

Gloriette Café

Champêtre, ce Gloriette Café : dans le très commerçant quartier Saint Charles, il offre une atmosphère romantique et bohème agréablement dépaysante ...

La Maison Sauvage

La Maison Sauvage, 5 rue de Buci, 75 006 Paris

Tous les jours de 7h à 2h

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 12

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bailleur de fond » (cancre)

Ca y est ! On est d'équerre pour la rentrée ... des glaces !
Direction Odéon et la très animée rue de Buci, temple des italiennes où se précipitent les parisiens branchés et milliers de touristes – j'exagère à peine, c'est pire que la gare Montparnasse un 31 août !

Au numéro 5, une petite maison à deux étages, construite en 1851, dont la façade de lierre et de glycine attire l'attention ... et les objectifs ! C'est du faux, donc un peu kitsch, mais non dénué de charme. D'autant

que la déco de la terrasse est tout aussi bohème : les chaises proviennent d'un ancien stock du Parc Monceau et les abat-jours sont tressés de raphia.

Par contre, il ne faut pas craindre la promiscuité ; on est serré, très très serré, et ceux dont les tables bordent la chaussée se font carrément frôler par les voitures ... sans que cela semble les déranger tant ils sont pris par leurs discussions !

L'intérieur est minuscule et intemporel : poutres et vieux plancher, meubles chinés (dont un étonnant comptoir en arc de cercle !), déco hétéroclite et champêtre avec ses bouquets de fleurs sauvages et plantes vertes ... sur fond de reggae bien tonique ! De quoi donner la pêche aux serveurs qui ne savent plus où tourner la tête tant les commandes affluent.

Les clients qui le souhaitent peuvent se réfugier à l'étage, plus intime et confortable, mais tout aussi surprenant, entre boudoir et cabinet de curiosités.

Ils peuvent même, en s'installant près la fenêtre, profiter de la vie bouillonnante du carrefour ... en toute tranquillité !

Quant à mon étalon, l'expresso, il ne manque pas de caractère*, mais pourquoi le servir dans un (petit) verre de cantine rempli à peine à moitié ?

Pour conclure : une façon de se mettre au verre ?

<http://www.maison-sauvage.fr/#>

* Massaya mexicain bio, 70% arabica, 30% robusta.