


Chez Papa

101 rue de la Croix-Nivert, 75015 | Station Vélib' de l'autre côté du carrefour | Dimanche de 10h00 à 1h00 | Accessible 

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 16 | Accueil : 17 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mâle de mère » pour « Père »

Voilà un Papa comme on l'aime : agréable et lumineux !

A la fois moderne et chaleureux avec ses pierres brutes et son parquet – sans compter LA petite touche originale : de mini radiateurs à l'ancienne posés les uns au-dessus des autres ! (j'adooooore !)

Pour fêter son héros (c'est vrai qu'il sait tout faire : un vrai couteau suisse !), notre second nous fait l'honneur de nous accompagner (une pensée pour l'aîné à l'autre bout de l'Atlantique !)

Sur la terrasse pour certains, c'est déjà l'apéro mille dieux ! Une brochette de clients s'enflamme pour son équipe de rugby ... avé un accent qui sent bon le soleil.

On délaisse le coin lounge (aux petits fauteuils pourtant bien tentants), pour s'attabler sur les banquettes du fond ... et s'attaquer au brunch dominical – tout droit venu du sud-ouest : c'est du lourd, du très lourd, de l'excellent !

– Plateau avec croissant ou tartine et confiture de figues,

salade de fruits, jus d'oranges et boisson chaude (NB. Pour les exal-thés, une valisette entière de sachets différents !)

– Planche de jambon de pays, saucisson, cantal et œufs brouillés ou au plat, accompagnés de pommes de terre sautées et salade verte,

– Et le meilleur pour la faim : un véritable pain père-du (pas pour tout le monde !) et sa boule de glace caramel au beurre salé (prémices de nos futures vacances !).


Gargantuesque ! Le tout à la bonne franquette ... et à la papa : attentif et attentionné, mais sans hâte et grands efforts ! Pas grave, on a toute la journée devant nous ...

Voilà un Papa comme on l'aime : convivial et généreux !

Pour conclure : évidemment, à la maison c'est papa-reil !

<http://www.chezpapa-paris15.com>

Le Rouge Limé

167 bd Voltaire, 75011 | Station Vélib' Charonne Frot à 125 m
| Dimanche de 7h30 à 2h00 | Accessible 

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il file à toutes jambes » pour « Bas »

Charonne : un quartier branchouille et convivial avec ce vrai bistrot à la parisienne, « fondé depuis sa reprise » est-il précisé !

Pour les adeptes du métro-boulot-bistrot : la terrasse plonge sur la bouche du premier !

Belle hauteur sous plafond et déco délicieusement rétro. On laisse le grand comptoir aux habitués pour tester ces drôles de chaises de paille de toutes les couleurs : ça ne manque pas de pep !

Mais qu'est-ce que c'est que ce couinement ? Une trappe s'ouvre et un arceau apparaît suivi du monte-charge lesté de bouteilles. Bon sang mais c'est bien sûr : pour faire du rouge-limé, il faut du vin ; deux-tiers de rouge et un tiers de limonade bien fraîche. Un classique également appelé « diabolo pinard » : ici on ne met pas de l'eau dans son vin, mais du sprite, du soda ou du seven up !

Le garçon est en train de remplir consciencieusement l'ardoise du jour d'une belle écriture ronde et régulière ; il s'interrompt pour nous apporter notre crème tellement onctueux qu'on dirait ... de la mousse à raser !

Pour conclure : ici, on vous en fait boire de toutes les couleurs ...

http://www.wat.tv/video/rouge-lime-bistrot-bar-brasserie-47y1f_37l2z_.html

L'Abside

12 place du square, 15 000 Aurillac | En semaine, de 8h00 à 20h00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Règle la note » pour « Accorde »

Au pied des Monts du Cantal, de vieilles maisons de pierres volcaniques se serrent le long de la Jordanne. Et sur l'ancienne route de Toulouse, une curiosité : accrochée à l'église Notre-Dame-aux-Neiges, une bâtisse épouse les formes de l'abside. Atelier du maréchal-ferrant à l'origine, elle s'est transformée ensuite en estaminet : notre coup de cœur du jour !

Un peu tarabiscotée certes, mais agréable, car sa véranda ouvre sur la place centrale de la cité géraldienne ; il y a même quelques tables et chaises sur le large trottoir pour profiter de la verdure du Square.

A l'intérieur, les conversations vont bon train : deux commères échangent les derniers potins, un groupe de sportifs les nouveaux résultats et un trio d'happyculteurs les formules

philosophumoristiques affichées au-dessus du comptoir –
histoire de dérouiller neurones et zygomatiques !

Ce café est un vrai lieu de convivialité : anniversaires,
repas de classe, retransmissions de matchs, soirées châtaignes
à l'arrivée du Beaujolais ...

L'appétit aiguisé comme un Laguiole, de joyeux compères
commandent des ardoises de fromages et
charcuteries auvergnates : il est 9 heures ...

Je m'attaque à mon papier. C'est que ce soir, avec 250
choristes franco-allemands, nous donnons un concert pour les
40 ans de la chorale d'Aurillac ; retour prévu dès demain :
pas sûre d'avoir le temps de tester mon café hebdomadaire,
donc, j'anticipe.

Mais par conscience professionnelle, j'interroge le patron :
– Vous êtes ouverts le dimanche ?

Ce à quoi il me rétorque offusqué :

– Le dimanche, Madame, c'est le jour du Seigneur ... et le
Seigneur, c'est le rugby !

Pour conclure : un café où il faut régler rugby sur l'ongle.

<https://www.facebook.com/pages/LAbside/190740704412553>

Le Balzar

49 rue des Ecoles, 75005 | Station Vélib' en face, rue de la Sorbonne | Dimanche de 8h30 à 22h30

Note globale : 12

Situation : 13 | Cadre : 10 | Accueil : 14 | Ambiance : 10
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Baba sans rhum » pour « Ali »

1886 : à deux pas de la Sorbonne, Amédée Balzar ouvre un estaminet où il sert des chopes tirées à la pompe aux étudiants et universitaires du quartier. L'établissement devient rapidement une institution où se retrouvent écrivains et autres célébrités.

Quand notre cafetier picard le revend, le nouveau propriétaire, celui de la brasserie Lipp, demande à un spécialiste de l'Art-Déco de le réaménager : carrelage vert et blanc, globes d'opaline, pendule et vases en céramique, banquettes de moleskine et d'immenses miroirs qui démultiplient l'espace.

Aujourd'hui, la salle est devenue bien terne et austère : ça manque de pep' tout ça ! De toutes façons, toutes les tables sont déjà dressées pour le déjeuner (il n'est que 9 h !) Va pour la terrasse ! ... ou plutôt le corridor vitré : une demi-douzaine de petites tables rondes s'alignent en rang d'oignons à quelques centimètres de la baie. Un peu exigü – pardon, laissez-moi passer ! – mais pas désagréable pour profiter du soleil du matin et contempler le ballet des passants : un car

de japonais défile justement sous nos yeux. « Pas un quart, c'est un bus entier ! » précise mon cher et tendre jamais avare d'un bon mot !

Le majordome nous accueille avec beaucoup de gentillesse, puis revient en s'excusant : la machine est en panne, il faudra patienter quelques minutes.

En fait, nos boissons arrivent peu après, « le problème électronique a pu être vite réglé », nous précise-t-il : un peu surréaliste dans ce cadre immuable !

Le café est au top, la tasse au chiffre de la Maison ; par contre, aucun carré de chocolat ou biscuit pour l'agrémenter et les sucres sont on ne peut plus basiques. Avant de partir enfin, l'addition nous montre que les tables sont plus serrées que les prix ...

Pour conclure : au hasard, pas Balzar !

<http://www.brasseriebalzar.com/fr/>

La Source

39 rue Alain Chartier, 75015 | Station Vélib' 183 rue de la Convention | Dimanche de 6h00 à 2h00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un petit chez soi » pour « Môme »

Au cœur du XVème arrondissement, un quartier à l'esprit « village » avec son marché dominical très vivant, ses cinémas et ses nombreuses brasseries.

Au centre, une place piétonne très animée, entièrement pavée, avec des bouches de métro et des fontaines Wallace autour desquelles s'étalent les terrasses des cafés.

Au pied du manège, celle d'un artisan limonadier se démarque des autres :

il y a déjà beaucoup de monde ... plutôt bon signe !

A l'intérieur, c'est un (agréable) mouchoir de poche : quelques chaises et petites banquettes accueillantes, et tout au fond, un comptoir de bois clair coiffé de curieux de lustres en forme de boules. Déco sympa qui se distingue des concurrents voisins ...

Mauvaise surprise par contre à la lecture de la carte : sans être exorbitants, les tarifs sont au-dessus de la moyenne parisienne ce qui est étonnant pour le coin. Heureusement, les formules « petit déjeuner » sont plus attrayantes : café-croissant à 2,90 (quand le premier est à 2,50) et boisson chaude-viennoiserie à 4,90 (quand le breuvage seul est au même prix !)

Autre bon point : alors qu'on a commandé café-croissant et café-crème, le garçon nous compte un expresso et une formule, moins onéreux au final !

Difficile cependant de partager notre feuilleté triangulaire tant son élasticité est ahurissante : il s'allonge tellement qu'on dirait du latex ! Et en plus, il est bien trop blanc et mou pour avoir du goût ! Mais mon petit noir n'est pas dépourvu de saveur et le crème légèrement caramélisé et bien moussu selon notre (désormais) spécialiste.

Pour conclure : un limonadier artisan mais un croissant industriel ...

<http://www.ruedesexperts.com/video/reconnaitre-un-bon-croissant-dmlkZW8vMzk=.html>

La Maison du Pékèt

4 rue de l'Epée, Liège (Belgique) | Dimanche de 10h00 à 2h00

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ferme le col » pour « Bouchon »

« Il fait cru » : un froid humide qui donne envie de se réfugier dans une des tavernes de la Cité ardente. Face à la maison du bourgmestre, la nôtre s'est fait une spécialité du breuvage local : le pékèt (genièvre en wallon), eau-de-vie aromatisée. Ici, il coule à flots, plus de 40 sortes et jusqu'à 56 degrés ! Certains l'aiment sec, d'autres fruité ou même flambé : chacun a son pékèt mignon ! On se laisse enivrer

par des arômes qui font tourner la tête sans en avoir l'air et ... « au plus on boit, au plus on a soif » dit une belge, hic !

Poutres en bois et murs de briques, l'endroit est intemporel. Dans cette vieille bâtisse, on peut aussi bien prendre un café en terrasse ou un pékèt au comptoir, souper au restaurant, voire terminer la soirée à la discothèque. C'est un véritable dédale de petites salles où chacun peut trouver son bonheur.

Ambiance bon enfant, les échanges fusent. « Tantôt, c'est les 15 km de Liège ... ça bouchonne ! », se marre l'un. Un autre charrie gentiment une joggeuse déjà de retour, qui réplique aussitôt : « T'as facile de m'critiquer, c'est pas toi qui l'fais ! » Et toc !

L'accueil est direct et chaleureux : « Une jatte pour toi aussi ? » Je finis par comprendre que c'est d'un café qu'il s'agit ! Et il est ... italien, mais accompagné des plus traditionnels spéculoos et dosette de lait.

Un café liégeois aurait sans doute fait plus local ? « Oui peut-être », me souffle mon voisin au ventre rebondi et aux bacchantes impressionnantes ; « en fait, c'est une spécialité de Vienne ; mais comme elle s'était acoquinée avec les ennemis en 14, les Français l'ont débaptisée pour lui donner le nom de notre ville qui les avait aidés ». Il me suggère plutôt la « boukète » (crêpe au sarrasin) ou la « blank dorêyre » (tarte au riz), en ajoutant avec un large sourire : « Ca me goûte bien ! » ...

Pour conclure : Jatte-ire votre attention sur ce café liégeois.

<http://www.maisondupeket.be/peket/>

Le Piéton

2 rue Dampremy, Charleroi (Belgique) | Dimanche de 7h00 à 23h00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne mine » pour « Filon »

« J'aime les hauts-fourneaux
Flamboyant dans la brume
Et le bruit des marteaux
Résonnant sur l'enclume ... »

C'est vrai qu'ici, quand on arrive, ça sent la mine ! En pleine région wallonne, Charleroi s'est construite au coeur du bassin houiller. Jadis « Pays noir, » il a laissé son empreinte avec ses terrils devenus vertes collines et ses hautes cheminées qui transpercent encore le paysage.

« Pays de Charleroi, c'est toi que je préfère ! » chantait Jacques Bertrand. Les Carolos sont attachés à leur histoire mais veulent trouver un nouveau souffle : des statues – Le Marsupilami, Spirou et Fantasio, Lucky Luke, les frères Dalton et quelques autres encore – égalaient la cité, berceau de la BD en Belgique, et de nombreuses grues témoignent d'une ville en pleine mutation.

Au carrefour de la rue de la Montagne qui dégringole de la ville haute et d'une autre, piétonne elle aussi, une sympathique terrasse : idéale pour une pause tranquille après quelques courses dans ce quartier commerçant. Elle est même chauffée pour en profiter par tous les temps (ou presque !)

A l'intérieur de cette jolie maison XVIIIème, toute de briques et de pierres, de grandes photos noir et blanc des alentours en 1900. Quelques chaises et une longue banquette où quelques joyeux drilles amusent déjà la galerie. Des habitués qui actionnent bruyamment la cloche pour passer commande, la mine réjouie : bières, sandwiches (bien garnis !) et crêpes (royales, s'il vous plait !)

Un solide escalier de bois mène au premier ; près de la fenêtre une table particulièrement agréable : café servi dans une jolie tasse blanche, avec le traditionnel petit pot à lait ainsi qu'une mini gaufre croquignollette :

la vie est belge ! Mais après tout ... nous le wallons bien !

Pour conclure : mine de rien, voilà une bonne adresse !

http://www.paysdecharleroi.be/index.php?option=com_flexicontent&cid=116&lang=fr&view=category&Itemid=233

Hôtel du Nord

102 quai de Jemmapes, 75010 | Station vélib' devant la porte !
|Dimanche de 9h00 à 1h30

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 17 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Hausse des cours » pour « Crue »

« Atmosphère ? Atmosphère ? Est-ce que j'ai une gueule
d'atmosphère ? »

Le canal Saint Martin, l'écluse des Récollets, la façade de
l'hôtel, on s'y croit !

Pour un peu, on entendrait Arletty lancer sa fameuse réplique
avec sa gouaille toute parisienne : rien ne semble avoir
changé ...

Ah, si ! Une station vélib' est maintenant installée juste
devant l'entrée de l'ancien bistrot de mariniers ... mais ce
n'est pas pour nous déplaire !

La porte est grande ouverte, un seau juste devant ; un homme
en bleu de travail lave le sol à grande eau. On s'enquiert de
l'heure d'ouverture :

« Dans un quart d'heure, mais si vous voulez, je peux vous
faire un café ! »

Aussitôt dit, aussitôt servi, puis tout en continuant à
descendre les dernières
chaises des tables, il discute tranquillement avec nous ...

Atmosphère ? Atmosphère ? Cet estaminet a vraiment une
atmosphère :

Entrée presque théâtrale avec ses lourds rideaux de velours
rouge, imposante bobine de cinéma, spot de ciné, photos noir
et blanc des acteurs de Carné, affiches de films : de quoi
faire le bonheur des cinéphiles !

Carrelage vintage, mosaïque colorée, long comptoir en bois et plantes vertes : l'ambiance est intimiste et feutrée ...

Et pour un dîner romantique, il suffit de monter quelques marches et accéder à la grande salle : bibliothèque, piano, tables nappées et canapés, la déco est particulièrement soignée : non, décidément, ce n'est pas seulement un café emblématique, c'est un lieu où l'on se sent bien ...

Pour conclure : un accueil et un caractère qui l'honorent.

http://www.hoteldunord.org/dossier_fr.pdf

Castel Beau-Site

Plage de Saint-Guirec, 22 700 Ploumanac'h | Dimanche de 8h30 à 23h30

Note globale : 15

Situation : 17 | Cadre : 15 | Accueil : 17 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Met fin au célibat » pour « Oui »

Une petite crique abritée par des rochers roses aux formes façonnées par la mer : tiens, le chapeau de Napoléon !

A l'extrémité de la plage, le départ du sentier des douaniers, et juste en face, fièrement dressé sur son îlot, le château de Costaérès, romantique à souhait. Les pieds dans l'eau, une curieuse construction, l'oratoire de Saint-Guirec, qui abrite la statue de l'ancien abbé gallois. Pour les jeunes hommes esseulés, un bon plan : se poster un peu en hauteur et observer le défilé des demoiselles qui viennent piquer une aiguille dans le nez du moine de granit, promesse de mariage dans l'année ... Il ne reste plus qu'à choisir sa préférée !

Ou bien encore, s'installer à la terrasse de l'imposant édifice qui surplombe la baie : Castel Beau-site, le bien nommé ! Parquets noirs, bacs rouges et graviers blancs, à la fois chic et résolument nouvelle vague, avec un vrai sens de la mise en scène (peut-être même un peu trop !) Mais une fois installés dans les grands canapés, quel confort et surtout quelle vue ! De quoi donner envie de jeter l'ancre et ... se la couler douce !

A l'intérieur, le hall d'accueil est majestueux et décoré de manière à la fois sobre et raffinée. L'accueil est simple et attentionné ; on nous conduit à la grande salle à manger. Au centre, une longue table couverte de mets aussi variés que délicats : saumons, fromages, céréales, pains, viennoiseries, cakes, entremets et fruits – seuls les plats à base d'œufs et les boissons sont servis à table. Face à la mer, on savoure : buffet de choix, ambiance tranquille, cadre apaisant. L'endroit idéal pour un moment de pure détente ...

Le brunch est facturé 17 E : il vaut mieux, bien sûr, ne pas avoir des oursins dans les poches, mais compte tenu de la qualité des produits proposés, et ce à volonté, ce n'est pas si cher payé !

Pour conclure : une mer-veilleuse escale !

<http://www.castelbeausite.com>

L ' Arrosoir

25 rue Joseph Bara, 29 680 Roscoff | Dimanche de 11h00 à 19h00

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Dans le vent » pour « Aéré »

Roscoff : ses vieilles demeures d'armateurs, sa thalasso, son jardin exotique, mais aussi ses Johnnies, ces colporteurs qui, depuis le XIXème siècle, traversent la Manche avec leurs vélos chargés de tresses d'oignons roses pour les vendre dans toute l'Angleterre. Ils ont été jusqu'à 1500, ils ne sont plus que 17 aujourd'hui !

Venus en coup de vent, nous n'en prenons pas moins le temps de visiter le musée qui raconte leur étonnante saga. Puis, le gosier quelque peu asséché, nous nous arrêtons dans une maison voisine conseillée par un roscovite.

Effectivement, il y a de quoi s'abreuver : on est ici chez un caviste passionné ... mais pas seulement ! La deuxième pièce est

un salon de thé – ouvert uniquement en fin de semaine et pendant les vacances scolaires.

Un lieu magnifique et reposant : des fauteuils de toutes tailles et de toutes les couleurs, de vieilles bibliothèques, l'ensemble est cosy à souhait.

Les grandes baies vitrées ouvrent sur un petit jardin où quelques tables invitent à la détente. Il y a même une adorable petite roulotte aux tons pastels qui attend les plus jeunes : on regrette d'avoir grandi trop vite !

Accueil plein de gentillesse et d'attentions du propriétaire. Il est intarissable : sur le vin bien sûr – il anime régulièrement des ateliers d'œnologie – mais aussi le tango argentin, l'autre grande passion qu'il partage avec sa femme : il arrive même qu'on le danse ici ! D'autres événements sont proposés chaque vendredi : concerts, conférences, pièces de théâtre ...

En attendant, bien calés dans nos fauteuils, on plonge dans la carte : pâtisseries maison, cidre fermier, et autres boissons chaudes, également un brunch (18 E) avec des produits de saison aux petits oignons : salades maison, charcuteries bretonnes, fromages, omelette aux champignons, galette aux pommes de terre, pana cotta à la bergamote ... il n'y a pas que le café qu'on sert qui vous met l'eau à la bouche !

Pour conclure : même rosse, Coffe apprécierait !

<http://www.larrosoir-roscoff.com>