

# Good News

Good News est le nouveau coffee-shop australien de la rue Mademoiselle dans le XVème : pour un bon Latte, une assiette gourmande ou un brunch healthy ...

---

# SyLon

SyLon, en contrebas des Abbesses à Montmartre, est un nouveau coffee-shop chaleureux proposant du bon café et des saveurs inédites.

---

# O Coffee

Coffee shop à l'ambiance australienne, où déguster un espresso ou un Latte art d'un café de la Brûlerie de Belleville préparé avec soin dans une Marzocco.

---

# Perroz Sea Side

Ambiance surf et bon café sur la plage de Trestraou à Perros-Guirec.

---

# 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.

---

# Café Joyeux

Café Joyeux, 23 rue Saint Augustin, 75 002 Paris |  
Du mardi au samedi, de 10h à 17h

**Prix d'un café : 2,00 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :  
« Toujours joyeux » pour « drille »

*Y'a d'la joie, ici on sert avec le coeur*

*Y'a d'la joie, le soleil brille à l'Opéra*

*d'la joie, de bons p'tits plats et d'la chaleur*

*Y'a*

*Y'a d'la joie, ici, y'a d'la joie !*

Avec le printemps, une nouvelle enseigne a fleuri dans ce quartier d'affaires du centre de Paris. Inaugurée mercredi, journée mondiale de la Trisomie 21, elle est loin d'être ordinaire : en cuisine comme au service, c'est une vingtaine de salariés porteurs de trisomie ou de troubles autistiques qui officient, encadrés par trois responsables.

Leurs activités sont choisies selon leurs aptitudes et adaptées à leurs besoins : horaires de travail aménagés pour tenir compte de leur fatigabilité (de 12h à 25 h), fabrication séquencée par étapes, repères sur les machines (pictogrammes indiquant dans quel sens tourner le percolateur etc.), tenues de travail pratiques (lacets sans nœuds, velcros sur les vestes et tabliers) et autres accessoires (planche adaptée en cuisine, pièces de Duplo jumelles en salle : une pour le consommateur à la commande au comptoir et l'autre pour le

plateau, afin que le serveur puisse l'associer plus facilement à la table quand il est prêt).

Parmi eux, deux anciens élèves de l'Ulis-lycée que j'espérais apercevoir, mais qui n'ont visiblement pas encore pris leur service : un bon prétexte pour revenir ! ☐

Mais au fait, pourquoi « Joyeux » ?

L'entrepreneur breton à l'origine de cette initiative explique avoir autrefois accueilli dans ses bureaux un jeune garçon trisomique. Comme l'équipe ressentait un vide énorme quand il n'était pas là, sa fonction avait été précisée sur son contrat de travail : « Assistant joyeux » ... et est devenue concept !

– « Cube bleu ? » interroge un jeune serveur perplexe.

– « Ici ! », s'excuse une cliente confuse en agitant l'objet extirpé de son sac ...

dont elle avait sans doute pensé qu'il s'agissait d'un cadeau de la Maison !

« On ne peut pas nous rater ! » explique un autre. Effectivement, même avant d'avoir avalé par son café matinal, on ne voit qu'elle : l'enseigne jaune vif de cet ancien café transformé en coffee-shop, juste à l'entrée du passage Choiseul, rue Saint Augustin ... dont le nom rappelle l'auteur de la célèbre formule devenue règle d'or de l'établissement :

» *On s'efforce tous d'atteindre la même chose : la joie.* »

Pour conclure : du cœur à l'ouvrage.

<https://www.facebook.com/cafejoyeux/>

<https://www.youtube.com/watch?v=o3k27z2PS-U>

[https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/carriere/vie-professionnelle/travail-et-handicap/un-cafe-joyeux-emploie-des-serveurs-atteints-de-handicaps-mentaux\\_2667736.html](https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/carriere/vie-professionnelle/travail-et-handicap/un-cafe-joyeux-emploie-des-serveurs-atteints-de-handicaps-mentaux_2667736.html)

---

# Le Strada Café

Le Strada Café, 24 rue Monge, 75 005 Paris |  
De 8h à 18h30 (10h le WE) | Station Vélib' Sorbonne – Ecoles

**Note globale :** 13

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 13 | Ambiance : 14 |  
Café : 14

**Prix d'un café :** 2,40 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Réunion de quartiers » pour « orange »

La Strada a une petite sœur, 3 ans déjà ! Non loin de la Sorbonne, les étudiants s'y retrouvent pour travailler ou refaire

le monde dans une ambiance studieuse : lecture, ordinateurs et conversations feutrées – en anglais quasi exclusivement : parler français ici semble presque incongru ! Les serveurs sont d'ailleurs tous américains ou australiens, jeunes aussi ... et discrets (trop ?)

Si la salle n'est pas plus grande que chez son aînée, elle a une belle hauteur sous plafond (3,50m !) et de grandes baies vitrées à l'angle des deux rues – également quelques places sur le trottoir pour compléter les assises.

La déco reste sommaire. On retrouve le bois brut, les pierres apparentes et le mobilier sobre aux allures scandinaves qui rappelle les origines australo-suédoises des propriétaires. Au mur les œuvres d'un photographe, le coffee-shop promouvant des artistes dans le cadre d'une association. Et un très étroit escalier en colimaçon mène au sous-sol : pour le détour touristique, c'est acrobatique !

Le Latte de mon cher et tendre arrive dans une énorme tasse

blanche, crémeux comme il l'aime, mais plus laiteux que caféiné : petite déception donc, du fait de ce manque de caractère. Mon espresso par contre est épicé et corsé à souhait. Les cafés proviennent de petits producteurs bio éthiopiens, brésiliens et indiens, puis sont assemblés et torréfiés chez nous. On peut aussi les commander à la cafetière, piston ou filtre : pratique pour ceux qui veulent s'incruster ! Des cakes, avec ou sans gluten et plutôt roboratifs peuvent les accompagner : banane-nutella, orange-choco-amande, beurre de cacahuète-choco, voire red velvet\*\*.

Quant aux prix, on ne peut pas dire que ce soit donné mais ... c'est le quartier !

Pour conclure : a biotiful place.

<https://fr.foursquare.com/v/strada-café/54842e01498ee191fa3c80e>


\* Strada du III<sup>e</sup> testée l'an dernier :

<http://lescafesdottilie.fr/strada-cafe-marais-paris/#more-5192>

\*\* Dessert d'origine américaine de couleur rouge, généralement préparé comme un gâteau à étages couvert de fromage à la crème ou de glaçage au roux.

---

## Fika

Fika, 41 rue Saint Guillaume, 22 000 Saint Briec | Du lundi au samedi de 8h à 19h | 

**Note globale** : 14

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

**Prix d'un café : 1,80 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Somme modique » pour « sieste »

Fika ? Quel drôle de nom ! C'est du breton ? Non !

Votre Sherlock Holmes en herbe a dû enquêter jusqu'en Suède pour mieux comprendre ce concept\* : il désigne la pause prise entre les repas\*\* durant laquelle collègues, mais aussi amis ou parents se retrouvent autour d'un café\*\*\* et d'une collation.

Est-ce pour cela que leurs employés sont parmi les moins stressés au monde ?

En tous cas l'occasion de parler d'autre chose que du travail, prendre de la distance et s'épousseter le cerveau, s'enrichir des perspectives des autres et gagner en créativité.

Anna Brones, auteur d'un livre sur le sujet évoque un « moment qu'on attend avec impatience, où tout s'arrête et où l'on n'a plus qu'à savourer ».

On comprend qu'il soit devenu là-bas un rituel – que dis-je, une institution !

Passé par l'hôtellerie au Maroc et passionné de Scandinavie et d'Asie, Mohamed Zouhar, a repris ce concept pour ouvrir ici à la mi-août. Il propose le café d'un célèbre torrificateur régional\*\*\*\* et un « Bouddha Bowl » de protéines, glucides et vitamines : tout ce qu'il faut pour l'organisme ! Mais pas seulement : paninis, bagels, salades, muffins et autres douceurs complètent l'offre.

La décoration s'inspire des coffee-shops de Bali : bois clair, plantes vertes, macramé et raphia.

Au sol, un chemin de mosaïques nous emmène vers la petite salle du fond, tandis qu'un bel escalier s'élanche vers une salle plus spacieuse où de jeunes briochins révisent studieusement leurs cours.

L'accueil est chaleureux et souriant, l'atmosphère détendue ;



une guitare égrène quelques notes. C'est vrai que c'est dépaysant et relaxant !

Pour conclure : mérite un certi-fika d'excellence !

<https://www.facebook.com/fika22000/>

Vidéo présentant le concept (en anglais) :  
<https://www.youtube.com/watch?v=7vUIPwiCipo>

\* Son nom est dérivé du mot "Kaffe" (Café).

\*\* Deux fois par jour, en général vers 10h et 15h.

\*\*\* Les Suédois sont les deuxièmes plus grands consommateurs de café au monde derrière

la Finlande, mais devant les Norvégiens, Islandais et Danois (Les Français n'étant que 9èmes !)

\*\*\*\* « Le Café qui fume » à Auray, torréfié à l'anglo-saxonne pour un goût plus acidulé, épicé.