

Cabane à Manger

Le 1^{er} mai 2022

La Cabane à manger, 1 quai de la Perle, 35 800 Dinard
D'avril à novembre, de 9h à 21h le WE et tous les jours pendant les vacances scolaires

Note globale : 14

Situation : 17

Cadre : 13

Accueil : 15

Ambiance : 14

Café : 12

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

« Mouvement de grève » (marée)

Envie de prendre le large ? Cap sur Dinard !

Trop de touristes sur les terrasses de la plage de l'Écluse ?
Suivez le GR 34 pour contourner la Pointe du Moulinet et rejoignez le port de plaisance Alain Colas. Une terrasse bien plus originale vous attend ...

Originaires de Saint-Malo, ses concepteurs tenaient un restaurant à Rennes.

Fille et petite fille de restaurateurs, Virginie était née dans la marmite ; Jacques quant à lui, était écologiste dans l'âme.

C'est pendant le premier confinement qu'ils ont eu l'idée de cette Cabane à manger.

Ils ont repeint leur caravane vintage aux couleurs de la Rance puis l'ont aménagée pour pouvoir y cuisiner.

L'hiver, ils sillonnent la Côte d'Emeraude et proposent des petits-déjeuners bien-être pour séminaires en bord de mer,

brunchs de mariage, soirées d'anniversaires pour marins d'eau douce ou dîners champêtres avec ambiance guinguette. Leur caravane se faufile partout, dans les jardins, les granges – et même les salles de réception !

L'été, ils jettent l'ancre – à Dinard* depuis l'an dernier. Cette année, ils y sont depuis début avril et ne largueront les amarres qu'après la Route du Rhum**.

Dès l'aube, les travailleurs du port viennent prendre leur café et les plaisanciers un panier-repas pour leur expédition en mer, les petits-d'homme savourent une gaufre caramel au beurre salé, les jeunes un apéro-paddle. Toute la journée, les flâneurs de la (très romantique) Promenade du Clair de lune*** font une pause sur le ponton en bois ...

L'équipe (en marinière !) s'affaire. Au menu, uniquement des produits frais et locaux****. Face à la baie, les pieds (presque) dans l'eau, il ne reste plus qu'à profiter de la vue sur les remparts de Saint-Malo et la tour Solidor de Saint-Servan, puis se laisser bercer par le clapotis des vagues et le tintement des haubans.

Pour conclure : une affaire qui roule.

lacabaneamanger.com

* Après répondu à un appel d'offres de la Ville de Dinard qui voulait donner vie à cet endroit.

** Novembre 2022, puis tous les 4 ans.

*** Notamment le soir pendant l'été, quand elle s'anime de sons et lumières, de 21h30 à 23h du 1er juillet au 31 août.

**** Café de la Brûlerie du Castel de Domloup (bon mais servi dans un minuscule gobelet en carton, sans rien d'autre !) et thés Lindfield de Dinard, à déguster avec des gâteaux et autres sablés bretons.

Egalement du cidre pression, de la bière locale (la Nautica), des jus de fruits bio et cocktails maison.

Et pour les accompagner, des gaufres à la farine de sarrasin et pesto, assiettes de truite fumée, rillettes de poisson sauvage ou tapas de la mer : pattes d'araignée et mayo aux épices, lançons de Saint-Malo frits ou tartares d'algues – voire bols de palourdes à la salicorne fraîchement cueillie en août.

République of Coffee

Le 24 avril 2022

République of Coffee, 2 bd Saint-Martin, 75 010 Paris

De 8h30 à 19h (9h le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 16

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Donne de la voix » (vote)

La République est à l'honneur : on (ré ?)élit son président ! Résultats ce soir. En attendant, on patiente non loin de sa place.

Elle est loin d'être l'endroit le plus glamour de la capitale malgré sa coûteuse rénovation. Mais à quelques mètres, on a déniché un coffee shop beaucoup plus cozy. De la place, on aperçoit sa grande verrière et son enseigne en néon rose

flashy, « Grain » – tellement instagramée* que beaucoup pensent (à tort) que c'est son nom.

Murs et plafonds vitrés côté boulevard, pour profiter du moindre rayon de soleil, en miroirs côté salle pour démultiplier l'espace, mais une même déco design.

L'équipe est au taquet, discrète et attentive malgré les clients qui arrivent sans discontinuer : des touristes (beaucoup !), des geeks du café (comme nous !), quelques nomophobes** et deux accros à Street Fighters 2 qui s'affrontent sur la Super Nintendo du fond.

Un coffee-shop vend du bon café. Evidemment. Effectivement, il est déjà prometteur au nez ; notre palais confirme ensuite. Mais si vous vous sentez l'âme d'un aventurier, demandez-le agrémenté d'un sirop de citrouille épicé, de lait chaud, de mousse de lait et de cannelle*** ou en version vanille au Charbon****. Ceux-là, vous ne les trouverez qu'ici !

Autre originalité du lieu, des spécialités mexicaines pour se sustenter, à l'image du chef choisi en 2016 pour l'ouverture : c'est ainsi que notre République of coffee est devenu le premier coffee-shop mexicain de Paris ! Ni cactus ni sombreros, mais des burritos, quesadillas et guacamoles – avec une petite touche US, tout de même !

Pour conclure : Vive la République et surtout ... vive le café !

<https://www.instagram.com/republicueofcoffee/?hl=fr>

* Cf. Instagram, application, réseau social et service de partage de photos et de vidéos lancés en 2010.

** Contraction de « no mobile phone » et de « phobia » : qui a peur d'être séparé de son téléphone.

*** « Pumpkin Spice Latte »

**** « Charcoal laté »

La Girafe

Le 17 avril 2022

La Girafe, 6 rue de la République, 92 170 Vanves

De 9h30 à 22h30 (18h le dimanche, fermé le lundi)

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 15

Café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour : « Il fait tourner la tête » (cou)

La girafe est un animal pacifique, original et drôle. C'est l'image que deux amis souhaitaient donner à leur crêperie* ! Elèves-restaurateurs, puis photographe et comédien**, ils ont ensuite repris cet ancien bistrot plein de charme.

Dès les premiers rayons de soleil, sa terrasse déborde sur le trottoir. Elle s'agrandit encore l'été quand la grande rue pavée devient piétonne. Idéal pour profiter de l'ambiance village et de la vue imprenable sur l'église classée ...

A l'intérieur, ses murs accueillent les oeuvres de photographes de qualité*** (tiens, tiens !) et sa grande salle, les habitués ou clients de passage. Mais pas seulement ; notre Girafe est un vrai lieu de vie.

. Des rendez-vous mensuels favorisent les échanges : le théo café et le café des aidants, mais aussi le « Mailles'bar », pour papoter entre tricopines ☐

. Des concerts et évènements privés offrent de vrais moments festifs.

. Et une foultitude d'activités est prévue pour nos petits d'hommes : (petit) espace au fond avec livres et jouets, anniversaires animés par un clown ou un magicien, histoire racontée chaque mercredi. Inspirés par le dessin de la carte, trois de nos jeunes échangent aujourd'hui des devinettes, autour d'une crêpe Suzette et d'un jus de pommes (bio) :

– Tu sais pourquoi la girafe a de mauvaises notes ?

Eh ben, c'est parce qu'elle a la tête dans les nuages !

– Et toi, tu sais comment on appelle une fresque de girafe dans la rue ? Un giraffiti !

– Moi, j'en ai une : pourquoi les girafes n'aiment pas aller au terrain de jeu ?

Parce que les singes les utilisent comme des toboggans !

– Et moi ; qu'est-ce qui est pire qu'une girafe avec un torticolis ?

– Deux girafes avec un torticolis ?

– Non : un mille-pattes avec des ampoules !

Pour conclure : un café à la hauteur ...

<https://creperielagirafe.eatbu.com/?lang=fr>

* Ouverte en 2013, deux ans plus tard, elle est dans le guide du Routard et obtient le certificat d'excellence TripAdvisor.

** François Feroletto, Molière de la révélation masculine en 2000 pour son rôle dans la pièce « A tort ou à raison ».

*** Actuellement sur la mer où Thomas Champion a tenu son 1er appareil photo :

c'est le moment de venir respirer les embruns !

Le Papillon

Le 10 avril 2022

Le Papillon, 144 rue de Bagnole, 75 020 Paris

De 8h à 2h (9h le week-end)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 14

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

« Jadis, il coiffait les Alsaciennes » (papillon*)

Le Papillon, on le découvre une fois remontée la rue Saint Blaise** jusqu'à l'église de Charonne. Il s'est posé un peu plus loin à droite. Sa façade, d'un joli vert, s'accorde parfaitement au jardin*** d'en face. Plus de 10 000 m2 de chlorophylle : de quoi profiter pleinement de la douceur printanière, à l'ombre des magnolias en fleurs.

A l'intérieur, ce vieux bistrot rénové a conservé son âme. Le comptoir en bois est classé et les faïences d'époque, tandis que murs blancs et larges baies vitrées illuminent la salle. Un somptueux bouquet, de beaux tableaux de Paris la nuit et d'élégantes statues apportent une touche plus intimiste. On s'y sent bien.

A cette heure, l'ambiance est familiale. Une mère et ses deux filles petit-déjeunent. Trois jeunes skateurs rejoignent leurs pères accoudés au zinc et offrent au passage leurs dessins au

bistrotier qui les affiche aussitôt.

Des habitués les rejoignent et discutent avec animation devant leur ballon. Aujourd'hui, c'est la Présidentielle :

- Alors, tu t'es décidé Maurice?
- Minute papillon**** ! Mais ce s'ra pas la Maire, j'en ai ma claque de ses travaux !
- Pourtant, au niveau où elle est, elle va finir par nous trouver du pétrole, persifle le premier. Et toi, Roger ?
Le dit nommé, 84 ans, soulève sa casquette pour prendre le temps de la réflexion :

- Ouais ... je vais voter Europe Œnologie les Verres !

Pour conclure : pour les papilles, on aime.

<https://www.cafelepapillon.com>

* Coiffe traditionnelle à grand nœud noir, où le ruban prend appui sur le bonnet pour former le papillon caractéristique. On la retrouve un peu partout, tant dans l'imagerie populaire que sur les logos de produits alsaciens.

** Jolie rue pavée qui donne l'impression d'être en province ; nous y avons testé un petit café plein de charme il y a quelques mois :

<http://lescafesdottilie.fr/magnolia-village-charonne/>

*** Ouvert en 1982 sur une partie de l'ancien parc du château de Bagnolet, il a conservé un magnifique pavillon XVIII^e et la dernière folie de style Régence (maison de villégiature construite au XIX^e siècle par les aristocrates en périphérie des villes).

**** D'après un serveur nommé « Papillon », connu pour sa réponse aux clients désireux d'être servis sur le champ : « Minute ! ». On lui aurait alors attribué le surnom de « Minute papillon » ... d'où l'expression signifiant « Pas trop vite ! »

Backstage

Le 3 avril 2022

Backstage Café, 31 bis rue de la Gaité, 75 014 Paris

Tous les jours de 9h à minuit

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 12

Ambiance : 13

Café : 12

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

« Petite ou grande, elle vous regarde de haut » (Ourse)

« Backstage », en anglais « coulisses » ... c'est qu'on est ici dans la rue des théâtres :

. Au 6, le Rive-gauche fait la part belle à la création contemporaine,

. Au 19, la Comédie italienne sera bientôt remplacée par un immeuble neuf, après une (incompréhensible) décision de la Mairie de Paris : sa façade baroque d'un bleu azur est si incroyable qu'elle figure pourtant dans tous les guides !

. Au 20, Bobino est la plus célèbre salle de music-hall de Paris,

. Au 26, la Gaité-Montparnasse propose des formules dîner-spectacle,

. Au 31, Montparnasse et Petit Montparnasse ont des programmes très éclectiques.

Autant dire, qu'avant et après les représentations, la rue fourmille de spectateurs et comédiens, tous désireux de se

rafraîchir le gosier et/ou se sustenter.

Ce Backstage-là, je l'avais repéré en septembre dernier : deux énormes ours en peluche avaient tranquillement enfourché les motos garées devant. Et puis, je me suis rendue compte qu'il y en avait d'autres (des ours, pas des motos !), installés dans d'amusantes positions : l'un d'eux portait l'ardoise du menu, un autre étudiait consciencieusement la carte, d'autres encore se tenaient à la fenêtre, le museau écrasé contre la vitre. En repassant début janvier, je les avais revus : tous avaient une couronne sur la tête ! Il me tardait de pouvoir prendre un café avec eux ...

A l'ouverture ce matin, ce sont les seuls à être attablés, une dizaine, chacun dans une posture différente. L'un d'eux accepte de nous recevoir à sa table et nous regarde d'un air ... bonhomme ! Le serveur est moins affable, mais consciencieux. Et le café moins rond que nos plantigrades. Heureusement, une amande au chocolat vient l'adoucir et l'eau qui les accompagne est servie dans un verre à pied : la classe !

Un cadre de bois brut aux lignes sobres, des briques et des pierres, des fauteuils confortables : pas étonnant qu'ils l'aient choisi pour tanière !

Pour conclure : un accueil un peu ours ...

<https://backstage-hipi.jimdosite.com>

NB. Inspiré par les ours confinés des Gobelins :

[Coronavirus Café / 4](#)

Café-Tabac

Le 27 mars 2022

Café-Tabac, 1 bis rue Ravignan, 75 018 Paris

L-Ma 8h30 à15h, J-V 8h30 à17h, S-D 9h à17h (fermé le mercredi)

Note globale : 16

Situation : 17

Cadre : 13

Accueil : 16

Ambiance : 17

Café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Une feuille qui a ses amateurs »
(tabac)

« Café-tabac » : drôle de nom puisqu'il n'a de tabac que l'enseigne ... mais il a eu été !

C'est en remontant la butte* qu'on a découvert ce café microscopique : vingt mètres carrés baignés de lumière (belles pierres claires et surtout, vitres à foison !) mais peu de tables : mieux vaut éviter de venir en meute – même si, par temps clément, la terrasse offre quelques places supplémentaires (plein sud !) A l'intérieur, la déco s'inspire du code couleur rouge et blanc de la fameuse carotte**, du carrelage aux stores, en passant les meubles et la vaisselle.

Si la place des Abbesses fourmille quelques mètres plus bas, ici, l'ambiance est tranquille et bon enfant.

Des touristes s'y hasardent parfois, mais ce sont surtout les riverains qui y prennent leurs quartiers. Avec leurs enfants, voisins et amis, ou bien en solo pour lire ou travailler. Pas

de wifi par contre, c'est volontaire, mais la presse du jour, des magazines et même des albums pour les plus jeunes sont à disposition.

Derrière le comptoir, Charlotte, fille d'un torréfacteur australien, s'occupe de la pâtisserie, tandis que son barista de mari prépare notre nectar*** dans les règles de l'art. Mon ristretto a des notes d'épices, de chocolat et de pain grillé, tandis que le Golden Latte**** de mon cher et tendre, orné d'un joli cœur, est crémeux à souhait.

A la table voisine, un couple d'habitues attaque son brunch dominical : chocolat chaud au caramel, jus pressé minute et viennoiseries, suivis d'œufs brouillés (LA spécialité de la maison !) et pastels de nata *****... pour faire glisser ! ☐

Pour conclure : un café qui fait un tabac.

<https://www.cafetabac.fr>

* Montmartre.

** Au XVIIe siècle, le tabac était vendu en feuilles que l'on mâchait ou fumait. Elles étaient rassemblées en un petit rouleau ficelé ... ressemblant à une carotte ! Depuis les années 30, celle-ci est devenue le signe distinctif des bureaux de tabac.

*** Café australien provenant d'Amérique du Sud servi à l'italienne, comme à Melbourne et un peu partout au pays des kangourous, où ce genre de bar fait fureur.

**** Au lait de vache, soja, avoine, amande ou riz.

***** Célèbres douceurs de Belem :

<http://lescafesdottilie.fr/pasteria-de-belem-lisbonne-portugal>

/

The New Me

Le 20 mars 2022

The New Me, 27 avenue Mozart, 75 016 Paris

De 8h à 19h (9h le WE)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 17

Ambiance : 13

Café : 16

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour : « Il peut abriter un solitaire »
(écran)

« The New Me », c'est un concept ! En français, « Le Nouveau Moi » : tout un programme ! C'est celui d'une ancienne avocate, fervente adepte de sport. A l'occasion du premier confinement, période anxiogène et statique ô combien, elle a l'idée de mettre des cours en ligne pour permettre aux gens de connecter leur corps et leur esprit, et lâcher prise.

Gros succès ! Elle développe donc cette activité, suit des formations, puis ouvre cet établissement le 7 mars dernier.

Mais le café dans tout ça me direz-vous ? Elle adore ! Pour rendre son espace plus agréable, elle le décore non seulement de manière zen mais investit dans une Marzocco, la Rolls Royce des machines à café. C'est comme ça que mon cher et tendre, de passage à la Muette, la découvre il y a deux semaines : on est juste en train de la livrer. Son œil d'expert tilte aussitôt. En même temps, s'il y a bien un comptoir sur la gauche et ses

deux hauts (et originaux) tabourets en bois, l'espace est minuscule et aucune chaise, ni table. Juste deux fauteuils et tables basses au pied d'un bananier. Pourtant, la porte affiche bien : « Studio-café ». Un lieu insolite donc, me rapporte-t-il, ce qui ne manque pas d'attiser ma curiosité !

Une jeune femme charmante nous accueille ... et nous rassure : oui, on peut prendre un café sans participer à un cours*. L'espace est certes étroit, mais ils attendent l'autorisation d'installer des tables et des chaises sur le (large) trottoir. Et elle nous raconte toute l'histoire en nous préparant notre délicieux nectar, un Latte au lait végétal** pour mon cher et tendre, un espresso pour moi, servis dans de jolies tasses rondes. On les déguste sous notre arbre en observant les lieux : camaïeu de rose et blanc-cassé, bouquets de fleurs claires et musique douce, c'est vrai qu'on s'y sent bien !

Pour conclure : Entrez dans la danse !

<https://thenewmeparis.com>

* Cours d'une heure de danse (Urban, Groove ou New Latin), Yoga (Doux-stretching, Open Jivamulti, Yaga Vinyasa), Boxe (New Boxe, CardioBoxing), New Pilates et autres dont leur « New Me » ...

** Coco, amande ou avoine.

Kozy

Le 13 mars 2022

Kozy, 79 avenue Bosquet, 75 007 Paris

Tous les jours, de 8h à 16h (9h à 17h le WE)

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 12

Accueil : 15

Ambiance : 13

Café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

« Elle est meilleure avec des lentilles » (vue)

Kozy, mais avec un « K » ! Parce que son homonyme* signifie, selon le Larousse, « confortable, douillet, agréable » : pas vraiment le cas de ce Kozy-là**. En tous cas pas aujourd'hui, ni à cette heure ...

Arrivés à l'ouverture, c'est déjà plein comme un œuf : en fait, ce n'était pas 9h30 mais 9h (ne jamais prendre pour parole d'évangile les horaires affichés sur les sites !!) La demoiselle de l'entrée refoule prestement un groupe de 3 personnes avant nous. Ni places, ni réservations. On rebrousse chemin ? Non, car elle nous avise : il reste une table de 2 au fond de la seconde salle. Un couloir plutôt, vu son étroitesse. Par chance, les serveurs sont tous épais comme des stylos – à moins que ce ne soit un (judicieux) critère de recrutement. Ils sont 5, tous charmants. De quoi compenser (un peu) le fait d'être parkés à l'arrière : 6 sur la banquette, autant en face et 6 le long du mur : 18 agglutinés dans ce mouchoir de poche ... heureusement qu'Omigron*** est sur le départ !! Ah, j'oubliais, un 19è convive, installé à nos pieds, pauvre toutou apeuré qui lorgne d'un air envieux le croissant de mon cher et tendre ...

Donc du monde – c'est le cas de le dire, ils viennent de partout : anglais, Indiens, Japonais. Des touristes sans

doute ; la Tour Eiffel et les Invalides sont à côté. L'ambiance est bruyante (forcément !) mais détendue. La déco basique mais sympa (j'aime bien le camaïeu de bleus de la banquette en bois !) On se croirait dans un bar berlinois ...

Café de spécialité, Latte joliment décoré, mais surtout, brunch maison et healthy : à cette heure, c'est lui qu'on plébiscite : Granolas (Sirop d'érable, graines de Chia**** ou Peanut Butter), Pancakes (banane-caramel, fruits frais ou oeuf poché), Avocado toast, Saumon Bénédicte, Risotto d'épeautre, smoothies aux concombres et autres. De quoi faire son plein de graines et de vitamines : végétariens et glutenophobes, bienvenus ! Mais pas seulement, on sert même des petits déjeuners conventionnels ☐

Pour conclure : le café n'est pas le seul à être serré.

<https://www.kozy.fr>

* « Cosy », son homonyme (= Mot de prononciation identique mais de sens différent, de même orthographe ou non).

** Autre établissement de la même enseigne, plus grand : Kozy Kanopé (46 rue Lafayette).

*** Dernier variant en date du Covid 19.

**** Petites graines aux grandes vertus, originaires du Mexique.

Les Tontons

Le 6 mars 2022

Les Tontons, 38 rue Raymond Losserand, 75 014 Paris

Tous les jours, de 10h à 23h30

Note globale : 12

Situation : 12

Cadre : 12

Accueil : 12

Ambiance : 13

Café : 11

Prix d'un café : 2 €

Les Tontons* ? On pense aussitôt à ceux de Lautner**, dans son film le plus célèbre. Et puis Audiard, qui leur cisela des dialogues si savoureux qu'ils sont restés dans la mémoire collective. C'était il y a près de 60 ans ...

Ce bistrot est à leur image : il n'a pas changé depuis des lustres ! Mais malgré ce côté vieillot, ou peut-être à cause de ce côté vieillot, on s'y sent à l'aise dès l'entrée : des mosaïques anciennes, des tables à la bonne franquette et un vieux comptoir nous ramènent à leur époque. Et comme leurs reproductions sont sur tous les murs, on les imagine bien se balancer certaines de leurs répliques devenues cultes :

– « Les cons, ça ose tout, c'est même à ça qu'on les reconnaît ! »

– « Y dors (...) ? Bah y dormira encore mieux quand il aura pris ça (...) ! Il entendra chanter les anges, le gugusse de Montauban. Je vais le renvoyer tout droit à la maison mère, au terminus des prétentieux ! »

– « Écoute, on t'connait pas, mais laisse nous t'dire que tu t'préparas des nuits blanches, des migraines, des « nervous breakdown », comme on dit de nos jours. »

– « Patricia, mon petit... Je voudrais pas te paraître vieux jeu ni encore moins grossier. L'homme de la Pampa, parfois rude, reste toujours courtois mais la vérité m'oblige à te le dire : ton Antoine commence à me les briser menu ! »

– « Mais dis-donc, on est tout de même pas venu pour beurrer les sandwiches ! »

Ici personne ne la joue Star, ni le Garçon, ni les Habités – tous des viandards. C'est que les assiettes se partagent entre carnivores : « Charcutaille des Tontons », « Burger au Cantal », « Salade géante au magret fumé et au gésier de volaille ». Sans compter les tartares, une trentaine à toutes les sauces.

– « J'ai connu une Polonaise qui en prenait au petit-déjeuner », auraient ajouté nos Tontons.

Sur la carte, on retrouve leur humour ... et des prix plus que corrects.

Pour conclure : des Tontons pas flingueurs.

<https://restaurant-lestontons14.zenchef.com>

* Comédie Franco-germano-italienne, avec Lino Ventura, Bernard Blier, Jean Lefebvre et Francis Blanche (1963).

** Réalisateur et scénariste français, Georges Lautner est né le 24 janvier 1926 et mort le 22 novembre 2013. Attiré dès ses débuts vers la comédie, il est surtout connu pour avoir mis en image les plus fameuses répliques de Michel Audiard.

Le Galion

Le 27 février 2022

Le Galion, 1 passage Blanche Hermine*, 35 400 Saint-Malo

Tous les jours de 10h à 21h

Note globale : 16

Situation : 17

Cadre : 17

Accueil : 16

Ambiance : 16

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Le galion ? Voilà qui évoque la mer ! A l'origine, c'est un grand navire à voiles, utilisé pour le commerce avec le nouveau monde, puis par les pirates. Un couple de malouins** en a acheté une réplique*** qu'il a ramenée d'Espagne fin janvier, pour l'amarrer face à la Porte principale de la Cité corsaire.

Dans la ville fortifiée, c'est aussi l'un des (nombreux) bistrots. Depuis 70 ans, il fait partie des murs ; d'ailleurs, il n'a pas changé. Face à la place du marché aux légumes, ses tonneaux transformés en tables invitent ceux qui veulent profiter de l'air vivifiant. Quant aux amateurs de vintage, après avoir vu son Solex en devanture – un vrai, avec le bidon attaché à la roue ! -, ils ne résistent pas à l'envie de pousser la porte ...

Un imposant comptoir, quelques tables, mais surtout, des murs au plafond, un vrai bric à brac d'un autre temps. Retour vers le passé : on s'installe (pas vraiment confortablement !) sur les sièges de cinéma du fond, histoire de ne manquer aucun détail : plaques émaillées, réclames (5 centimes, le Pepsi !), phonographe, téléphone, télévision en noir et blanc (elle fonctionne !), frigo, gants de boxe, ballons de rugby, club de golf, planche à roulettes, skis, patins à glace, bicyclette, Vespa, bidons, casque d'aviateur (et ses lunettes pour se transporter dans un avion blindé !) mais aussi de capitaine, bérets de marins etc. Un véritable inventaire à la Prévert ...

Beaucoup d'habitues ; visiblement, c'est le port d'attache des habitants du coin. Quelques touristes aussi venus prendre des

forces avant un tour des remparts ou une balade iodée le long du Sillon**** ... voire s'y réchauffer après une bonne rincée !

Pour conclure : c'est un beau bar, pas un bobard !

<https://fr.restaurantguru.com/Le-Galion-St-Malo>

* Selon la légende, elle aurait pu échapper à ses chasseurs par un marais boueux mais préféra leur faire face plutôt que salir son pelage immaculé. Emue, Anne de Bretagne ordonna sa grâce et l'animal devint le symbole de la Bretagne.

« L'Hermine qui marche sur la Herse » est celui de Saint Malo. On la trouve sur son drapeau et un peu partout dans la ville fortifiée, notamment à l'entrée des remparts et sur les 150 clous de voirie disséminés dans la vieille ville.

** Habitants de Saint-Malo.

*** Voilier de 23 mètres de long, le Wodnik a été fabriqué en Pologne vers 1950 et utilisé pour la série télévisée espagnole « Piratas ». Ses propriétaires ont le projet d'y organiser des réceptions pour les entreprises, des fêtes ou des anniversaires.

**** Sur plus de 3 km, la plus grande plage de Saint-Malo est célèbre pour ses brise-lames en chêne qui protègent sa digue de la force des vagues. Édifiés au début du 19^e siècle, leur profondeur est au moins égale à leur hauteur visible.