

La Fontaine de Belleville

Le 14 avril 2019

La Fontaine de Belleville, 33 rue Juliette Dodu, 75011 Paris

Tous les jours de 8h à 22h

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « A toujours le dernier mot » (écho)

Il ne faut jamais dire : « Fontaine, je ne boirai pas de ton eau » ... surtout quand elle est pétillante, faite maison et destinée

à préparer le palais avant un espresso dit de « spécialité ». Car chez elle coule un café frais et de qualité, avec une légère pointe d'acidité. L'Allongé et le filtre sont plus doux, le Latte onctueux avec une mousse joliment décorée.

Ici, point de jus de chaussette, de bière bas de gamme ou de sandwich de mauvaise qualité : les propriétaires misent sur des produits artisanaux de petits producteurs triés sur le volet. Fondateurs de la Brûlerie de Belleville, ils ont aussi (et surtout !) un très bon atelier de torréfaction à deux pas ... Ceci explique cela !

Quelques bières locales*, jus de fruits** et apéritifs délicieusement vintage*** complètent la carte des breuvages. Et pour se sustenter à cette heure, un petit déjeuner**** qu'attaque à notre droite un groupe de randonneurs allemands ou brunch ... qu'un coup d'œil sur la carte nous dissuade d'essayer : 28€ pour un contenu réduit avec boissons en supplément !

Dans cet estaminet des années 20, moulures, sol carrelé et plafond (superbe !) ont été soigneusement conservés.

Le comptoir de cuivre en arc de cercle aussi, où tant d'habitues se sont accoudés. Quelques belles chaises « bistrot »,

des tabourets hauts, de belles tables en bois et de grands luminaires complètent le décor qui reflète bien l'ambiance du populaire quartier de Belleville.

Au fond, une inscription annonce « Jazz tous les samedis à 16h30 » sur le grand miroir piqué : saxo, contrebasse, batterie et trompette viennent alors compléter le piano pour faire swinguer la salle, petite mais haute de plafond ... de quoi égayer l'apéro !

Pour conclure : belle ville et bon café.

<https://cafesbelleville.com/pages/la-fontaine-de-belleville>

* Deck & Donohue ou Outland en pression, deux des meilleurs brasseurs franciliens, à Montreuil et Fontenay-sous-Bois.

** Importés d'Allemagne via le fournisseur Van Nahmen.

*** Casanis, Pastis H. Bardouin, Pernod, Ricard, Suze Saveur, Quinquina et Vieux Pontarlier.

**** Tartines de pain fumé rustique, œufs-mouillettes, tranches de pain perdu et compotée de rhubarbe.