Le Bistro

Le 25 novembre 2018

Le Bistro, 32 bd Magenta, 75 010 Paris
Tous les jours, de 7h à minuit (8h le WE)
Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 15
Accueil : 14
Ambiance : 17
Café : 15
Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Elle a des mains ravissantes » (kleptomane)

Au retour de balades le long du canal Saint-Martin pour rejoindre la République,
nous étions passés devant à plusieurs reprises ; c'était toujours plein,
aussi bien en terrasse qu'à l'intérieur : plutôt bon signe, nous étions-nous dit …
malgré l'avertissement de la devanture : « *Patron méchant mais aubergiste quand même !* »

Alors, aujourd'hui, nous y voilà … et toujours beaucoup de monde, autochtones
et touristes. Il est vrai que ce Bistro a quelque chose de typiquement parisien avec ses petites tables guéridon collées les unes aux autres, ses banquettes de velours rouge, son vieux bar
en bois recouvert de zinc et … ses poteaux plantés au milieu !

Sur l'antique et majestueux miroir est ajouté à la main :
« *La jouissance du ventre est le principe et la source de tous*

les plaisirs de l'homme ».
Formule d'Epicure, dont on retrouve bien la philosophie, mais qui correspond tellement
à notre Hexagone : que serions-nous, nous autres Français, sans les plaisirs de la table ?

On vient donc ici boire ou se sustenter dans un cadre confortable et chaleureux,
qui a su garder tout son cachet. Nul écran pour polluer l'atmosphère, juste une douce musique doublée du chuintement de la machine et du cliquetis des tasses : un vrai Bistro*, quoi !

Il reste deux places dans la petite alcôve attenante, face à un mur recouvert d'une kyrielle
de mini tableaux ; nous n'y serons pas pour autant oubliés : la serveuse a l'œil à tout et gère
les commandes avec une efficacité sans faille malgré l'affluence.
Une bonne surprise aussi avec le café, plein de saveurs …
tandis qu'un coup d'œil à nos voisins nous donne envie de revenir tester le brunch !

Pour conclure : il donne envie de dire bis trop souvent !

https://www.pagesjaunes.fr/pros/55343179

* On lui prête une étymologie fantaisiste mais suffisamment plaisante pour être citée :
le mot proviendrait du russe быстро, bistro (« vite »), que les Cosaques stationnés à Paris en 1814 auraient utilisé pour apostropher les cafetiers.

Mamie Burger

Le 18 novembre 2018

Mamie Burger, 21 rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris
Tous les jours, de 8h à 2h
Note globale : 13
Situation : 13
Cadre : 15
Accueil : 13
Ambiance : 14
Café : 10
Prix d'un café : 2,30 €_

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def': « Parfois à cran » (cheveux)

Mamie Burger ? C'est l'idée d'un restaurateur qui voulait lancer des bistrots de burgers
avec des produits made in France. Autant dire : rien à voir avec son cousin américain !

Dans la famille des burgers de Mamie, je demande :
– le Papi Dédé avec viande de bœuf de l'Aubrac, bacon grillé, cheddar, pickles, oignons caramélisés et sauce barbecue,
– le Cousin de Savoie avec viande d'Aubrac, cheddar, batavia, oignons rouges, tomates
et sauce mayonnaise.
– le … non, je vous laisse les découvrir !

Il existe à présent une demi-douzaine de Mamies ; la notre s'est installée dans le quartier
des grands boulevards, à deux pas du Rex, des Folies bergères et du Musée Grévin.

Out le look US ; bienvenue dans la salle à manger familiale :

chaises et tables en bois patinées par le temps, casseroles en cuivre et anciennes photos et,
sur la vieille gazinière, soupière débordant de croissants.
Et puis un téléphone à cadran, un vieux poste de radio, une machine à coudre : pas de doute,
on est bien chez Mamie ! Sur le mur de briques, une antique raquette de tennis et de vieux skis : mais c'est qu'elle était sportive en plus !

A l'angle des deux rues, les baies vitrées inondent la salle de lumière. Un couple d'italiens s'est installé contre la vitre, pour profiter du moindre rayon, bercé par la musique années 50. Sur la grande table ronde, deux petits d'hommes et leurs parents attaquent le brunch dominical – Mamie s'est mise au goût du jour ! □ -, tandis que nous testons notre étalon, l'expresso … malheureusement assez quelconque : sans être mauvais, il manque vraiment de saveur.

Pour conclure : pourtant … Grand-mère sait faire un bon café, non ?

http://www.mamieburger.com/fr/

* Le week-end de 10h à 16h.

Kiez Biergarten

Le 23 septembre 2018

Kiez Biergarten, 24 rue Vauvenargues, 75 018 Paris
Tous les jours de 9h à 2h (10 h le dimanche)

Note globale : 12
Situation : 11
Cadre : 10

Accueil : 13
Ambiance : 14
Café : 13

Prix d’un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « A le rythme dans la peau » (tambour)

Kiez (prononcer « Kitz »), ça veut dire « mon quartier », là où l’on vit, quoi !
Quant à Biergarten – littéralement « Jardin à bières » -, c’est typiquement le bistro allemand.
Dès le trottoir, la longue et étroite table en bois donne le ton. Puis, la déco vintage de la salle nous rappelle l’Allemagne des seventies (notre banquette est largement éventrée !)
Au dessus d’une porte, l’Ampelmann* a été détourné : Rouge ? Patienter. Vert ? On peut aller se soulager ! Quant au « jardin », c’est plutôt une petite cour intérieure, sans grand intérêt à cette heure, sinon d’être à l’air libre et à l’abri des passants. Mais on retrouve les bancs et tables de l’entrée et on l’imagine vite bruyante et conviviale quand elle est animée … voire surpeuplée !

Pour passer commande, révisez votre Deutsch ; on ne parle pas la langue de Molière ici !
Mais l’accueil, quoique distrait (préparation du brunch** oblige !) est sympathisch et notre café de bonne facture. On le prend d’ailleurs plutôt en fin d’après-midi avec un Apfelstrudel ou un Käsekuchen*** pour le traditionnel Kaffee-Kuchen. Car on vient là pour trinquer : bières variées et (réellement) allemandes – les téméraires peuvent commander une Mass Bier****: même pas peur ! -, vins d’outre-Rhin, voire Fritz Cola … pour rester couleur locale !
Et pour éponger, des bretzels tout chauds ou un bon vrai casse-croûte*****.

L’ambiance peut monter très vite : de la lecture tranquille aux jeux de société, on passe à la partie de babyfoot ou la retransmission de matchs de la Bundesliga ou de la Manschaft ! Et que dire pendant l’Oktoberfest de Münich ou le Karnaval de Cologne : rangez vos bouquins !

Pour conclure : pour une virée t’Hambourg battant.

https://www.kiez.fr

* Petit bonhomme des passages piétons berlinois indiquant si l’on peut traverser ou pas.
** Brunch dimanches et jours fériés, 100% maison, 21,50 € (prix égal à l’âge de l’enfant pour
les moins de 12 ans) : charcuteries allemande, hareng, fromages, Obazda (crème épicée au camembert typiquement bavaroise !), omelettes, et salades pour le salé ; Müesli, fromage blanc frais, Apfelstrudel, gaufres au miel ou au Nutella et fruits frais pour le sucré, avec des pains allemands et des boissons – jus de fruits (industriel), thé et café.
*** Feuilleté roulé aux pommes, raisins secs et cannelle servi tiède ou chaud ;
gâteau au fromage blanc frais.
**** Choppe d’un litre de bière.
***** Curry wurst de Berlin, Hamburger de Hambourg, Nürnberger de Bavière, Späzle de Souabe, Kartoffelsalat du Nord ou fameuses Schnitzels de la Oma de Niki …

Medi Terra Nea

Medi Terra Nea, 13 rue du Faubourg Montmartre, 75 009 Paris |
Du lundi au samedi de 12h à 23h, de 11h30 à 16 h30 le dimanche

| ♿

Note globale : 15
Situation : 13
Cadre : 12
Accueil : 16
Ambiance : 14
Café : 14
Brunch : 17 (Adultes 28€, enfants : 15€)
Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
La meilleure def': « Deviendra grand* » (père)

« Bonne fête des pères ! » A deux pas des grands boulevards, voilà une enseigne pour nous qui voulons justement honorer le héros du jour !

La salle**, toute en céramique bleue, rappelle les habitations du sud, mais l'ensemble est un peu froid, même si quelques touches de blanc et rouge l'égayent un peu, ainsi que d'originaux abat-jours en papier qui dégringolent du plafond.

Heureusement, l'accueil est vraiment chaleureux : une équipe jeune à l'accent chantant de l'Argentine sous la houlette d'un responsable d'une gentillesse rare. Il passe de table en table pour expliquer, vérifier que tout se passe bien … et offrir un verre de vin aux heureux papas.

En semaine, un long ruban** serpente au milieu de la salle pour faire défiler antipasti et desserts devant les clients attablés – tandis que les plats se commandent aux serveurs « volants ».
Mais aujourd'hui dimanche, l'heure est au brunch … et quel brunch !
Copieux, varié, régulièrement approvisionné et de très grande qualité ; c'est simple, on a beau chercher, pas un produit qui

ne soit goûteux – jusqu'au pain !

La cuisine étant ouverte, on suit la préparation des plats de la Grande Bleue, de l'Espagne au Liban. Un vrai voyage qui nous fait découvrir des saveurs pleines de soleil et chanter nos papilles: charcuteries corses, taboulé libanais, houmous, tapenade, caviar d'aubergine, fallafels, pâtisseries orientales … entre autres ! Et bien que ce soit un buffet, il est organisé pour que l'on puisse se déplacer et se servir sans se gêner : suffisamment rare pour être souligné !

Pour conclure : un brunch formida…bleu !

http://www.medi-terra-nea.fr

* Grand-père !
** Comme dans un Kaïtenzushi ou Sushi roulant, sauf qu'ici, la cuisine est méditerranéenne.
NB. Une autre salle à l'étage accueille les groupes ou les enfants auxquels une animatrice propose des ateliers bricolage, maquillage, pâte à sel ou autre, selon l'humeur du jour …

Le Cosy

Le Cosy, 50 av St Mandé, 75 012 Paris |
Tous les jours, de 7h à minuit (Brunch à 11h et 14h) | Station Vélib' angle St Mandé/Arnold Netter

Note globale : 14
Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 | Café : 9 (Brunch 16)
Prix d'un café : 2,20 € (Brunch 28€)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':

« Fait grossir » pour « zoom »

Une tâche bouton d’or au milieu de la grisaille : c’est le store du Cosy !
Autre touche de couleur : les plantes vertes de sa grande terrasse (le trottoir de l’avenue est très large), qui lui donnent des allures de jardin d’hiver – et pour être tout à fait confortable, elle est chauffée ! Derrière la verrière, la véranda propose un deuxième espace tout aussi lumineux.
Mais si l’on préfère une ambiance plus ouatée, c’est à l’intérieur qu’il faut s’installer :
sol en teck et tons bleu canard sur les murs et les banquettes. Eh oui, c’est cosy !

Aujourd’hui dimanche, c’est brunch : la salle est bondée comme un premier jour de soldes – plutôt bon signe (heureusement, on a réservé). De nombreuses tablées dont une de 12 avec des enfants surexcités qui courent dans tous les sens. Pause de quelques secondes, le temps d’une photo où chacun sourit comme s’il venait de mordre un citron, puis les cavalcades reprennent :
à éviter pour les romantiques qui veulent faire leur demande en mariage !

Le jus de fruits pressé et l’assiette salée* sont portés à table (service efficace et chaleureux) ; pour le reste, c’est buffet à volonté. Petite déception sur le café qui est (très) loin d’avoir le caractère d’un expresso ; par contre, sa tasse assortie à la couleur du mur vient tout droit d’Ikéa (on n’est pas dépaysés !) et l’ensemble est de qualité (le patron nous précise qu’hormis les viennoiseries, tout est fait maison). Mention spéciale à l’original et délicieux cheese-cake à la pistache, au socle craquant et au cœur fondant. A rendre baba les babines des bobos –
plutôt bons mangeurs … et apparemment pas effrayés par le tarif – qualité oblige !

Pour conclure : Cosiment parfait.

https://www.pagesjaunes.fr/pros/54207698

* Choix entre un mini-burger ou un saumon gravlax, accompagnés de pommes de terre sarladaises, œufs brouillés au bacon, fromage, salade de roquette et un délicieux muffin chèvre-courgettes.
Et pour le buffet, boissons chaudes, mini-viennoiseries, céréales, pains-beurre-confitures, cannelés, crêpes, pancakes, brioches façon pain perdu, cakes maison, tartes Tatin, fromages blancs au coulis de fruits rouges, crèmes brûlées, mousses et verrines variées, salades de fruits …

L’Harmony Café

L’Harmony Café, 117 bd Port Royal, 75014 Paris |
De 7h à 2h (9h le samedi, 11h le dimanche) | Station Vélib’ St Jacques – Val de Grâce

Note globale : 13,5
Situation : 12 | Cadre : 12 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 | Café : 14
Prix d’un café : 2,40 € (Brunch 19,50€)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def’:
« Point de côté » pour « face »

A côté de l’entrée historique de l’hôpital Cochin*, une terrasse s’étale à l’angle de la rue du Faubourg Saint-Jacques et du boulevard de Port-Royal … vide : il pleut ! Comme les autres, on se réfugie à l’intérieur : bistrot Parisien classique, tenu par des Aveyronnais qui n’oublient pas leurs

racines. Outre les charcuteries et viandes du pays annoncées à la carte (dont une côte de bœuf de 1kg à partager sur billot !), de vieux objets rappellent la cuisine d'autrefois : un presse-purée antédiluvien, d'anciennes balances à plateaux, un tonnelet en bois de chêne.

Le jeune serveur nous propose une table le long de la baie vitrée pour profiter de la lumière … juste sur la trappe : on ne va pas y passer au moins ? Non, c'est une galéjade ! On est bien dans notre petit coin, sous les plantes vertes. La tourne est agréable (Que de la chanson française !) et les produits du brunch** simples mais de grande qualité – copieux aussi : petits mangeurs d'abstenir !

Clientèle variée, toutes générations confondues : gentleman en velours côtelé-casquette au comptoir, couple de voyageurs demandant à être installé « en vitrine », trio d'infirmières de la maternité d'en face venu fêter un évènement (une promo ?). Un grand-père s'installe au fond, comme nous, pour déjeuner avec sa (plus si) petite fille. Il parcourt le journal en attendant les plats et lui indique les gros titres … pour le refermer brusquement en décrétant : « Pas la peine de regarder la page nécro, je sais qu' j'y suis pas ! »

Pour conclure : brunch massif dans lieu central.

https://www.harmony-cafe.com

* Avec à l'intérieur, une pépite bien cachée : l'ancienne abbaye, dont la salle capitulaire, la chapelle et le cloître ont été intégrés dans l'enceinte de l'hôpital : un vrai havre de paix où flâner en découvrant son histoire mouvementée …
** Boisson chaude au choix, jus d orange pressé, croissant, œufs au plat et poitrine fumée, assiette auvergnate (charcuterie d'Auvergne, pommes de terre sautées et salade) ou nordique (saumon gravelax frais avec les mêmes accompagnements) puis dessert maison du jour.

Le Bistrot de la Galette

Le bistrot de la galette, 102 ter Rue Lepic, 75018 Paris | Du mardi au dimanche de 11h à 22h | Station Vélib’ 55 bd de Clichy

Note globale : 12
Situation : 12 | Cadre : 11 | Accueil : 13 | Ambiance : 12 | Café : 11
Prix d’un café : 2,40 € (Brunch : 29 €)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def’:
« Galette de son » pour « disque »

Sur le sommet de sa butte, Montmartre était un village entouré de terres agricoles et de moulins à vent où les paysans apportaient leur grain pour le transformer en farine. A la fin du XIXe siècle, la femme d’un meunier eut l’idée d’ouvrir une échoppe pour qu’ils puissent se remettre de leur grimpette en mangeant une galette de seigle accompagnée d’un verre de Lait. L’avènement de l’ère industrielle ayant entraîné le déclin des moulins, le lait fut remplacé par du vin et les galettes par des bals musettes, où bourgeois et artistes venaient s’encanailler …

A deux pas du Moulin de la Galette, le bistrot du même nom a repris son activité initiale pour partager les secrets de Mme Debray. Créé sur mesure, il est recouvert des mosaïques de l’ancienne usine Lu de Nantes, orné d’affiches d’époque et de vieux meubles chinés au Pays de Galles pour les chaises, en Ecosse pour les lampes, à Charleroi pour le tonneau à bière et à Bruxelles pour le comptoir, comme nous l’explique (longuement) la maîtresse des lieux.
Mais était-il nécessaire d’aller si loin pour faire revivre le

Paris d’antan ?
Et si on la sent désireuse de bien faire, on a aussi le sentiment que c’est un peu
too much : ça sent le cinéma, tout çà … un peu comme son décor !

Ici, on aime la galette, mais savez-vous comment ? Salée ou sucrée (mais sans frangipane),
avec du seigle dedans, clin d’œil à la recette d’origine, sans compter le logo d’un moulin tamponné sur le dessus : voilà une galette qui roule …

Pour conclure : un vrai moulin à paroles !

http://bistrotdelagalette.fr

http://www.bfmtv.com/mediaplayer/video/le-restaurant-bistrot-de-la-galette-rue-lepic-901103.html

Brunch original et savoureux, mais sans partie petit déjeuner (pains et viennoiseries)
et d’un prix excessif selon nous :
– Pour commencer, traditionnels jus de fruits pressés et boisson chaude.
– Pour continuer. brouillade d’oeufs à la Parisienne (Palette de cochon et comté), la Paysanne (Lard, pommes de terre et herbes fraîches) ou Norvégienne (saumon fumé et herbes fraîches) avec une galette (sèche !)
– Pour terminer. dessert au choix dont le Millefeuille Arlette, fine galette caramélisée et délicatement parfumée à la vanille bourbon (une pure merveille !)

Café latéral

Café Latéral, 4 Avenue Mac-Mahon, 75017 Paris | Tous les jours, de 7h à 2h, 7h30 le WE avec brunch de 10h à 17h (24,80€) | Station Vélib’ 8 avenue Carnot

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 16 | Café : 13

Prix d’un café : 3,10 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Revenue à la ligne » pour « amaigrie »

« Latéral » : littéralement (dixit le Larousse), « qui est sur le côté ». Oui, mais de quoi ? On tourne le tête et on aperçoit … l’Arc de Triomphe ! Bien situé donc, et plus au calme que sur l’avenue éponyme – même si, dans ce premier cercle autour de l’Etoile, on est loin du silence absolu !

D’autant qu’une belle véranda d’angle fait face à l’impérial monument(al !) d’où, grâce aux deux terrasses séparées, fumeurs ou non, tout le monde peut en profiter ! Installées au soleil sur un large trottoir, c’est le top pour les parisiens, toujours à la recherche du moindre rayon !

Pour le brunch, c’est au fond, sur une estrade qui surplombe la salle : ambiance plus feutrée, lumières tamisées, bibliothèque et canapés, avec des tables suffisamment espacées. Des chaises bien confortables aussi, particulièrement appréciées par mon articulation sacro-iliaque (le cartonnage intensif a fait des ravages !)

Dans un ballet bien orchestré, on nous apporte – une fois notre boisson chaude choisie -, une orange pressée, un

croissant et une tartine beurrée accompagnée de son petit pot de confiture. Viendra ensuite le plateau* composé d’un gratin dauphinois surmonté de tranches de lard grillé, d’une verrine d’œufs brouillés au saumon, de salade verte et beignets d’oignons ; et pour le sucré, fromage blanc au miel, grains de raisins et cookie maison. Nous voilà repus !
On félicite le serveur pour la variété et la qualité des produits : « C’est vrai que le brunch, on fait pas semblant ! »

Pour conclure : l’assiette dans les étoiles !

www.cafelateral.com

* Sa composition change chaque semaine selon l’humeur du chef.