Sip Babylone

46 bd Raspail, 75007 | Station vélib’ en face sur le même boulevard | Dimanche 8:00 à 20:00

Note globale : 11

Situation : 13 | Cadre : 12| Accueil : 7 | Ambiance : 10 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Soldat de la paie » pour « Mercenaire »

Rive gauche, à deux pas du Bon marché (le mal nommé !), le « Sip Bab’ » comme l’appellent les branchés : un lieu stratégique pour une halte shopping !

Terrasse chauffée à l’extérieur pour profiter de l’animation de la place et des quelques brins de verdure du square Boucicaut … même si les plastiques qui la protègent heurtent un peu notre sens esthétique : on préfère rentrer !

A l’entrée, quelques pâtisseries appétissantes dans une vitrine, qu’on retrouve un peu plus tard sur la carte : des spécialités germaniques ou anglo-saxonnes assez tentantes effectivement … bien que le prix ne soit pas particulièrement attractif. Celui du café non plus d’ailleurs : il a grimpé d’un euro par rapport à l’Eclair d’il y a deux semaines, alors que nous sommes dans le même arrondissement ! Mais bon, on est en face du Lutétia : c’est peut-être l’effet miroir !

L’accueil est glacial, limite hostile. On a vraiment l’impression qu’on les dérange au milieu de leur livraison de bouteilles : pas étonnant qu’il n’y ait pas grand monde, on a

envie de repartir en courant !

La déco est plutôt chaleureuse pourtant : ambiance « salon » : boiseries chocolat et banquettes vieux rose (plus accueillantes que les serveurs !), bibliothèques garnies de livres, vases et autres théières, lampadaires jaunes-orangés et lumière tamisée par les stores. Quelques tableaux façon Miro aussi, pour la touche artistique, et même un cadre ancien pour mettre en valeur l'ardoise du menu. On aurait donc plutôt envie de s'installer bien confortablement, si on ne se sentait poussé vers la sortie…

Pour conclure : SIPeu accueillant. Dommage …

http://www.google.fr/search?q=Sip+Babylone&hl=fr&tbo=u&tbm=isch&source=univ&sa=X&ei=GWjyUNPTD8yAhQeV1IGICw&ved=0CGoQsAQ&biw=1024&bih=509

Le Café rouge

32 rue de Picardie | Station vélib' Mairie du IIIème | Dimanche de 10:00 à 1:00

Note globale : 17

Situation : 16 | Cadre : 19 | Accueil : 16 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,20 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Discipline de fer » pour « Escrime »

Axel s’envolant demain à Helsinki, et MH rentrant tout juste de Montréal, nous décidons d’un brunch en famille ; Alice accompagne le premier, Aymeric, la seconde. Premier tour de roue à 11 h : leur grand suisse de père ronge son frein (c’est le cas de le dire !) : c’est qu’il a un coucou monté dans l’estomac !

Enfin, on y est ! Entre la République et le Marais, une petite rue tranquille à deux pas du carreau du Temple. A l’extérieur, le café est classique, avec sa terrasse aux stores rouges bien sûr, et deux premières salles tout à fait ordinaires. On s’engouffre jusqu’ au fond, et là, surprise : une immense verrière déverse un puits de lumière sur une salle étonnante, surplombée de 2 étages et leurs poutres métalliques. Renseignements pris, il s’agit d’une ancienne orfèvrerie dont la structure est signée Eiffel – pas plus, mais guère moins !

Au centre, d’immenses canapés regroupés dos à dos, style anglais ; autour, de grandes tables rondes. Murs rouges ornés de vieux vinyles, bougies et lumière tamisée, espace et jazz en fond : voila qui est propice aux conversations tranquilles.

Le service est sympa, un peu débordé, mais c’est vrai qu’il y a du monde (nous avons réservé, et bien nous en a pris : on a eu la dernière table !). Notre brunch est varié : vrai jus d’orange, viennoiseries et boisson chaude, tartines, beurre/confiture ou Nutella, pommes de terre nouvelles accompagnées d’œufs sous différentes formes, et salade de fruits pour terminer. Le tout pour 20 E : tout à fait honorable !

Un petit tour dans les étages avant de partir : on emprunte le petit escalier en colimaçon pour arriver jusqu’aux mezzanines : quelques tables encore, de gros fauteuils, et aussi … un babyfoot géant, pour une partie endiablée !

Pour conclure : un bon petit noir chez les rouges.

http://www.lecaferouge.fr/

L’éclair

32 rue Cler, 75007 Paris | Station Vélib avenue Bosquet | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 15 | Accueil : 17 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Il nous met au courant » pour « Electricien »

De la rue piétonne, large et commerçante, on hésite un peu devant la peinture écaillée des montants de la terrasse et la pénombre qui semble régner à l’intérieur. On pousse néanmoins la porte, et là on n’est pas déçu.
Plusieurs serveurs nous accueillent d’un chaleureux « bonjour », et des muffins, cheese-cakes et cookies bien appétissants attirent notre regard à l’extrémité du comptoir. C’est le sosie de James Dean qui est aux commandes, les cheveux collés par la brillantine.

La déco est originale et décalée, pour cet arrondissement huppé : de petites tables rondes en acier, de vieilles chaises en fer, une banquette rétro capitonnée, ainsi que de nombreux objets de récup' (porte-œufs en métal, calendrier en alu, lampes-spot …) qui accentuent le style néo industriel de l'ensemble.

Le crème de mon cher et tendre arrive peu après … la mousse tellement dense que le sucre qu'il a versé dessus en pyramide reste un long moment à sa surface : c'est un véritable spectacle que de le voir s'enfoncer lentement ! Vingt minutes plus tard, la mousse tient encore. Voilà un barman qui sait se servir de son percolateur !

Les conversations sont animées et ponctuées d'éclats de rire. Le voisin d'en face qui affiche « Jeusselin traiteur » au dos de son gilet noir, le poissonnier dans sa vareuse vert bouteille (mais sans les bottes !), ou encore le boucher et son long tablier blanc sur pantalon à petits carreaux bleus : c'est visiblement le rendez-vous des commençants du secteur. Quelques touristes aussi, qui entrent avec leur sac à dos ou valise (rose fuchsia!) à roulettes … Le tout sur fond de musique américaine des années 60 : niveau ambiance, ça décoiffe !

Et puis, la douloureuse arrive : on s'attend au pire compte-tenu du quartier. Mais là encore, bonne surprise :
c'est 30 c de moins que la moyenne parisienne !

Pour conclure : c'est cler, voilà un Eclair qui éclaire une journée !

http://www.facebook.com/pages/LEclair/520641901298740

Le Village Café

22 rue Terrasse, 75017Paris | Station Vélib place de Lévis | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 11

Situation : 12 | Cadre : 10 | Accueil : 11 | Ambiance : 11 | Qualité du café : 11

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Père d'un jour » pour « Noël »

A une encablure de la très commerçante rue de Lévis, on aperçoit tout d'abord la vaste terrasse installée sur cette rue semi-piétonne. Quelques fumeurs seulement, bien qu'elle soit couverte et chauffée ; mais elle doit être très prisée aux beaux jours.

A l'intérieur par contre, la déco est très classique, trop classique : confortable certes, mais sans charme particulier, bien sombre aussi. Et on ne peut pas dire que le grand écran qui diffuse – heureusement sans le son – du foot à cette heure, l'embellisse particulièrement. Bon, il y a peut-être de l'ambiance les soirs de match, mais le dimanche matin, au petit déjeuner, ce n'est pas vraiment ça !
L'animation ne semble pourtant pas se réduire au visionnage sportif puisque un violoniste est annoncé pour égayer les brunchs dominicaux … mais uniquement entre 11 h et 13 h : beaucoup trop tard pour nous !

Outre les rencontres sportives, les principaux évènements de l'année semblent joyeusement fêtés, si l'on en croit leur page face-book : Saint Valentin, fête des mères, fête de la musique, 14 juillet, nuit blanche et, le désormais classique, Beaujolais nouveau. Il y a même eu une journée de tournage du Cœur des hommes 3 en septembre dernier ! Donc, ambiance possible … mais pas maintenant !

Quelques clients viennent faire un break après leur marché ; c'est vrai qu'il y a un petit côté village : tout le monde semble se connaître. Les cuistots sortent même de leur cuisine pour faire un brin de causette. Mais il n'y a pas grand monde, et pour des nouveaux venus comme nous, le service, bien que professionnel, n'est pas particulièrement chaleureux … Dommage !

Le petit noir est dans la juste moyenne des prix de la capitale, mais parmi les diverses propositions matinales, dont les brunchs « bio » ou « Paris-New-York, » se glisse une formule « expresso-ficelle-beurre-confiture » à 3, 20 E : qui dit mieux ?

Pour conclure : pas terrassée par son ambiance !

http://www.youtube.com/watch?v=S-dQnaMMrH

Zébra square

3 place Clément Ader, 75016 Paris | Station Vélib à 10 m, rue Gros | Dimanche de 8:00 à 23:00 |

Note globale : 16

Situation : 13 | Cadre : 18 | Accueil : 18 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 18

Prix d’un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Pilote de ligne » pour « Té »

En face du pont de Grenelle, le bâtiment intrigue par son architecture atypique, bien que je ne trouve pas que ce soit une réussite : trop massif, trop gris, trop froid… Il y a bien une terrasse abritée par une haie de bambous qui ne doit pas être désagréable l’été, mais aujourd’hui, le soleil n’est pas vraiment au rendez-vous …

A l’intérieur par contre, c’est la bonne surprise ! Un cadre moderne, sobre et chic à la fois, et de beaux volumes. Sur le mur principal, une immense carte peinte qui invite au voyage ; et un peu partout, des palmiers et orchidées pour la touche nature. Un coin salon vraiment sympa aussi, avec des tables basses et des canapés design et épurés.

Musique d’ambiance, lumière tamisée, service discret et souriant à la fois. A cette heure matinale, seul un client petit déjeune tranquillement le long des stores, zébré par les rais de lumière. Voila qui est bon pour notre concentration : ça tombe bien, la grille du jour n’est pas facile !

En semaine par contre, ce doit être la ruche car la Maison de la Radio est juste en face, et le tout Paris médiatique doit s’y presser. La carte n’est pas donnée (le brunch à lui seul est proposé à 28 E), mais le cadre sort vraiment de l’ordinaire, et si les plats sont aussi bons et joliment présentés que notre boisson du jour, cela mérite sans doute le détour …

Au premier étage de l’hôtel, il y a même une galerie d’art que nous nous empressons de visiter. En ce moment, c’est une expo de Yane Lépinay, genre pop Sixties, graphique et colorée, avec

des toiles agrémentées de textes et de collages qui en font des œuvres quelque peu décalées : avis aux amateurs !

Pour conclure : un petit noir avec ce drôle de zèbre ne doit pas vous ef-rayé !

http://www.zebrasquare.com/

Cafés de Budapest

Du 1er au 9 décembre | Article rédigé en français et traduit en anglais |

Kavé espresso : de 250 à 850 forints (1 à 3 €)

A l'occasion d'un voyage d'étude sur la scolarisation des élèves en situation de handicap en Hongrie, j'en profite pour faire une étude (approfondie) des cafés Pestois. Ca tombe bien : ils sont légion ! Comme à Vienne ou Prague, on en trouve à tous les coins de rues.

De grandes maisons à la façade pompeuse et aux décors somptueux, telles Gerbeaud, place du marché de Noël (une institution !), le Müvesz Kavehaz en face de l'Opéra (un des plus anciens d'Europe), le NewYork Kavehaz (café littéraire centenaire) ou encore le Central Kavehaz, pour n'en citer que quelques uns.

Avec leurs immenses salons en enfilade, leurs grands lustres et autres cheminées monumentales, les lourdes tentures et plafonds en stuc, on s'attend à voir Sissi arriver en crinoline pour commander l'une des pâtisseries fines qui semblent valser dans les vitrines trônant à l'entrée : gâteaux au marzipan, au pavot ou à la mousse de chocolat surmontée de

crème fouettée (le « rigo jancsi »), crêpes à la Gundel ou Strudel Hongrois. Un doux parfum de nostalgie flotte dans ces décors d'un autre temps où des groupes entiers se retrouvent pour discuter …

Quelques lieux plus insolites aussi : un ancien wagon, jouxtant le Musée des Transports, avec ses banquettes en bois et ses porte-manteaux en laiton, ou le Büfé des bains Széchenyi et son architecture néo baroque colorée de jaune, comme c'était la mode ici au début du XXème : de larges portes vitrées séparent la salle des visiteurs extérieurs, chaudement emmitouflés, de celle des baigneurs seulement couverts par un peignoir enfilé à leur sortie de la piscine extérieure … où il fait actuellement – 7° ! On aperçoit les volutes de vapeur qui s'en échappent et quelques bonnets de bain qui glissent tranquillement dans l'eau chauffée à 37 degrés.

Et puis un peu partout en ville, dehors et malgré le froid, de nombreux autochtones se regroupent autour des hautes tables en bois, pour bavarder debout devant un café, une bière ou un vin chaud. Ils l'accompagnent parfois d'une saucisse ou d'un kürtöskalac, ce délicieux gâteau-cheminée, cuit sur une broche cylindrique à feu ouvert ; la pâte assaisonnée de cannelle, de noix ou d'amandes et recouverte d'une croûte de sucre caramélisée : un moment exquis, limite transcendantal !

Pour conclure : les cafés, c'est un but à Pest.

www.gerbeaud.hu

www.muveszkavehaz.hu

www.newyorkcafe.hu/

www.centralkavehaz.hu

http://sorjaror.blog.hu/2008/07/10/cafe_waggon

Szechenyi Baths Cafe

From Sunday 1st, to Sunday 9th, December 2012

Budapest (Hungary)

(Attempt to) translate for my foreign colleagues …

I took the opportunity of an Hungarian study trip about schooling of pupils with disability, to do a (deepened) study on Pest's Cafés. Lucky me : they are numerous ! Like in Vienne or Prague, you can find one at every corner.

Big houses with high-flown facades and sumptuous decors, as Gerbeaud, place of the Christmas market (an institution !), the Müvesz Kavehaz in front of the Opera (one of the oldest in Europe), the NewYork Kavehaz (an hundred-years-old literaty café) or also the Central Kavehaz, to name only the main.

With their huge living rooms in succession, their big chandelers and other monumental chimneys, the heavy curtains and cellings in stucco, we expect to see Sissi arriving in crinoline to order one of the finest pastries, which seem to walz in windows sitting enthroned at the entrance : cakes with marzipan, poppy or a foam of chocolate overcome by whipped cream (the « rigo jancsi »), Gundel pancakes or hungarian Strudel. A soft perfume of nostalgia floats in these decors of another time, where whole groups meet to discuss …

There are also some more unsual places : an ancient wagon, next to the Museum of Transport, with his wooden seats and his coat racks in brass, or the Büfé of baths Széchenyi and his néo-baroque architecture coloured in yellow, as the trend was here at the beginning of the XXth century : broad glass doors separate the room from the outside visitors, warmly muffled up, of that of the swimmers, only covered by a dressing gown threaded at the exit of the outside swimming pool … where it is – 7° right now ! We can see the volutes of steam which escape from it, and some bathing caps sliding quietly in the water heated to 37 degrees.

And then, nearly everywhere in the city, outside and despite the cold, lots of natives regroup around the high wooden tables, to tattle standing in front of a coffee, a beer or a hot wine. They sometimes take it with a sausage or a kürtöskalac – this delightful cake-chimney cooked on a cylindrical brooch in an opened fire ; the past seasoned with cinnamon, walnut or almonds, and covered with a caramelized rind of sugar : an exquisite instant, limit transcendental !

To conclude: Cafés, it’s a goal in Pest (French pun : un “but à Pest”)

www.gerbeaud.hu

www.muveszkavehaz.hu

www.newyorkcafe.hu/

www.centralkavehaz.hu

http://sorjaror.blog.hu/2008/07/10/cafe_waggon

Szechenyi Baths Cafe

Le Zinc

61 av de la Motte Picquet, 75015 Paris | Station Vélib sous le Métro | Dimanche de 8:00 à 1:00 |

Note globale : 12

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 11 | Ambiance : 10 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Elle permet de passer l'été à l'abri et l'hiver au chaud » pour « Canadienne »

Halte du jour dans un traditionnel bistrot parisien, à deux pas du Métro aérien et de l'attrayante rue du Commerce, toujours très animée, et quelques encablures du champ-de-Mars et sa dame de fer.

On entre par une belle terrasse, lumineuse tout en étant protégée des rafales et des intempéries, et recouverte au sol de belles lames de bois foncé.

A l'intérieur, de petits carreaux de faïence blanche façon Métro sur le mur, avec des inscriptions à l'ancienne : « Coktails », « Zinc », « Vins » … Toute une époque !

Une gigantesque affiche de « Suc » fait la réclame pour cet apéritif à la gentiane du Cantal. Il est produit par « Chanabier, père et fils » : ça ne s'invente pas, un vrai nom de terroir !

Tout de noir vêtu, le Garçon nous porte nos boissons, professionnel, mais sans une once d'humour ou de simple chaleur humaine : dommage ! A croire que sa tenue a fini par déteindre sur lui …

Le café par contre est bon, fort, mais bon (et un peu plus de sucre !). Le crème, lui, est mousseux à souhait : « Ca fait des années que je n'ai pas vu une mousse pareille ! » s'exclame mon cher et tendre visiblement ravi …

Clientèle clairsemée : deux jeunes parents donnent les dernières consignes à leur héritier apparemment sur le départ, quelques lecteurs sont plongés dans les quotidiens mis à disposition, tandis qu'un habitué sirote un petit verre devant l'imposant comptoir (un plombier ?!). La radio ronronne en

sourdine … Mais côté ambiance, on peut dire que c’est l’encéphalogramme plat : visiblement, il vaut mieux venir à cette heure pour écrire ses mémoires … et plus tard pour l’animation (un coup d’œil sur le clip de « You Tube » vous en donnera une idée)

Pour conclure : un peu froid, mais ne mérite pas d’être dézingué …

http://www.youtube.com/watch?v=femzb8Rc9VU

Le Tsé

78 rue d’Auteuil, 75016 Paris | Station Vélib au 76 de la même rue | Dimanche de 10:30 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 14 | Cadre : 15 | Accueil : 12 | Ambiance : Ambiance … aucune à cette heure ! | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Etreinte et éternité » pour « Anagrammes »

Bien au chaud sous la couette, on entend la pluie ruisseler sur le zinc du toit ; s’il faut sortir, autant être dépaysés : et pourquoi pas le Tsé ?

Installé dans l’ancienne gare de la Petite Ceinture, il est à deux pas de l’hippodrome du même nom, où les courses

d’obstacles ont justement lieu le dimanche en novembre et en mars, et tout près du bois de Boulogne, véritable poumon vert de 850 hectares.

Notre ami Google nous signale qu’il n’ouvre pas avant 10 h 30 le matin : je piaffe ! Mais pour être sûre de saisir l’ambiance, j’évite l’heure d’ouverture et attends 20 minutes de plus. Je ne suis pas déçue : les employés sont encore en pleins préparatifs et il n’y a aucun client !

A la serveuse qui est à l’entrée, je m’inquiète de savoir s’il est possible de prendre un verre : « C’est ouvert ! » me répond elle en m’ouvrant grand la porte. Elle me propose de m’installer au bar, s’enquiert de ma commande et retourne à sa conversation téléphonique … Le barman s’active dans son coin, avec une discrétion de violette ; il s’inquiète néanmoins ce que je veux. Pas le temps de répondre qu’une tasse glisse devant moi : c’est la première qui revient : efficace ! Et son breuvage est ma foi, fort goûteux … Mais je ne m’éternise pas, et demande juste à faire un détour touristique pour jeter un œil à l’intérieur.

Je ne le regrette pas : on se croirait dans le Shanghai des années 30 ! Murs laqués, tissus soyeux, grands vases rouges, ancienne porte de temple et paravents chinois … Plusieurs espaces se succèdent, chacun avec son atmosphère : partie restaurant élégante et raffinée, coin canapé-cheminée très cosy, fumoir tibétain plus feutré. Il y a même deux grandes terrasses : sur le toit et isolée du brouhaha par une haie de bambous ; à l’entrée pour la seconde et ouvrant sur la petite place d’Auteuil, toujours animée quel que soit le jour de l’année.

Prometteur, donc, au niveau du cadre… mais à une autre heure !!

Pour conclure : quelle mouche les a piqués ?

http://www.restaurant-tse.fr/

Le Café de Paris

10 rue Buci, 75006 Paris | Station Vélib rue Dauphine | Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 14

Situation : 14 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Chef de rayons » pour « Radiologue »

Flânerie entre l'Odéon et la Seine, au milieu des petites rues et cours anciennes, c'est tout le charme du vieux Paris qui rejaillit : on y flânerait bien encore si ce n'était le froid qui nous piquait le visage.

Dans l'une des voies les plus animées, nous choisissons cette brasserie typiquement parisienne. Dehors, une large terrasse à même le trottoir qui doit être bien agréable l'été pour observer les va-et vient de cette rue piétonne, mais nous préférons nous réfugier à l'intérieur.

Passés les épais rideaux qui calfeutrent la porte, on découvre une atmosphère feutrée : fauteuils ou tabourets bien rembourrés, éclairage tamisé, menus sur de grandes ardoises entourées de cadres dorés, photos de la vie des cafés d'autrefois en noirs et blanc : bien confortable comme on en rêve ce matin !

Peu de monde encore, des touristes en majorité qui petit-déjeunent dans une ambiance encore engourdie : un british très smart à la moustache frétillante, deux orientales aux joues poudrées comme des loukoums, une allemande et son mari (qui pourrait jouer le menhir dans Astérix !) …

Les serveurs ont la traditionnelle tenue noire et blanche des garçons de café : pantalon et long tablier de sommelier sur chemise immaculée ; tous sont, à cette heure toujours, efficaces et attentionnés.

On se laisse tenter par un chocolat chaud servi sur un joli plateau d'argent, accompagné d'une crêpe à la crème de marrons … tout en étudiant le Menu qui est proposé dans pas moins de 7 langues différentes : de l'incontournable anglais, en passant par le russe, le japonais ou le portugais !

Quelques spécialités nous donnent l'envie de revenir pour un déjeuner : coq au vin, souris d'agneau rôtie au thym ou lasagnes de canard au foie gras. On en a déjà l'eau à la bouche ! Il y a même une carte exclusivement consacrée aux huîtres et fruits de mer : avis aux amateurs !

Pour conclure : « Ajoutez 2 lettres à Paris, et c'est le Paradis ! »
(Jules Renard)

Les Calculots

Place de l'église St Jacques (22 700 Perroz-Gireg) | Dimanche pendant les vacances, 9:00 à 14:30 (21:30 en semaine) | ♿

Note globale : 16

Situation : 15 | Cadre : 15| Accueil : 17 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 16

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « La jalousie ne l'arrête pas » pour « Rai »

Cette semaine encore, nous profitons de la Côte de granite rose (pas pour rien que le célèbre guide Lonely Planet l'a référencée en tant que 4ème site naturel d'exception de France !)

Perroz-Gireg en est le fleuron et le macareux son emblème. C'est justement ce drôle d'oiseau au bec bariolé qui nous invite à entrer dans notre café-crêperie du jour, « les Calculots » étant le nom donné à ses petits.

Déco simple et lumineuse avec meubles et murs blancs, égayés de panneaux oranges, plantes vertes et larges stores jaunes, qu'on aperçoit à travers les vastes baies vitrées baignées de soleil. Et puis des lustres design et de grands clichés de la région exposés par le patron, photographe à ses heures. Sur l'ardoise du comptoir, la formule quotidienne : « Le jour est proche où nous n'aurons plus que l'impôt sur les os » (Audiard)

A notre arrivée, nous repérons quelques commerçants du bourg, venus recharger leurs accus avant l'ouverture. L'un d'eux, originaire du sud-est (et jamais avare de bons mots), se tient perché à l'entrée sur un tabouret : « Celui-ci, y a qu'là qu'il est bien, remarque une collègue : il domine la situation ! »

Les autres planchent sur leurs mots croisés … « Valeureux, en cinq lettres ? » questionne l'une. « C'est un café studieux,

toujours ! se réjouit Yannick, le patron … et visiblement les clients préfèrent les banquettes ! » Sans lever le nez, le plus âgé confirme : « C’est comme au bal dans l’temps … sauf qu’on s’fait pas ramasser ! »

Nos travailleurs repartis, deux familles s’attablent à leur tour et commandent boissons et viennoiseries. Les secondes s’achètent à la boulangerie d’en face, mais on peut les consommer ici, comme c’est l’usage dans la région, même s’il y a possibilité de commander des tartines sur place. Ils optent finalement pour les deux … et ont bien raison : les croissants de chez Ty Coz sont incomparables, et la Trégor (du même fournisseur) l’est tout autant !

Pour conclure : une bonne cote sur une belle côte.