


Café du Métro

60 bd Saint-Germain, 75005 | Station vélib' : écoles Carmes |
Dimanche de 7 h à 2 h | Accessible 

Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 9 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il aime les bons morceaux » pour «
Musicien »

Au pied (ou plutôt à la bouche) du métro – d'où le nom ! – et face à la charmante fontaine de la place Maubert : depuis 1920, une famille d'Aveyronnais originaires d'Espalion tient cette confortable brasserie.

Chacun peut y trouver son espace : en terrasse (intérieure pour les frileux, extérieure pour les fumeurs), près du comptoir sur les tabourets recouverts de capsules de bières géantes pour ceux qui veulent prendre de la hauteur, le long des aquariums pour les amis des d'animaux, ou encore près du piano et autres instruments de la salle du fond pour nous autres mélomanes.

Flûte alors ! Beaucoup moins musicaux, les tarifs : c'est même la fausse note ... d'autant plus que, pour le détour touristique au sous-sol, il faut ressortir la monnaie !

Avec ça, on a droit à un accueil exemplaire ? Eh non ! Le serveur, pourtant maintes fois relancé, nous évite comme si on était radioactifs. Il finit par s'enquérir de notre commande

tout en regardant ailleurs ... avant de tourner brusquement les talons. J'avoue qu'on a du mal à l'imaginer au moment du coup de feu.

Heureusement, nos voisins sont plus enthousiastes ; des outre-manchots qui s'extasient devant leur french breakfast (c'est vrai que ça a l'air goûteux !)

Mais il n'y a pas que des touristes en goguette ici : chaque lundi soir à 18 h, on y turbine de la cafetière ! Liliane et Denise animent un café-philo : aux oubliettes, les idées toutes faites ; au rebus, les idées préconçues !

Le dialogue est le maître mot de leurs soirées. Pas de polémique, mais de la dialectique. Les participants débattent à partir d'un thème proposé au départ, non de leurs opinions, mais autour d'idées. Tout un programme !

Pour conclure : un bon café métro cher.

<http://www.cafedumetro.com>

A Brasileira

Rua Garrett 120, Lisbonne (Portugal) | Electrico n° 28, station : Chiado | Dimanche de 8h à 2h

Note globale : 12

Situation : 14 | Cadre : 14 | Accueil : 10 | Ambiance : 12 | Café : 10

Prix d'un café : 1,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Administrateur de colonies » pour « Apiculteur »

Paris a son quartier Saint-Michel, Lisbonne son Chiado. Sur les mini pavés blancs et gris assemblés en mosaïque, la terrasse d'un des plus anciens cafés de la ville. Intellectuels et universitaires s'y retrouvaient déjà il y a plus d'un siècle. Parmi eux, le célèbre Pessoa* dont la statue a pris le relais : sanglé dans son imperméable et coiffé de son chapeau mou, il tient compagnie aux touristes, tandis que les musiciens de passage rythment leurs conversations.

En 1905, c'était encore un magasin de chemises. Le nouveau propriétaire, tout juste arrivé du Brésil, décida d'y vendre le café importé. Il eut l'idée d'en faire la promotion en offrant à chacun de ses clients une petite tasse : la première boutique de bica** était née !

La vente de boissons se développa et l'établissement fut rénové.

Sa façade vert et or n'a pas changé depuis, ni sa déco chargée. Les boiseries et dorures sont d'époque ; les tableaux aussi, sauf quelques uns plus récents qui dénotent.

Ce matin, la salle toute en longueur est une nouvelle fois envahie par les Lisboètes. C'est l'heure du « pequeno almoço » (petit déjeuner), un incontournable, ici.

Pourtant, le personnel est impersonnel, le service lent voire maladroit (notre galao*** nous arrive avant son verre !), le café insipide et servi dans une tasse ordinaire, le pain fade et le beurre aussi salé que la brandade d'hier ... la note aussi, d'ailleurs – moins qu'en terrasse pourtant, paraît-il.

Pour conclure : fade pour le pays du fado.

**Lis-poète et écrivain (1888 – 1935)*

*** Café serré, équivalent de notre expresso*

**** Café au lait servi dans un grand verre*

[fr.wikipedia.org/wiki/A_Brasileira_\(Lisbonne\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/A_Brasileira_(Lisbonne))

Pasteria de Belem

Rua de Belém 84-92, Belém (Portugal) | Electrico n°15 depuis Lisbonne, station : Belém | Dimanche de 8h à 22h

Note globale : 16

Situation : 14 | Cadre : 15 | Accueil : 19 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 0,75 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle répond à la pelle » pour « Tarte »

Séjourner à Lisbonne sans une halte à la pasteria de Belém ? C'est comme aller à Paris sans visiter la Tour Eiffel ! Imaginez une boulangerie deux fois centenaire qui ne désemplisse pas en ne vendant que des croissants : c'est un exploit du même ordre !

A l'origine, un peuple de voyageurs qui a longtemps dominé le commerce du sucre. L'Eglise donnait sa bénédiction et recevait

des dons en nature en retour : sucre mais aussi farine et œufs. Avec les blancs, les nonnes amidonnaient leurs cornettes et les jaunes étaient récupérés pour la cuisine. C'est ainsi que les couvents sont devenus ici des hauts lieux de la pâtisserie.

Quand celui de Belém dût fermer en 1820, l'un des moines décida de vendre les tartelettes issues de la recette originale ... et bientôt, les promeneurs ne furent plus motivés que par un pèlerinage gourmand.

Depuis la foule afflue du monde entier. Heureusement que nous sommes matinaux ! En descendant du tram, on repère vite cette longue maison recouverte d'azulejos. A l'entrée, un comptoir pour la vente à emporter, puis un dédale de salles de toutes les tailles pour la dégustation.

Je commande un bica (petit café serré), accompagné de l'incontournable pastel de nata : puisque ce sont les meilleurs me dit-on !

Pour le premier, une jolie tasse en porcelaine assortie aux céramiques murales ; le second est servi tiède selon la tradition : sur un feuilletage croustillant, une crème onctueuse – un peu comme du flan, mais beaucoup plus subtile et légère. Mes jeunes voisines le saupoudrent de cannelle pour le déguster ensuite à la cuiller, comme un œuf coque !

Rien à dire non plus côté service : attentif, souriant et efficace, malgré la horde de clients.

Avant de partir, un coup d'œil à la fabrication derrière les vitres des cuisines où une fourmilière s'active : les jours de grande affluence, ils en écoulent jusqu'à 15 000 par jour !

Pour conclure : la Belle aime ... ce pastel !

www.pasteisdebelem.pt/fr.html

Le Fil rouge café

3 rue René Boulanger, 75010 | Station vélib' au 50 de la même rue | Dimanche de 10h à 15 h

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 18 | Accueil : 15 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Etoiles qui tournent » pour « Stars »

A deux pas des théâtres et de la République, la statue de la liberté trône sur le trottoir d'une petite rue parallèle au boulevard. Quelques tables sur les pavés, idéal pour une pause tranquille quand le soleil pointe ...

Retour dans l'Amérique des sixties : à l'intérieur, du sol au plafond, c'est du 100% made in USA : vieille voiture, scooter, jukebox, affiches, drapeaux, anciens téléviseurs et photos de pin up. On imagine Fonzie accoté au comptoir, en train de piocher dans le bocal à candies !

Au fond, un petit corner propose des produits tout droit venus des States (chewing-gum à la cannelle, pop corn, moutardes sucrées) : pas besoin de prendre l'avion pour rapporter des

souvenirs de l'Oncle Sam !

Le patron a mis le paquet pour nous faire traverser l'Atlantique ; sans doute un peu chargé, mais so cute ! Haut en couleurs, c'est un vrai passionné.

Un poil brusque au départ, il s'adoucit en évoquant le décès de son fils et ses projets pour rester constructif : chaque 4 juillet (jour de l'indépendance !),

il crée l'événement en tentant de battre un record. En 2012, le plus gros double cheeseburger du monde (177 kg tout de même !) : pas vraiment diet mais tellement fédérateur et fun – utile aussi puisqu'il a pu reverser 5000 € à l'association

« Enfance et partage ». L'été dernier, c'était un Bagel, et pour le prochain, on annonce le plus gros des hot-dogs : avis aux amateurs !


En attendant, et selon la tradition américaine, c'est l'heure du brunch : quesadillas et nachos, oeufs pochés ou au plat suivis d'un burger kingsize pour les affamés, puis cheese-cake, brownies et pancakes. □ Sans oublier les nombreux softs (Cherry coke, Dr. Pepper etc.) ou boissons chaudes ... pour faire glisser tout ça ! L'ambiance est conviviale et colorée. Un jukebox diffuse du Elvis ou de la country : c'est Rock'n Roll à Paname !

Pour conclure : Sam plait vraiment !

<http://www.lefilrougecafe.com>

www.dailymotion.com/.../xrzbke_record-du-monde...

Le Linois

89 rue Saint Charles, 75015 | Station vélib' 66, rue Emeriau
|Dimanche de 6 h à 2 h | Accessible 

Note globale : 13

Situation : 14 | Cadre : 13 | Accueil : 11 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Matière à réflexion » pour « Glace »

Y fait frette ! Je vois déjà le sourire goguenard de nos cousins Montréalais – on est loin du trente-sixième dessous (de zéro) chez eux cette semaine – mais les températures négatives sont rares ici.

Le nez transformé en fontaine nasale, votre Lady Glagla se cherche un Bise-trop bien chaud où faire le chamallow ... se laisser aller, quoi !

A l'angle de la très commerçante rue Saint Charles, face à la petite place, une terrasse s'étire au bout de laquelle on aperçoit ... la tour Eiffel !

L'intérieur la joue rétro avec ses vieilles photos de Paris accrochées aux murs boisés, son parquet ciré, ses chaises bistrot et ses nappes rouges et blanches à carreaux. Et pour

les philosophes, une citation gravée au mur :

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile » (sauf si c'est celle d'un cuistot !)

Clientèle d'habitues (un gentleman charmeur, deux mamies permanentées et une quinqu poivre et sel), tous tutoyés par les serveurs. Par contre, nous autres, petits nouveaux, n'avons pas droit à un sourire. C'est vrai qu'on est un peu dans le passage ... mais pourquoi y avoir mis une table ??

Beaucoup de touristes aussi profitant du large choix de petit-déj' : du « français » à « l'anglais » en passant par le « norvégien » ou le « Parisien ». Mention spéciale à ce dernier composé d'une boisson chaude accompagnée d'un croissant ou d'une tartine (d'une vraie baguette de tradition bien croustillante !) pour 4,80 E – somme plutôt modique dans la capitale.

Mais l'heure tourne, il est temps de rajouter du bois dans la chaudière ...

Pour conclure : un froid presque ber-linois.

<https://fr-fr.facebook.com/pages/Le-Linois/104442642955794>

La Renaissance

La Renaissance, un bistrot du XVIII^e tellement intemporel qu'il a séduit le septième art ...

L'Institut

1 bd Saint-Germain, 75005 | Station vélib' 3 rue des Fossés-St-Bernard | Dimanche de 7h à 2h00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Huile dans le pétrole » pour « Emir »

Face à l'Institut du Monde Arabe (d'où le nom !), une terrasse parfaite après une expo. Et avec les 30 000 étudiants de Jussieu, il doit y avoir de l'animation en semaine ...

L'ambiance ne manque pas non plus le samedi soir si l'on en croit les conversations matinales. Apparemment, ça a chauffé hier : la pression

a monté, et pas seulement dans les pompes à bières.

Il semblerait que des clients se soient mis la tête à l'envers et la fermeture est encore dans toutes les conversations :

– A force de trinquer, les mecs, ils deviennent imbuables
rôle la serveuse accoudée au comptoir.

– Ouais, ça leur vrille les nerfs ; y z'ont plus d'tenue.

– Y en a un, il les a tous faits (les bars) ; après, il hurlait comme s'il était

chez le dentiste.

– J'ai dû le sortir : OK, tu perds de l'oseille mais si c'est pour fermer ...

se résigne le patron, torchon à la main.

Du coup, on est presque surpris du calme qui règne ce matin. Confortablement installés sur une méridienne, on jette un coup d'œil alentour : parquet et comptoir de bois, tables et chaises de style rétro ou indus' ; le mélange est harmonieux. Tiens, il y a même, une chaise de bébé vintage, avis aux jeunes parents !

Avant de décoller (du zinc), un petit tour au fond pour découvrir les salons aux bons gros fauteuils club de cuir patiné par le temps. Pas forcément pratique pour déjeuner (et pourtant si, le couvert est déjà mis !), mais tentants pour bouquiner sous les étagères garnies de livres ... ou de bouteilles ! Mais l'ENORME pendule nous rappelle à l'ordre : il est temps de remonter en selle !

Pour conclure : au menu, c'est fromage ou désert.

www.dailymotion.com/.../xfq4ls_l-institut-75005-paris

Café de la Paix

5 place de l'Opéra, 75009 | Station vélib' rue Auber
|Dimanche de 7h à 0h00

Note globale : 11

Situation : 14 | Cadre : 14 | Accueil : 6 | Ambiance : 11
| Qualité du café : 10

Prix d'un café : 6,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Gardien de la paix » pour « ONU »

Construit par le même Garnier que son voisin l'Opéra, cet établissement de légende fait figure d'enseigne mythique de la capitale depuis le Second Empire.

Dès son ouverture, des écrivains et artistes illustres y ont pris leurs quartiers sous ses plafonds peints et ses élégantes dorures (classés depuis), dans une ambiance toute parisienne, mêlant distinction et convivialité.

Beaucoup de célébrités donc, et de nombreuses anecdotes dont celle-ci :

quand en 1976, Léon Zitrone envoie des invitations pour y fêter son jubilé, Pierre Dac et ses compères du MLF (Mouvement Loufoque Français) décident alors d'en imprimer de fausses qu'ils expédient à tous les concierges du XIXème et autres troupes de cirque et sociétés d'accordéonistes ... lesquels se présentent le jour dit avec leur fameux carton !

Aujourd'hui encore, cet établissement a gardé son ambiance feutrée et quelque peu guindée. Mais en dehors de son cadre impérial, difficile de l'apprécier vraiment quand on ne fait pas partie de la haute : dès l'arrivée, on a le sentiment très net de déranger le personnel – ou plutôt impersonnel et limite méprisant. Quant aux prix indiqués sur la carte, ils n'aident pas non plus à se détendre : un véritable coup de fusil pour la Paix !

C'est vrai que nous autres, joueurs de Monopoly patentés, aurions pu nous douter qu'ils seraient prohibitifs, mais on pouvait quand même espérer que le café soit à la hauteur : or, il n'a aucune saveur ni longueur en bouche. Même le biscuit qui l'accompagne est médiocre. Et si la tasse arbore le chiffre (ou logo) de la maison, elle n'en est pas moins tristement banale.

Le prestige du lieu et son décorum ne suffisent donc pas et d'ailleurs, à part quelques touristes aussi surpris que nous par l'addition, la salle est plutôt déserte. La terrasse aussi

qui donne directement sur les pots d'échappement de cette place ô combien bruyante : un signe qui ne trompe pas ...

Pour conclure : guère et Paix !

www.cafedelapaix.fr

Le pachyderme

2 bis bd Saint Martin, 75010 | Station vélib' 50 rue René
Boulangier |Dimanche de 9h à 2h00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tube de rouge » pour « Internationale »

Juste en face du Caveau de la République, voilà un majestueux animal ... pachy empoté que ça !

Un cadre colonial pour rappeler sa terre natale et plusieurs espaces selon que l'on souhaite profiter de l'animation des Grands Boulevards, prendre un verre dans un endroit plus cosy ou tout simplement souper en sortant d'un spectacle.

La terrasse est spacieuse et idéalement placée à l'angle d'une petite placette. Couverte et chauffée à cette période, elle est donc tout à fait confortable, attrayante aussi avec ses

immenses luminaires pour le moins originaux.

A l'intérieur, un comptoir de bois foncé en arc de cercle ainsi qu'un dédale de salles au milieu d'une végétation tropicale et de décorations exotiques – peintures d'éléphants et de rhinocéros, mais aussi une maman hippopotame et son petit d'un jaune citron aussi joyeux que sympathique !

Mais pour l'heure, on a plutôt envie de s'affaler dans les fauteuils club en cuir du coin salon : notre vélocipédie du jour nous a cannés !

Lumière filtrant à travers les lamelles des stores, boiseries et tapis épais, plantes vertes et tables basses, musique jazzy et tons chauds. Ambiance intime et chaleureuse garantie !


L'accueil est souriant et le service efficace malgré les clients qui affluent peu à peu. Seule la note finale nous paraît quelque peu éléphantinesque compte tenu du quartier ...

Pour conclure : à coloniser sans hésitation !

<http://www.lepachyderme.com>

www.kewego.fr/video/iLyR0oafIeiz.html

Les petites gouttes

12 esplanade Nathalie Sarraute, 75018 | Station vélib' 55 rue Pajol | Dimanche de 11h à 2h00 | Accessible 

Note globale : 13

Situation : 9 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 14

| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coupai à travers bois » pour « Sciai »

Une ancienne messagerie des douanes le long de la voie ferrée, idéal pour fuir le train-train ! Au cœur de la nouvelle Halle Pajol, c'est le premier éco quartier parisien, un lieu en pleine mutation et ... une vraie bulle à bobos.

Entre jardins et ateliers, médiathèque et auberge de jeunesse, l'endroit est propice à la créativité et les propriétaires ne manquent pas d'idées pour donner une bonne vib' à leur café : concerts, DJ set, expos, cours d'œnologie, petits marchés de producteurs ...

Sur l'esplanade, une grande terrasse (rare dans la capitale !) avec des caquettes, chaises de jardin et chauffage pour l'hiver (et une version transats et plantes exotiques l'été). Et puis cette grande bâtisse recouverte de planches qui nous fait penser à une chaleureuse scierie canadienne.

Entrons ! Belle déco d'inspiration industrielle tendance wood, plutôt récup' que design. Lampes et tables en bois, fauteuils et coussins, petit salon plus intimiste côté jardin. Et pour le fun, quelques bornes d'arcades, des skateboards, une petite scène avec un équipement de pros et même une table de mixage à dispo pour ceux qui veulent s'ambiancer. C'est éclectique et dynamique, un poil bruyant et un peu sombre aussi : on n'y voit goutte !

Ouverture officielle du brunch à 11h30 : pour nous mettre l'eau à la bouche, grand jus d'oranges, de pamplemousse ou de carottes servi à table. Ensuite, c'est buffet à volonté : copieux et varié. Les produits sont loin d'être tous maison,

mais de bonne facture et régulièrement réapprovisionnés, avec discrétion et efficacité. Il y même du sirop d'érable (dont ils nappent parfois du camembert rôti avec des amandes grillées, avis aux aventuriers !)

Compter 25 € par trappeur pour l'ensemble : correk !

Pour conclure : accrochez-vous au brunch !

<http://www.lespetitesgouttes.com>