



RESTAURANTS



Croissant farci à la crème pâtissière et chocolat chaud cannelle-orange à l'ancienne pour le premier repas de la journée au Capucine (X^{le}).

PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE.

CLASSIQUES OU DÉCALÉS, LES NOUVEAUX PETITS DÉJEUNERS

ENFIN, LE PREMIER REPAS DE LA JOURNÉE NE COMPTE PLUS POUR DU BEURRE. RESTAURANTS, BISTROTS ET CANTINES MALIGNES LUI OFFRENT DÉSORMAIS UNE VITRINE OÙ IL EST DÉLICIEUSEMENT TRAITÉ. LA PREUVE EN HUIT SPOTS SUCRÉS-SALÉS.

CAPUCINE

CARTE : env. 5-9 € (café à partir de 2,20 €, croissant farci à 2 €). Chocolats chauds à 4,50 €, thés à partir de 6 €. 159, rue du Faubourg-Saint-Antoine (X^{le}). Tél. : 01 43 46 10 14. Tlj. Petit déj. de 9h (10h le dim.) à 11h.

LE LIEU. Dans ce passage du Vieux Paris au pavage tue-talons, le Caffè dei Cioppi, micro-ambassade italienne de feeling, a été repris par une jeune compatriote de la même mouvance transalpine. Le coup de neuf vient du léger réagencement de la salle pour optimiser un espace toujours aussi ténu.

LE PETIT DÉJEUNER. Entre simple espresso, macchiato, cappuccino, café nocciolina, marocchino et shakerato, les amateurs de café piocheront sur l'ardoise leur breuvage préféré. Archi-gourmand aussi, « l'authentique chocolat chaud à l'italienne dense et onctueux » est l'une des spécialités de Stefania, la jeune chef. Soit six arômes dont un puissant noir, orange et cannelle qui, marié à un croissant farci (la viennoiserie vient du Blé Sucré, la crème pâtissière est maison), risque de vous plonger dans une douce torpeur calorifique.

BRAVO. L'originalité de l'offre 100 % italienne.

DOMMAGE. Le prix des thés trop élevé.

HÔTEL BACHAUMONT

CARTE : 12 € (petit déj. continental) et 20 € (buffet). 18, rue Bachaumont (II^e). Tél. : 01 81 66 47 50. Tlj. Petit déj. de 7h à 10h.

LE LIEU. Inauguré l'été dernier, au sein d'une rue piétonne du quartier Montorgueil, cet hôtel ouvre sa salle à manger aux clients extérieurs pour des petits déjeuners à la carte, dans un cadre signé Dorothée Meilichzon. Comme toujours, la décoratrice attirée de la bande de l'Experimental (Beef Club, Prescription, Grand Hôtel Pigalle...) a soigné les éclairages et les petits détails stylés (beaux sols, tissus imprimés) pour un résultat personnel et chaleureux.

SEBASTIEN SCORIANO/LE FIGARO



LE PETIT DÉJEUNER. Posé sur une grande table face aux cuisines ouvertes, un vrai buffet digne de ce nom, classique et généreux, avec sa cohorte de corn flakes, viennoiseries, charcuteries, fromages, laitages, desserts et tartes (sucrées et salées) maison.

BRAVO. Les radins chics apprécieront, un repas complet à discrétion pour 20 €, c'est (presque) cadeau!

DOMMAGE. Les plats chauds (œufs brouillés, petites saucisses...) pas vraiment chauds, le jus de fruits industriel.

SEASON

CARTE : env. 5-15 €.
1, rue Charles-François-Dupuis (III^e).
Tél. : 01 42 71 52 97.
Tlj de 8h30 à 1h (21h le dim.).

LE LIEU. Grande salle lumineuse, design épuré (signé de l'architecte Mathias Kiss), recettes saines et produits bio : cette cantine ouverte depuis l'été à deux pas du Carreau du Temple a tout pour plaire aux brindilles du quartier, mais pas que ! Du matin jusqu'à tard le soir, on s'y installe sur des chaises en rotin, le long du bar ou sur les banquettes canapés à l'étage, pour grignoter gourmand tout en ayant bonne conscience...

LE PETIT DÉJEUNER. Des classiques viennoiseries, tartines avec ou sans gluten (Kaiser) au vaste choix de muesli - quatre mélanges de céréales signées Dear Muesli, servis avec du fromage blanc et des fruits frais -, en passant par les pancakes au bacon, la tartine à la banane et les nombreux jus de fruits, chacun devrait y trouver son compte. Notre conseil ? L'açaï bowl maison, à base de purée d'açaï (baies violettes aux nombreuses vertus), de banane, de coco... pour petit déjeuner comme à Rio !

BRAVO. Le café de la Brûlerie Belleville, le petit déj servi toute la journée pour les lève-tard.

DOMMAGE. Les pancakes décevants.

GROS

FORMULE : 6,50 € et 10 €.
CARTE : env. 5-10 €.
4, cour des Petites-Écuries (X^e).
Tél. : 09 83 28 83 96.
Tlj sf dim. et lun.,
de 8h30 à 22h30.

LE LIEU. Un nouveau bistrot d'auteur au décor évidemment brut (poutres apparentes, lustres indus, banquettes en bois), fraîchement ouvert dans la paisible cour des Petites-Écuries (le matin, du moins), à l'abri du vibrant faubourg Saint-Denis. Tandis qu'un jeune duo passé par Ferrandi et Frenchie bar à vins s'affaire dans la cuisine ouverte pour préparer le service de midi, la salle est tout à vous pour bien commencer la journée.

LE PETIT DÉJEUNER. Deux formules au choix, comprenant, outre une orange pres-



De l'açaï bowl, des tartines avec ou sans gluten, du jus de fruits, une boisson chaude : le petit déjeuner gourmand du Season (III^e).

sée minute et une boisson chaude - cappuccino correct (café de la Brûlerie Belleville), chocolat chaud maison Sanama, large choix de thés et infusions (Le Parti du Thé) -, un copieux et savoureux granola maison bio (graines de courge, épeautre, millet, avoine, pommes séchées et sirop d'érable) avec fromage blanc fermier et fruits frais (10 €), une viennoiserie (Julhès) ou une tartine de pain de campagne grillée (boulangerie Utopie, XI^e) avec beurre et confiture (6,50 €).

BRAVO. La grande terrasse aux beaux jours, la qualité des produits.

DOMMAGE. Pas de café filtre.

CAFFÈ STERN

FORMULE : 9 €, 11 €, 18 €.
CARTE : env. 10 €.
47, pass. des Panoramas (II^e). Tél. : 01 75 43 63 10.
Tlj sf dim. et lun. de 8h30 à minuit.

LE LIEU. L'ancien atelier de gravure classé monument historique, transformé en trattoria chic par les frères Alajmo (trois étoiles dans la région de Padoue) et revampé par Starck, a la bonne idée d'ouvrir ses portes dès 8h30. Un vrai bon plan pour profiter de ses petits salons boisés sans se ruiner.



Au Caffè Stern (II^e), laissez-vous tenter par le croissant fourré à la crème vanillée et par l'expresso, à choisir parmi une sélection de cafés qui s'étend sur trois pages...



LE PETIT DÉJEUNER. Avec pas moins de trois pages sur sa carte consacrées aux cafés (du Giamaica Caffè torréfié à Vérone, préparé en expresso, en napolitaine ou en filtre), l'adresse n'a pas usurpé son nom ! Avec ça, jus de fruits et pâtisseries maison (avec un choix sans gluten), dont les incontournables croissants fourrés à la crème vanillée ou à la pâte à tartiner.

BRAVO. Le cadre unique en son genre, les prix minorés au comptoir (3 € pour un expresso et un croissant fourré), le Wi-Fi, le service souriant en VO.

DOMMAGE. Les prix qui s'envolent si on se laisse aller.

COFFEE CLUB

CARTE : env. 5-10 €.

87, rue d'Assas (VI^e). Tél. : 01 43298787.

Tlj, à partir de 8 h en semaine, 11 h le week-end.

LE LIEU. Un petit coin de Greenwich Village à deux pas du Luxembourg, avec ce quatrième Coffee Parisien, qui arbore larges baies vitrées, murs de brique rouge, affiche Coca-Cola vintage et tuyaux d'aération apparents. De quoi séduire les étudiants de la fac de droit voisine, mais aussi les habitants du quartier pour leurs rendez-vous matinaux.

LE PETIT DÉJEUNER. Pour le « sweet morning », jus frais, viennoiseries et tartines Kayser, œufs à la coque (bio) et mouillettes, granola (correct)... Pour le côté yankee, Carrie Solomon, photographe américaine passionnée de gastronomie installée dans la capitale depuis dix ans, propose un bagel toasté tartiné de cream cheese (très honnête) et un cinnamon roll maison (un poil sec).

BRAVO. Les grandes tables pour venir à plusieurs, l'accueil *kid friendly*.

DOMMAGE. Le café (Richard), très jus de chaussette.

LA MAISON PLISSON

CARTE : env. 5-15 € pour le petit déj.

93, boulevard Beaumarchais (III^e).

Tél. : 01 71 18 19 09. Tlj.

LE LIEU. La rive gauche a son Bon Marché, la droite cette très, très bonne épicerie fine, lancée en mai dernier et emmenée avec panache par Delphine Plisson. 500 m² dédiés aux plaisirs gustatifs en tous genres et fonctionnant à double détente. D'un côté, la boutique avec marché, cave, boucherie, boulangerie, épicerie et autres rayons de bonnes choses, triées sur le volet. De l'autre, le restaurant-café-snack où l'on s'attable du matin jusqu'à l'heure de l'apéro.

LE PETIT DÉJEUNER. La carte ne joue pas l'épate et reste sur ses fondamentaux, bien maîtrisés. Pain pour les tartines, brioches et viennoiseries de Benoît Castel (croissant, pain aux raisins... 2 €) sont préparés et cuits en direct dans le grand labo ouvert. Derrière le bar, on s'agit pour servir l'orange pressée (5 €), le thé Damann (5 €, une dizaine de choix) ou l'expresso de l'Arbre à Café (2,50 €). Ne loupez pas la petite tuerie locale : la baguette tout chocolat (2,50 €), un délice moelleux, parsemé d'éclats de chocolat noir et blanc.

BRAVO. La gentillesse du service.

DOMMAGE. L'orange pressée à l'avance. Pas de formule.

LA BOURSE ET LA VIE

CARTE : env. 8-10 €.

12, rue Vivienne (II^e). Tél. : 01 42 60 08 83.

Tlj sf sam. et dim. Petit déj. de 8h30 à 10h30.

LE LIEU. L'ancienne adresse de la Bourse où l'on allait autant pour la truculence moustachue du propriétaire que pour la qualité de ses viandes est passée dans l'escarcelle de Daniel Rose, Américain francophile, fou de cuisine hexagonale. Petite salle de bistrot contemporaine, réchauffée de moulures néoclassiques.

LE PETIT DÉJEUNER. Le chef a la nostalgie de ces cafés de campagne, où l'on ne craint pas de démarrer la journée par une tranche de jambon persillé et un petit coup de blanc. Ce qu'il réhabilite donc ici, en proposant ce matin-là rillettes de porc et comté de 9 mois pour les bees salés, mais aussi cakes maison, petits pains, tartines de beurre et confiture pour les plus timorés. Plus que sympathique !

BRAVO. Les prix raisonnables, le « café-calva » à la carte, les produits, dont le pain, tous excellents.

DOMMAGE. Le jus de fruits frais préparé à l'avance, en carafe.