

Wanted

Wanted, 46 rue de Meaux, 75019 Paris | Station vélib' au 53 de la même rue | De 8h (D 10h) à minuit (V et S 2h) | 

Note globale : 16

Situation : 12 | Cadre : 18 | Accueil : 15 | Ambiance : 15
| Qualité du café du brunch : 9

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Recherché par les Américains » pour « Wanted »

Escapade dans le XIXème : après les Buttes Chaumont, petite descente à la Halle Secrétan, ancien marché inspiré des pavillons Baltard, classé Monument historique. Après deux ans de fermeture (et quinze millions d'euros de travaux), elle a terminé sa mue. Malheureusement, si la façade a gardé son authenticité, l'intérieur a perdu de son charme : magasin de mode, supermarché et salle de sport ; seul le restaurant d'un artisan-boucher apporte un peu d'âme ainsi qu'un ... resto-bar !

Créé par les fondateurs des Petites Gouttes*, il dégage la même atmosphère, chaleureuse et atypique. Sa gigantesque terrasse extérieure s'étale sur le parvis, tandis que la seconde, couverte et chauffée, invite au dépaysement avec sa végétation exotique.

Le voyage se poursuit à l'intérieur, immense : on hésite entre un refuge de trappeur canadien (peaux de bêtes au sol, tête de cervidé au mur et cabane en bois perchée**), un loft à Brooklyn (skateboards et impressionnant circuit de tuyaux

métalliques) et une trattoria italienne (énorme four à pizza en forme de boule recouvert de mosaïques).

En bas ou sur la mezzanine, dans les Chesterfield pour le farniente ou sur des sièges pour petit-déjeuner, c'est woody ... mais pas cosy : les tables sont vraiment collées et les chaises pliables pas vraiment confortables ! Qu'à cela ne tienne, l'endroit est beau-beau ! Les trentenaires ne s'y sont pas trompés qui débarquent en tribu***, accueillis par une équipe jeune et souriante ... mais vite débordée !

A cette heure, c'est brunch à volonté (pour la néanmoins conséquente somme de 26€ !) : seuls les jus de fruits (frais) sont apportés, pour le reste, c'est la razzia au buffet. Si beaucoup de produits sont de bonne voire très bonne qualité (Mention spéciale aux fromages et charcuteries italiennes ainsi qu'à la tradition de sésame et au clafoutis aux quetsches), les plats et boissons chaudes s'avèrent décevants (lasagnes à peine tièdes et café-filtre en thermos : non è possibile, Alessandro****!)

Pour conclure : wanted and ... aproved ☐

<http://www.wanted-paris.com>

*

<http://lescafesdottilie.fr/les-petites-gouttes-paris/#more-586>
1

** Repaire du DJ en soirée. *** Espace poussettes et chaises hautes à dispo pour les bambini.

**** Nom du chef, originaire de Calabre.