Avis aux grand-mères : un chocolat chaud leur est spécialement destiné ; un breuvage non pas à 3 balles mais au Grand Marnier*****, oui Madame !

Les serveurs sont impeccablement sanglés dans leur tenue noire et les prix aussi magistraux que l'édifice : chic et cher ... une addition qu'on n'apprécie guère.

Pour conclure : coup de fusil près du Cercle des Armées.

<https://www.lemaresquier-paris.com>

* Oeuvre de Charles Lemaesquier, architecte en chef des palais nationaux, il accueille depuis 1927, officiers, fonctionnaires de la Défense et titulaires de la Légion d'honneur, ainsi que leurs familles et invités.

** Notamment le théâtre Tristan Bernard qui propose des pièces comiques dans une salle de 1911 au décor opulent.

*** Son ancêtre né au XIXème, progressivement remplacé au

siècle suivant par le gramophone, puis l'électrophone ou pick-up ou tourne-disques, conjointement au magnétophone, eux-mêmes éclipsés par les techniques de reproduction sonores permises par la numérisation.

**** Son pavillon, dispositif d'amplification en tôle décorée, de forme conique.

***** Depuis 1876, cette liqueur associant la force du cognac à l'exotisme de l'orange des Caraïbes est reconnue pour sa finesse et devenue un produit de luxe (On la retrouvait par exemple sur le très chic paquebot du Titanic).

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)

Kiez Biergarten

Le 23 septembre 2018

Kiez Biergarten, 24 rue Vauvenargues, 75 018 Paris
Tous les jours de 9h à 2h (10 h le dimanche)

Note globale : 12

Situation : 11

Cadre : 10

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « A le rythme dans la peau » (tambour)

Kiez (prononcer « Kitz »), ça veut dire « mon quartier », là où l'on vit, quoi !

Quant à Biergarten – littéralement « Jardin à bières » -, c'est typiquement le bistro allemand.

Dès le trottoir, la longue et étroite table en bois donne le

ton. Puis, la déco vintage de la salle nous rappelle l'Allemagne des seventies (notre banquette est largement éventrée !)

Au dessus d'une porte, l'Ampelmann* a été détourné : Rouge ? Patienter. Vert ? On peut aller se soulager ! Quant au « jardin », c'est plutôt une petite cour intérieure, sans grand intérêt à cette heure, sinon d'être à l'air libre et à l'abri des passants. Mais on retrouve les bancs et tables de l'entrée et on l'imagine vite bruyante et conviviale quand elle est animée ... voire surpeuplée !

Pour passer commande, révisez votre Deutsch ; on ne parle pas la langue de Molière ici !

Mais l'accueil, quoique distrait (préparation du brunch** oblige !) est sympathisch et notre café de bonne facture. On le prend d'ailleurs plutôt en fin d'après-midi avec un Apfelstrudel ou un Käsekuchen*** pour le traditionnel Kaffee-Kuchen. Car on vient là pour trinquer : bières variées et (réellement) allemandes – les téméraires peuvent commander une Mass Bier****: même pas peur ! -, vins d'outre-Rhin, voire Fritz Cola ... pour rester couleur locale !

Et pour éponger, des bretzels tout chauds ou un bon vrai casse-croûte*****.

L'ambiance peut monter très vite : de la lecture tranquille aux jeux de société, on passe à la partie de babyfoot ou la retransmission de matchs de la Bundesliga ou de la Mannschaft ! Et que dire pendant l'Oktoberfest de München ou le Karnaval de Cologne : rangez vos bouquins !

Pour conclure : pour une virée t'Hambourg battant.

<https://www.kiez.fr>

* Petit bonhomme des passages piétons berlinois indiquant si l'on peut traverser ou pas.

** Brunch dimanches et jours fériés, 100% maison, 21,50 € (prix égal à l'âge de l'enfant pour

les moins de 12 ans) : charcuteries allemande, hareng, fromages, Obazda (crème épicée au camembert typiquement bavaroise !), omelettes, et salades pour le salé ; Müesli, fromage blanc frais, Apfelstrudel, gaufres au miel ou au Nutella et fruits frais pour le sucré, avec des pains allemands et des boissons – jus de fruits (industriel), thé et café.

*** Feuilleté roulé aux pommes, raisins secs et cannelle servitiède ou chaud ;

gâteau au fromage blanc frais.

**** Choppe d'un litre de bière.

***** Curry wurst de Berlin, Hamburger de Hambourg, Nürnberger de Bavière, Spätzle de Souabe, Kartoffelsalat du Nord ou fameuses Schnitzels de la Oma de Niki ...

Le Bistrot des Dames

Le 16 septembre 2018

Le Bistrot des Dames, 18 rue des Dames, 75 017 Paris

Tous les jours de 7h à minuit

Note globale : 15

Situation : 12

Cadre : 16

Accueil : 17

Ambiance : 17

Café : 11

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tombeur de dames » (As)

Aujourd'hui, c'est une pépite qu'on vous a trouvée : une ancienne pension de famille devenue café-restaurant-hôtel au cœur du quartier des Batignolles, une véritable institution de la très animée rue des Dames*. Sa façade, pourtant, ne présageait rien d'extraordinaire ...

Mais passés les épais rideaux de l'entrée, on découvre déjà une salle au charme délicieusement suranné avec son comptoir à l'ancienne et ses affiches de ciné.

La température étant particulièrement clémente, la serveuse nous propose de nous installer dehors : après avoir traversé le bar, contourné la cuisine, descendu les escaliers (un vrai labyrinthe !), on découvre la véranda, toute en longueur (attention aux têtes : plafond très bas !)

Et là, le choc ! Un jardin de palmiers et bambous, bananiers et rosiers, un vrai jardin d'Eden, romantique à souhait : complètement inattendu !

De grands parasols protègent les tables, éclairées le soir par des lanternes et guirlandes électriques multicolores : féérique sans nul doute ... mais sûrement aussi très prisé** ! Ce matin, des clients allemands de l'annexe de hôtel – une maison second empire pleine de charme aux volets vert amande – terminent leur petit déjeuner dans un service en porcelaine de Saxe (pour ne pas les dépayser ?)

A l'abri des bruits et des regards, alors qu'on est à deux pas de la place de Clichy, le calme est absolu : comme une impression d'avoir quitté Paris pour la province. Magique et rare, très rare !

Le café nous arrache à notre parenthèse enchantée : il n'est pas à la hauteur du lieu ; heureusement la gentillesse de la serveuse en compense l'âpreté ...

Pour conclure : la serveuse vaut mieux que la verreuse.

<https://www.facebook.com/BistrotdesDames/videos/1246934198664485/>

* C'est l'ancien chemin qui menait de la plaine Monceau à l'abbaye des Dames de Montmartre au XVII^e siècle qui est à l'origine de son nom.

** Attention : on ne peut pas réserver = arriver très tôt ... et être patient !

Paname Brewing Company

Le 9 septembre 2018

Paname Brewing Company, 41 bis Quai de la Loire, 75 019 Paris

Tous les jours de 10h l'été/11h l'hiver à 2h

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 16

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mise en bière » (orge)

Ah, le clapotis de l'eau ! De notre terrasse, que dis-je, notre ponton, on apprécie la vue panoramique sur le Bassin de la Villette* et son port de plaisance ... les pieds dans l'eau !

De temps à autre, le bruit des boules entrechoquées accompagné des exclamations des boulistes du quai rompt cette douce quiétude.

Ici, on ne subit pas la pression, on la boit ! C'était au départ le dépôt de grains et vins des Magasins Généraux, devenu salle de récupération des noyés (!) puis café (ouf !).

C'est depuis trois ans le nouveau spot à mousse de la capitale où des passionnés se sont donnés mission de produire les meilleures bières artisanales de Paname**. Leur secret ? Ils les élaborent sur place avec des produits 100% naturels, une approche « éco friendly*** », un équipement de pointe tout en mélangeant techniques traditionnelles et modernes.

Notre terrasse flottante est surplombée par une autre, ombragée par un cerisier vieux de plus de 150 ans, et elle-même dominée par une immense véranda.

A l'intérieur, la déco industrielle rappelle l'ancien entrepôt. Et les cuves monumentales avec leur réseau de tuyaux surplombant de cinq mètres le comptoir et la cuisine, expliquent l'origine du nom de l'établissement****.

« Ici, on commande au comptoir sa bibine, mais aussi ses travers de porc sauce BBQ avec frites maison, sa bavette d'angus sauce chimichurri, ses tacos d'agneau ». Son café aussi ? Oui ! Préparé avec beaucoup de soin (bien tassé !) et servi avec du sucre roux. Pas de Latte mais un crème avec, sur sa mousse, un superbe dessin !

Pour conclure : une bonne im-pression.

<http://www.panamebrewingcompany.com>

* Plus grand plan d'eau artificiel de Paris, inauguré en 1808 pour relier le canal de l'Ourcq au canal St Martin, les dépôts de marchandises fleurissent sur ses berges et une activité commerçante se développe avec l'ère industrielle.

Dès les années 1850, il devient un réel port où marchandises et nationalités différentes se croisent au quotidien.

Vers la fin du XIXème, le trafic portuaire est à son apogée, équivalent à celui de Bordeaux !

** « Paname » est le surnom familial donné à Paris et sa banlieue. Au début du xxe siècle, les Parisiens avaient adopté le chapeau dit « panama », mis en vogue par les ouvriers qui creusaient le canal du même nom à cette époque.

*** Economie d'eau et d'énergie.

**** « Brewing » signifie « brassage » en anglais.