

Holybelly Coffee-shop

Coffee-shop Holybelly*, 5 rue Lucien Sampaix, 75 010 Paris |
Tous les jours, de 9h à 17h (10h le WE)

Note globale : 15

Situation : 11

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 18

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Réserve aux huiles » (bidon)

De retour de Melbourne, un couple ouvre un coffee-shop australien en 2013, dans une toute petite rue proche du canal Saint Martin. Le succès est tel qu'en août dernier, un second voit

le jour ... à quelques numéros du premier** !

Impossible de le manquer : une longue file s'étire sur le trottoir ; plutôt bon signe. No contrainte today, a blue sky ; on prend notre tour ... pour décrocher notre Graal une trentaine de minutes plus tard. Surprise : plusieurs tables étaient libres. Pour susciter l'envie ? Pas un peu too much ?

Une salle toute en longueur mais aérée (belle hauteur de plafond !) ; des murs de briques blancs, un carrelage étoilé, des ampoules suspendues à une rampe de cuivre qui zig-zague, c'est tendance ! Notre table est collée aux autres – on n'a pas pu avoir l'une des alcôves. Qu'importe ! L'ambiance est animée et même friendly, les serveurs souriants et décontractés (sans nous presser pour libérer la place malgré l'affluence) et les conversations bourdonnent, en anglais pour

la plupart : dépaysement garanti. Tout au fond, sous une grande verrière, une table d'hôtes, un canapé et un flipper entourés de plantes suspendues forment un espace plus cosy.

La carte se veut rassurante : « Vous avez fait le plus dur, maintenant, on s'occupe de tout ! » Préparé par le barista avec des grains de la brûlerie de Belleville, l'expresso est un mélange de Guatemala-Honduras-Ethiopie, servi avec un petit verre d'eau gazeuse pour se rincer le palais avant et bénéficier ainsi de tout l'arôme : du grand art ! Quant au Latte, il est, au dire de mon cher et tendre, non pas remarquable mais exceptionnel ! Nos voisins attaquent leurs « eggs and sides »*** (un must !), tandis que ceux de droite semblent savourer leurs « Sweet Stack »**** : une touche sucrée idéale pour terminer le breakfast ? Malgré les produits maison et healthy, la note un peu salée risque d'en refroidir certains ...

Pour conclure : un coffee pour s'éc-Latte.

<http://www.brunch.fr/restaurant/holybelly/>

* Contraction des termes anglais *holy*, sacré, et *belly*, le bidon.

** HB5 pour les intimes, le premier, HB19, a fermé quelques mois pour se refaire une beauté.

*** Oeufs brouillés, au plat ou pochés garnis de hashbrown, galette de pommes de terre.

**** Pile de trois pancakes surmontée de fruits de saison, noisettes torréfiées, crème fouettée maison et sirop d'érable.

Donkey's Coffee shop

Donkey's Coffee shop, 1 rue Saint-François, 22 000 Saint-Brieuc |

Du lundi au samedi, de 7h30 à 18h30

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Passé à l 'acte » (Légué*)

Un coffee shop briochin : c'est une première ! Tombé sous le charme de ces boutiques lors d'un voyage en Irlande, Renan Baudet** s'y était fait embaucher et avait découvert le métier de Barista***. C'est là aussi qu'il avait fait la connaissance de Mary Louise, pâtissière d'un restaurant gastronomique.

De retour en France, il décide d'ouvrir le sien. Une première tentative échoue, mais un âne ne trébuche pas deux fois sur la même pierre : la seconde sera la bonne, grâce à une campagne de financement participatif particulièrement réussie.

C'est dans un centre ville encore endormi que nous le découvrons à notre tour :

chic, un âne**** qui aime les alouettes***** !

Au bout de la principale rue piétonne, face au centre commercial des Champs, le bâtiment de style industriel ne manque

ni charme, ni de caractère. Dehors, une petite terrasse ; à l'intérieur, un coin salon et quelques tables sur fond de

briquettes rouges, plancher en bois et motifs art-déco : microscopique mais chaleureux. Et l'unique fenêtre sur la rue est devenue comptoir pour la vente à emporter.

Mais que donne-t-on à boire à un âne qui a soif ? Un bon café, bien sûr ! Torréfié par une entreprise locale, il ne manque pas de saveur. Egalement au choix cappuccino, latte, chocolat chaud, thé matcha ou jus de fruits pressé à la minute.

Au ratelier, des bagels, wraps et tartines, à partir de produits de saison et de la région, sans compter, cherry sur le cup cake, pâtisseries de la fameuse amie irlandaise installée non loin : carrot cake, cheesecake et autres banoffee pies mais aussi ... tiramisu breton !

Pour conclure : Âne de Bretagne !

<http://picbear.com/tag/donkeyscoffeeshop>

* Nom du fleuve de la ville.

** Ane familier.

*** Equivalent d'un barman pour le café.

**** « Donkey » en anglais.

***** Les lève-tôt.

—