

## LE CAFÉ QUI PARLE, BUFFET À VOLONTÉ

Principal atout du Café qui parle, situé à proximité du cimetière de Montmartre, le brunch à volonté les samedis, dimanches et jours fériés pour 19,50 €. Une formule qui fait son succès depuis plusieurs années, malgré une hausse récente - les habitués se souviennent certainement d'un tarif à 17,50 €.

Le concept est simple: vous avez le choix entre une assiette de fromage, de charcuterie ou mixte. Tout le reste est présenté sur un buffet bien garni, où tous les allers-retours sont permis: pain, viennoiseries, cake, confitures,

pâte à tartiner goût noisette, œufs brouillés, fruits, céréales, fromage blanc, taboulé et diverses salades. Thé, café (cafetière), jus d'orange sont également en libre-service.

La qualité de la charcuterie n'est pas toujours au rendez-vous, mais cet inconvénient est largement compensé par la qualité générale des produits servis, en particulier les viennoiseries et les œufs brouillés. Et si les serveuses ne font pas toujours bonne impression, le patron, lui, est extrêmement sympa et très professionnel. Une petite terrasse, très vite remplie,



permet de profiter de son brunch à l'air libre. L'adresse étant désormais bien connue des Parisiens, il est préférable d'arriver avant 11 h ou après 14 h si l'on veut éviter une fastidieuse file d'attente. En effet, le restaurant ne prend pas de réservation le week-end. •

MATHIEU LE FLOCH

Le Café qui parle, 24 rue Caulaincourt, métro Abbesses ou Place de Clichy, 01 46 06 06 88, 19,50 €, brunch week-end et jours fériés de 10 h à 16 h.

## HORS COMPÉTITION: LE SOHAN CAFÉ

Le cadre de ce restaurant iranien ouvert il y a tout juste un an est toujours aussi agréable, lumineux et reposant, avec sa déco acidulée, ses beaux luminaires et ses coussins confortables. L'accueil de Lisa et de son équipe est chaleureux et attentif. Le brunch - ici appelé sobbaneh - n'est pas donné - 23 € - mais il est à volonté (ou 12 € pour les enfants de moins de 10 ans). On ne sait quoi goûter entre la soupe d'orge, les œufs brouillés à la tomate, les salades variées, les galettes d'herbes, les feuilletés au fromage, les boulettes de bœuf, le yaourt iranien aux épinards. Le sucré n'est pas en reste avec les gâteaux et les confitures maison (rose ou coings), le halva ardeh à base de sésame, la salade de fruits de saison. Le tout arrosé d'un thé léger ou d'un café et d'un jus frais pressé.

S.C.

**Sohan Café, 30 boulevard de La Chapelle, métro La Chapelle, 01 42 40 15 66, 23 €, brunch uniquement le dimanche de 11 h à 16 h.**

## LA SIMPLICITÉ AU CAFÉ CUILIER



Ouvert depuis deux ans, ce petit café à quelques pas de la place des Abbesses mérite le détour. Une trentaine de places, un cadre sobre et des éclairages doux en font un lieu agréable après une balade touristique. L'enseigne Cuillier s'est fait connaître par son café de qualité. Pour accom-

pagner ses boissons, on y propose un choix de snacks ainsi qu'une formule brunch à 15 € composée d'une boisson chaude, d'un jus de fruits (orange ou pomme), d'un granola et de deux grands toasts à tartiner de crème d'avocat et de « niora » (piment doux à saupoudrer à sa convenance). Pour les plus affamés, une option à 17 € permet d'inclure deux tartines supplémentaires avec beurre et confiture. Le toast à l'avocat est une idée originale mais certains regretteront le manque de choix. La formule reste simple, moins copieuse que la plupart

des brunchs. Le brunch Cuillier est toutefois rassasiant, avec des produits sains et de qualité. Une formule qui ravira les végétariens et aussi ceux qui apprécient la convivialité sans pour autant faire un repas trop riche. Attention, l'adresse est très fréquentée le week-end et ne permet pas de réservation. Pour profiter du calme du lieu, l'idéal est de venir en semaine. •

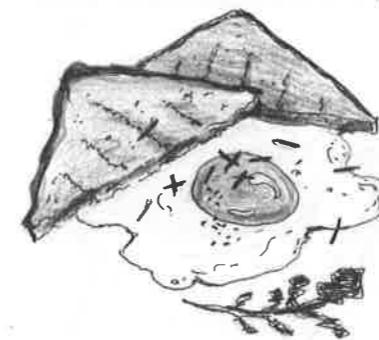
CÉLINE TANGUY

Café Cuillier, 19 rue Yvonne Le Tac, métro Abbesses, 15 € ou 17 €, tous les jours.

## AU FOND DU BAR : SYMPATHIQUE ET SAVOUREUX

Le soir, il déborde de potes du voisinage qui viennent boire un verre et bavarder autour des tables rigolotes en forme de panneau routier. Le Fond du bar est une institution dans le quartier. Le dimanche à l'heure du brunch, c'est un peu plus calme, une atmosphère plaisante pour récupérer d'une soirée prolongée la veille et reprendre des forces avec une formule aussi classique que soignée (on a même droit à une serviette en tissu!).

Pour démarrer, une boisson chaude et une orange pressée, avec une corbeille de croissant et tartine, du beurre, un choix de deux confitures, plus du Nutella pour les accros. Ensuite les convives ont le choix entre deux plats chauds: des filets de poisson par exemple, ou une belle assiette



der un peu d'appétit pour la fin: une belle gaufre servie tiède avec un gros toupet de chantilly saupoudrée de poudre de chocolat. Un bon moment pour un prix très raisonnable.

Et la maison propose aussi un « vrai » déjeuner à ceux qui préfèrent la tradition à la mode du brunch. •



## FRAIS, COPIEUX ET ACCUEILLANT : BIENVENUE À L'ANNEXE

Une formule à 16 € au menu pour: un mini-burger et frites, un tartare d'avocats avec un œuf poché, une salade de crudités, un jus de fruit, une pana cotta en verrine, une boisson chaude et deux mini viennoiseries. De quoi séduire les lève-tard du week-end. L'accueil est cordial et la terrasse agréable sous le soleil de printemps. Le service est rapide. L'assiette avec les plats salés apparaît en premier, suivie d'un plateau contenant les préparations sucrées et les boissons. Les pro-

tée rue de Clignancourt n'est pas encore bien réveillée, des couples viennent tour à tour tenter la dégustation. Pas de formule enfant mais il est sûrement possible de s'entendre avec le patron et le cuisinier. En revanche, aucune formule végétarienne n'est mentionnée.

Au final, donc: petit-déjeuner sucré/salé copieux pour un budget qui reste correct car l'appétit est satisfait et l'accueil simple et sympathique. •