

Bistrot, Coffee shop ou Salon de thé ?

Depuis quelques années, les coffee shops s'installent dans le paysage parisien. "Comment ? Mais pourquoi ? Et les bistrots alors, ils ne font plus l'affaire ? " me demanderez-vous, vous qui avez dans l'esprit cette image d'Epinal du parisien attablé à la terrasse d'un café, sirotant son café ou son verre de vin (selon le moment de la journée) et un croissant ou une baguette sous le bras (bien sûr !), tout en lisant son journal.

Que vous répondre ? Je pense que certains bistrots font toujours l'affaire et qu'ils la feront toujours car ils savent attirer et garder leurs clients, ils proposent une ambiance typique : à la fois conviviale et bon enfant ; conviviale parce que vous pouvez y venir à plusieurs et que personne ne vous demandera de faire moins de bruit, que la proximité des tables rend possible une conversation (même anodine) avec vos voisins... bon enfant car, en général, la relation avec l'équipe est simple, agréable et faite de petites blagues. De plus, autre particularité des bistrots : une carte de boissons chaudes ou froides et des encas servis à tout heure (croque-monsieur, sandwich, planche de charcuteries et/ou fromages, crêpes...), bien fournie.

Mon style de Café-Bistrot : **Le bouquet**, 75 avenue du Général Leclerc, Paris 14ème, bistrot - brasserie "old school" au métro Alésia (et si vous décidez d'y manger, n'hésitez pas une seconde, c'est en plus absolument délicieux même si un peu cher !) ; **Le Verre siffleur**, au 73 rue d'Alésia, Paris 14ème, est un de mes café-restaurants préférés : sympa, bon et les prix restent corrects ; **Verse Toujours**, 3 avenue des Gobelins, Paris 5ème (un service plutôt chaleureux qui chouchoute les habitués) ; Le **Café Saint-Régis** sur l'île Saint-Louis, au 6 rue Jean du Bellay, Paris 4ème, un petit air du **Bouquet**, côté déco, ambiance et carte !

Si ces bistrots cités ci-dessus ont de beaux jours devant eux, d'autres sont voués à disparaître. Ils ne savent pas répondre aux attentes des nouvelles générations : accueillir leurs clients dans un endroit cosy, où la musique d'ambiance est présente mais discrète, où la WIFI est à disposition et où le service est agréable. Ces derniers disparaissent au profit des coffee shops qui envahissent donc petit à petit notre paysage parisien, même si l'offre n'est pas la même. Bon, cela n'avait pas vraiment bien commencé : les parisiens ont dû, au début, s'initier au coffee shops avec Starbucks et Mac Café... Pas géniale comme expérience, hein... On peut faire mieux tout de même que ces lieux trop bruyants, souvent plutôt sales, des équipes qui tournent beaucoup et qui pensent plus à s'amuser qu'à vous servir... et puis n'ayons pas peur des mots : des produits indigestes !

J'attendais donc avec impatience de voir à Paris des coffee shops dignes de ce nom. Et comme je n'étais pas la seule, des indépendants ont flairé le bon plan et voilà qu'ils poussent comme des champignons ! Je ne pourrai pas vous en faire toute la liste, je me contenterai de vous parler de mes 2 préférés.

- **Dose**, dealer de café, situé 73 rue Mouffetard, Paris 5ème.

Dose est un tout petit espace mais très bien organisé, le cappuccino est tout simplement parfait, les cookies aussi. Le midi, vous pourrez vous subterfuger de soupes, de sandwiches, bagels et quiches accompagnés de salade fraîche. La musique est une vraie musique d'ambiance qui vous accompagne mais ne s'impose pas à vous et... le service est absolument A-DO-rable ! Enfin, les prix pratiqués sont plutôt "friendly" si l'on compare avec n'importe quel bistrot du coin...

- **La Strada Café**, situé 24 rue de Monge, Paris 6ème, est un peu plus spacieux. Les cafés, cappuccinos... et boissons chaudes sont parfaits (même si un peu moins forts et un peu plus chers qu'à Dose), les cookies et gâteaux du jour sont frais et particulièrement

appétissants (et les prix, là, plutôt corrects). Le midi, c'est pareil : soupes et sandwiches au programme. L'ambiance et le service sont agréables, même si ma préférence va à l'équipe de Dose...

Et les salons de thé dans tout cela ? Ah, ça, c'est encore autre chose... une autre envie, un autre type de moments... Pour moi, le salon de thé, c'est plutôt accompagné. Je n'aime pas aller au salon de thé toute seule, et je dois avouer aimer y aller avec mes amies en particulier... Je sais, je sais, c'est un peu sexiste comme attitude... mais voilà, c'est un fait, pour moi, le salon de thé, c'est plutôt un moment à partager au féminin. C'est aussi l'envie de découvrir ce qui se fait de mieux dans la pâtisserie française, la pâtisserie gastronomique devrais-je dire ! Au salon de thé, je n'ai pas envie de parler boulot (comme je peux le faire autour d'un verre au bistrot), je n'ai pas envie de travailler sur mon ordinateur (comme je peux le faire dans un coffee shop avec WIFI à disposition). Au salon de thé, j'ai envie de me retrouver avec une ou deux amie(s) et partager un moment d'intimité où l'on parle de nous, de nous et encore de nous ! Et où l'on déguste aussi de petites choses totalement éphémères mais créées comme des petites oeuvres d'art, avec beaucoup de passion et d'abnégation : Ô grands pâtisseries, je vous admire !

J'écrirai un autre article sur le sujet des salons de thé à Paris avec une liste complète de ceux à ne pas manquer et de ceux à éviter. En attendant, je vous invite à aller découvrir mes 3 salons de thé préférés du moment, ceux où je me sens bien et où je me régale :

La pâtisserie - salon de thé **Aoki** au 56 bd du Port Royal, Paris 5ème.

La pâtisserie - salon de thé **Jean-Paul Hévin** au 231 rue Saint-Honoré, Paris 1er.

La pâtisserie - salon de thé **Ciel**, au 3 rue de Monge, Paris 5ème.

Delphine Bench

Juin 2015