

La Marine

55 bis quai de Valmy, 75010 Paris | Station Vélib' Jemmapes |
Dimanche de 9:00 à 2:00 |

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il est au bord de la ruine » pour « Etai
»

Petite balade romantique le long du Canal Saint Martin. Nous faisons escale à la Marine, dont le nom rappelle les marinières qui s'y sustentaient autrefois. Il nous inspire aussi notre aîné tout juste parti des States pour rejoindre le bercail en voilier ...

Quelques tables sont alignées à l'extérieur, d'où l'on a une jolie vue sur la passerelle en arcade qui lui fait face : cela doit être bien agréable quand le soleil se lâche ! ... Mais le grain menace, et nous préférons nous réfugier prudemment à l'abri. Un client sort au même moment en tanguant dangereusement, pour disparaître dans la rue Dieu qui fait l'angle : celui-ci a dû tuyaouter du goulot !

A l'intérieur, on se sent transporté presque un siècle en arrière ; c'est bien un bistrot de quartier qui a gardé sa patine ... et ses peintures écaillées ! Mais avec ses moulures au plafond, ses piliers en fonte et miroirs dorés, ses banquettes de faux cuir bordeaux et son rideau de velours rouge, on lui trouve une vraie gueule d'atmosphère !

Autour du beau bar rond, on peut vite se laisser mener en bateau : quelques habitués accoudés au zinc ou perchés sur leurs tabourets persiflent de concert, d'autres devisent dans un coin sans faire de vagues.

En ce début de matinée dominicale, l'ambiance est déjà bien animée, et l'on s'imagine bien venir partager une de leurs planches de saucisson, à l'heure de l'apéro avec de vieux amis ... Mais l'heure est plutôt aux tartines beurrées : ça tombe bien, leurs ficelles sont bien fraîches et croustillantes, et à 2,50 E on n'est pas ruinés par ce petit déjeuner !

Un solitaire tente de s'ancrer dans son bouquin, mais l'affaire n'est pas aisée : outre les conversations bruyantes et les rires pleins de gouaille, on entend aussi le gargouillement du percolateur et le ronronnement du moulin à café, le tout sur fond de musique reggae ...

Pour conclure : pas beau mais bobo ...

Le Café des techniques vapeurs

292 rue St Martin, 75003 Paris | Station Vélib' Réaumur |
Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Il parle du nez » pour « ORL »

Et si l'on brunchait intelligent ? Cap sur le musée des Arts et Métiers où nous avons dégotté notre dernier café !

Niché dans l'une de ses grandes salles, il abrite lui-même une maquette du paquebot France longue de plusieurs mètres ... et l'on est qu'à quelques pas des machines volantes de Léonard de Vinci et autres objets incroyables : c'est que ce musée est à lui seul passionnant et mérite le détour !

Le cadre du café lui-même est un peu austère et sombre à mon goût ; la déco industrielle manque singulièrement de chaleur.

Heureusement, le soleil est de la partie et nous permet de profiter de l'immense terrasse où quelques tables et parasols sont installés dans l'agréable cour pavée, sous le regard (de pierre) de Denis Papin, l'inventeur de la machine à vapeur : un vrai havre de paix, bien loin de l'agitation de la capitale. Dommage qu'il n'y ait plus les grandes plantes vertes qui offriraient des recoins bien agréables en leur temps ...

Le brunch, pourtant prometteur avec ses salades de pâtes variées, ses charcuteries italiennes et ses antipasti, est de bonne facture sans être extraordinaire. Les mini viennoiseries sont correctes, et pour le gosier, rien que du très classique : des boissons chaudes ou jus de fruits en bouteille.

Beaucoup de monde par ailleurs (nous ne sommes pas seuls à vouloir éteindre notre soif de culture !), et donc d'attente, alors que le réapprovisionnement semble se faire au compte gouttes.

L'addition reste raisonnable sachant que la visite du musée

est comprise : 22.50 € par adulte (18 € le 1er dimanche du mois), et 11 € pour les enfants de moins de 10 ans : de quoi allier érudition et gastronomie !

Attention : l'entrée se fait par le musée ce jour-là, au 60 rue Réaumur. Nous nous sommes fait refouler par un gardien semblant sorti d'une autre époque ...

A noter, pour les accros, des Rencontres organisées le 3e jeudi de chaque mois, de 18 h 30 à 20 h. Un débat est animé par un journaliste spécialisé, autour des changements dans le domaine scientifique : leur impact sur les hommes, les perspectives qu'ils nous ouvrent etc.

Pour conclure : un endroit où s'a-musée ...

Le Nemrod

51 rue du Cherche-midi, 75006 Paris | Station Vélib' rue St Placide | Dimanche de 7:30 à 0:00

Note globale : 13

Situation : 14 | Cadre : 13 | Accueil : 11 | Ambiance : 12
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Transport en commun » pour « Liesse »

Un bistrot de quartier très bien placé, à un carrefour particulièrement animé en ce dimanche matin, à deux pas du Bon

Marché pour ceux qui y viendront en semaine.

D'où tire-t-il ce curieux nom ?

Du personnage biblique, vaillant chasseur devant l'Éternel, qui a donné son nom aux amateurs de chasse aussi habiles que passionnés ?

Ou de la BD fantastique narrant l'histoire de 3 amis transformés en loups garous, à la recherche d'un remède à leur état ?

Pour le savoir, il faudrait connaître le passe-temps favori de ses propriétaires. Sans doute des Auvergnats, si l'on en croit la carte proposant nombre de spécialités de ce terroir mais aussi le brunch dominical :

Pour 27 E, vous pouvez démarrer la journée avec une assiette « Découverte » (aligot, truffade, saucisse fraîche rôtie, jambon d'Auvergne, cantal et salade) accompagnée d'un verre de beaujolais, un panier du boulanger, une gaufre et une boisson chaude. Le tout servi à partir de 12 h ...

Bon d'accord, faut pas être lève-tôt !

La salle s'étend tout autour du comptoir. Plusieurs affiches tapissent les murs : des vaches de l'Aubrac qui vous regardent placidement ... D'où le nom du Saint de cette première rue peut-être ?

Assises face à face sur des tête-à-tête en peau d'autruche crème, deux vieilles dames discutent sous des abat-jours en forme de tonneaux. Au fond, quelques touristes, assis sur la longue banquette, étudient un plan de Paris ...

Une grande terrasse s'étale sur tout l'angle : ainsi peut-on choisir sa place en fonction de celle du soleil ... d'où le nom de Recherche-midi pour cette seconde rue, sans doute tiré d'une ancienne enseigne représentant un cadran solaire. Et quand viennent les frimas, on peut la fermer complètement et activer les appareils de chauffage à quartz pour plus de confort ...

Pour conclure : on n'aime y rôder ...

Le Pierrot

67 av de la Motte-Piquet, 75015 Paris | Station Vélib' Bd de Grenelle | Dimanche de 7:00 à 1:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Est nulle en classe » pour « Inélégante »

Bien situé à un carrefour très animé du XVème, à deux pas de la rue du Commerce, notre café du jour est au pied du métro aérien (l'escalator arrive quasiment à la porte !).

Si la vue n'est pas exceptionnelle, elle est dégagée, et il doit être bien agréable de siroter un verre sur la terrasse quand le soleil montre le bout de son nez. Orientée au sud, elle permet, par sa situation au cœur de ce quartier très fréquenté, d'observer le défilé des passants.

Mais le matin, c'est l'autre côté de la place qui est réchauffé par les rayons solaires. Nous choisissons donc de nous engouffrer à l'intérieur.

Le décor est celui d'un vrai café à l'ancienne délicieusement rétro, qui semble resté dans son jus. Ici, pas de déco tape à

l'œil, mais une ambiance parisienne style belle époque. En un instant, on se retrouve 100 ans en arrière : une belle cure de rajeunissement à peu de frais.

Des tables de toutes tailles, carrées ou rondes pour plus de convivialité, des chaises en bois et une grande banquette d'angle en molesquine noire dans un coin ; des lampes d'inspiration Gallé rappelant le style art nouveau du métro tout proche, un papier peint gaufré beige-kaki à la couleur passée, ainsi que quelques plaques publicitaires en tôle émaillée (Berger, Martini, Byrrh...). Tout donne envie de s'y attabler.

Notre serveuse est souriante et agréable, toute de noir vêtue, avec un petit polo Ralph Lauren au dos duquel le nom de l'établissement se détache en lettres blanches, ainsi qu'un long tablier qui lui arrive presque aux pieds. Au bar, ses collègues plaisantent joyeusement ; l'ambiance est bon enfant.

Beaucoup d'habitues sont accoudés au comptoir où les conversations vont bon train, l'atmosphère est conviviale. Quelques couples prennent tranquillement leur petit déjeuner ... Sur la carte, le breakfast à l'anglaise, facturé 11 euros est bien tentant, surtout dans la fraîcheur du matin ...

Pour conclure : du rétro près du métro !

Le Flandrin

4 place Tattegrain, 75016 Paris | Station Vélib' Bd Flandrin |
Dimanche de 8:00 à 1:00 |

Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 11 | Ambiance :

11 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 3,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «La campagne lui a réussi» pour « Elu »

C'est dans une gare fin XIXème qui desservait l'ancienne ligne de chemin de fer de la Petite Ceinture – remise en service depuis avec la nouvelle ligne du RER C -que se trouve notre brasserie du jour

L'ambiance est tranquille. Quelques clients isolés, plongés dans un des quotidiens mis à disposition. Certains échangent des commentaires entre eux d'une table à l'autre. Apparemment des habitués car le maître d'hôtel vient commenter l'actualité avec eux : l'élection présidentielle bien sûr !

Une jeune femme tousse désespérément pour attirer l'attention. On s'en inquiète enfin. Nous en profitons pour passer commande. Le service est professionnel, le serveur est impeccablement sanglé dans son long tablier noir, un petit nœud papillon ajoutant une note classe à son habit.

La déco est sobre mais un peu passée : des peintures qui mériteraient d'être rafraichies et des lampes un peu vieillottes, et des sièges en raphia tressé avec coussins de velours et de lourds rideaux pour calfeutrer l'entrée. L'ensemble est confortable et éclairé par les baies vitrées.

L'espace est vaste avec une belle hauteur sous plafond. Au fond, un magnifique escalier mène à une grande loggia avec tables, canapés en cuir et fauteuils confortables, entourée d'une splendide balustrade en fer forgé.

Dehors, une vaste terrasse où quelques courageux se sont installés, en ayant prudemment gardé leur manteau sur le dos. Ils peuvent ainsi profiter de la vue sur la place déjà passante à cette heure, et surtout des majestueux marronniers

qui encadrent l'allée centrale du boulevard.

Nos boissons sont de qualité tout à fait honorable, mais sans fioriture : ni verre d'eau, ni carré de chocolat pour les accompagner ; encore moins de plateau ou napperon. La note par contre est salée : ils se sont bien sucrés, et l'on se dit que si le service est minimum, le tarif est maximum !

Pour conclure : Gare à l'addition !

Le Thé dans la vigne

8 place des Halles, 21 340 Nolay | Dimanche 10:30 à fin de soirée

Note globale : 17

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

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Gens du milieu » pour « Centristes »

A l'occasion d'une petite halte dans un village viticole des hautes côtes de Beaune, nous apercevons cette vieille maison datant de 1810, nichée à l'ombre des halles médiévales. Quelques tables de jardin et transats nous accueillent à l'extérieur tandis qu'une belle devanture verte garnie de théières anciennes et autres antiquités attire notre regard. A priori, c'est un salon de thé, mais peut-être ne sont-ils pas sectaires et proposent-ils aussi du café ?

Gagné ! Notre hôtesse nous propose même de choisir entre un mexicain, au goût très doux et parfumé, et un guatémaltèque, aux arômes fleuris avec une note chocolatée. Elle nous en annonce par ailleurs de nouveaux, haut de gamme, dans les deux prochaines semaines ...

L'intérieur est à l'image de la vitrine : délicieusement vieillot et plein de charme. Tout est dépareillé et pourtant, l'ensemble donne une impression d'harmonie : les tables, chaises, fauteuils et canapés, même les plaids et la vaisselle ancienne. De vieux moules sont suspendus aux poutres, ainsi que des couronnes de pin sur lesquelles sont sagement installés des ours en peluche. Sécotine, un gros chat gris, ronronne sur un coussin, tandis que son cousin Lucifer, profite de l'ouverture de la porte pour s'échapper prestement ...

Un couple vient réserver son dîner aux chandelles tandis qu'un quatuor d'anglais s'installe pour goûter aux spécialités de la région; un vieil homme s'est confortablement installé pour lire son journal : l'atmosphère est paisible.

Sur un guéridon, d'appétissants desserts faits maison attendent les clients sous leur cloche, de même qu'une bonbonne remplie de confiture de vieux garçon. La carte des plats éveille nos papilles : potage de céleris-bananes-pommes-curry, assiette de fromages de Bourgogne, daube de bœuf en sauce et vins du cru.

Pour conclure : à dégusThé en toute tranquilliThé ...

Les Triagoz

plage du Coz Pors, 22730 Trégastel | Dimanche 11:00 à 23:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Donne de la voix » pour « Elit »

Avant de quitter la Côte de granit rose – et d'aller voter, présidentielles obligent ! -, nous prenons une dernière goulée face à la mer dans un site véritablement exceptionnel, devenu l'un des points phares de la région.

Un aquarium marin moderne mais à taille humaine nous invite à découvrir la faune et la flore de locales tandis que le Forum propose un bain tonique et relaxant avec ses jets bouillonnants dans une eau de mer chauffée à 30 degrés, ainsi que sauna, hammam, jacuzzi et salle de sport.

Plusieurs magasins et restaurants complètent l'offre. Celui pour lequel nous optons aujourd'hui est situé au bord de la plage à marée basse ... et quasiment les pieds dans l'eau quand elle est haute : l'emplacement privilégié par excellence pour qui veut avoir la mer pour seul horizon.

Impossible de rater l'entrée : le sol de la terrasse a été recouvert cet hiver d'une herbe synthétique rose flashy, dont on espère que la couleur passera rapidement. Le mobilier est resté le même : quelques tables basses avec leurs fauteuils ou canapés d'angle, d'autres plus hautes, rondes ou carrées, et de grands parasols assortis. Un décor très design, entre décontraction et modernité.

L'intérieur est tout aussi moderne et branché avec ses petits fauteuils blancs tournants, ludiques et confortables, son trône carmin, très tendance, et sa salle de restaurant, chic et sobre à la fois, qui prend des airs de galerie d'art avec son exposition permanente de tableaux.

Les produits sont de qualité et l'accueil professionnel, mais l'on regrette l'ouverture tardive qui ne nous permet pas de profiter de ce site exceptionnel au lever du jour, les horaires réduits de la dégustation de crêpes accompagnées de leur bolée (uniquement entre 15 et 19 h) et les prix qui ont tendance à s'envoler par rapport à ceux que l'on pratique dans la contrée.

Pour conclure : une halte en coup de vent ...

L'Escale

91 rue Ernest Renan, 22700 Perroz-Gireg | Dimanche 7:30 à 20:30

Note globale : 15

Situation : 17 | Cadre : 16 | Accueil : 16 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cardinal de Bretagne » pour « Ouest »

Après un trajet bien arrosé (pour la voiture, je le précise), c'est sous un soleil éclatant que nous avons rejoint hier le Trégor. Mais c'est avec ce même mode de transport que nous faisons Escale aujourd'hui, un vent aussi glacial que violent nous contraignant à laisser nos vélos au garage.

Nous longeons la passerelle EricTabarly qui borde le port de plaisance, traversons l'un des passages protégés de granit rose pour rejoindre la terrasse baignée de soleil de notre café du jour, mais préférons rentrer au chaud.

La salle est à l'image d'une cabine de bateau, avec son mobilier façon acajou, ses fauteuils de toile confortables, ses lampes en laiton, ses miroirs en forme de hublots et ses maquettes en guise de décoration.

De grandes baies vitrées permettent d'observer les mouvements du port et apportent une belle luminosité.

L'ambiance est particulièrement animée ce matin : outre la présence des clients de l'hôtel du Levant situé au-dessus, on

trouve aussi quelques plaisanciers ainsi que des visiteurs du festival annuel de la B.D.

Il reste heureusement une dernière table, mais toutes les places étant désormais occupées, le couple arrivé juste après nous se voit proposer ... la terrasse, ce qui déclenche l'hilarité générale. Heureusement, on leur dégote deux grands tabourets pour s'installer au Bar.

Deux jeunes assurent le service avec une gentillesse touchante : ils proposent une alternative au gamin qui boude son chocolat, répondent avec beaucoup de patience à un client malentendant et renseignent un quatuor de britanniques avec l'aide d'un habitué qui complète leur réponse – se mettant non pas en quatre, mais à trois pour ce faire.

Un vieux marin, le pied bien campé sur la barre du comptoir, casse sa soif avec un petit rosé, tout en interpellant, d'un fort accent breton, son homologue perché devant une bière à l'autre extrémité ...

Pour conclure : Une escale à bon port ...

Café de la Comédie

157 rue St Honoré, 75001 Paris | Station Vélib' Les Fontaines St Honoré | Dimanche de 7:30 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 16 | Cadre : 16 | Accueil : 2 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Vieille taupe » pour « Eon »

Au milieu des arbres de la place Colette, nous découvrons l'une des bouches de métro de la station Palais Royal, surmontée de deux coupes de perles de verre colorées soufflées à Murano : ce « Kiosque des noctambules », qui représente le jour et la nuit, est une œuvre réalisée par Jean-Michel Othoniel, à l'occasion du centenaire du Métro. Un brin de poésie et de gaieté pour les uns, le summum du kitsch pour les autres !

Attirés par des notes de saxophone et quelques tables alignées au soleil sur lesquelles s'ouvrent de jolis boutons de roses dans de petits verres, nous entrons dans ce café. Il est juste en face à la Comédie française dont il a emprunté le nom, et, compte tenu de sa situation, est certainement devenu l'annexe de ses comédiens.

Nous longeons le vieux comptoir, et délaissons l'escalier en colimaçon menant à l'étage, pour nous installer dans la salle du fond : elle a la taille d'un mouchoir de poche, mais les miroirs qui recouvrent ses murs agrandissent sa perspective. Sur l'un d'eux, une fresque théâtrale renforce le côté à la fois ancien et chaleureux, de même que l'éclairage tamisé.

De nombreuses ardoises invitent à la dégustation de plats traditionnels : tripoux pommes-vapeur, saucisses-lentilles ou cassoulets-confit de canard.

La clientèle est essentiellement touristique. Deux jeunes anglaises étudient leur plan, une famille de japonais tente de décrypter la carte, tandis qu'un vieillard discute tranquillement avec une dame qui semble être sa fille.

L'atmosphère est particulièrement tranquille et sereine ...

Domage qu'en ce dimanche matin, le service soit assuré par un rottweiler – anglophone certes – mais d'une humeur de pitbull : il vous presse dès l'arrivée, vous arrache la carte quand vous avez formulé votre commande, pour la jeter sur la table voisine, et maugrée ses formules de politesse en vous tournant les talons.

Pour conclure : l'écueil de l'accueil ...

Les deux Magots

6 place St Germain des Prés, 75006 Paris | Station Vélib' Bonaparte | Dimanche de 7:30 à 1:30

Note globale : 13

Situation : 17 | Cadre : 12 | Accueil : 6 | Ambiance : 11
| Qualité du café : 17

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cadre supérieur » pour « Site »

Cet établissement emblématique est un ancien magasin de soieries au nom d'une pièce de théâtre en vogue à l'époque, intitulée « Les Deux Magots de la Chine » : deux de ces gigantesques figurines orientales surplombent d'ailleurs la salle pour rappeler l'origine des étoffes initialement vendues ici.

En 1885, il est transformé en café où vont se succéder, au fil des ans, écrivains et artistes : Verlaine, Rimbaud, Breton,

Eluard, Aragon, Picasso, Léger, Prévert, Hemingway, Sartre et Beauvoir, pour ne citer qu'eux.

S'il attire aussi à présent les gens du spectacle, de la mode et de la politique, il reste encore l'un des hauts lieux de l'art et de la littérature. Plusieurs prix y sont d'ailleurs remis chaque année, dont l'un à son nom.

Magnifiquement situé face à l'église Saint Germain des Prés, la plus ancienne de la capitale, il dispose d'une terrasse extérieure baignée de soleil, d'une véranda tout aussi agréable et de la grande salle légendaire, déjà animée pour un début de matinée dominicale. Particulièrement haute de plafond, elle a un côté un peu austère avec ses banquettes de moleskine foncée et ses tables en acajou patiné. Un majestueux bouquet de lys aux effluves entêtantes trône au centre ...

Les serveurs, tout de blanc et noir vêtus selon la tradition, s'activent dans un ballet semblant bien ordonné. Pourtant, quinze minutes après notre arrivée, aucun ne s'est inquiété de notre commande. Nous nous trouvons obligés d'en héler un repéré immobile à l'entrée. Il nous répond qu'il arrive ... et file à l'opposé. Cela nous laisse le loisir d'observer les allées et venues d'un employé chargeant successivement des poubelles sur un monte-charge juste à côté du tambour de la porte ... Dix minutes plus tard, le premier est revenu à son poste ... mais nos gosiers sont toujours aussi secs. Nous finissons par en interpellé un autre qui nous apporte enfin nos boissons trente minutes après notre arrivée : de quoi nous rappeler l'éternité que chantait Juliette Gréco !

La présentation est soignée : sur un plateau argenté, les tasses posées sur un napperon, le petit pot à lait et le carré de chocolat, sont tous personnalisés. Les produits quant à eux sont de qualité.

Pour conclure : une réputation un peu démagogique ...