Le Petit Cluny

Le 31 mars 2019
Le Petit Cluny, 19 bd Saint-Michel, 75005 Paris
Waypoint GPS : latitude : 48°51’5.72″N, longitude : 2°20’36.94″E
Tous les jours, de 9h à 2h
Note globale : 13
Situation : 15
Cadre : 12
Accueil : 13
Ambiance : 15
Café : 12
Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Don du ciel » (eau)

« Ultreïa* ! », se lancent les anciens marcheurs des chemins de Compostelle. Il est 19h, et comme chaque dernier vendredi du mois depuis l’an de grâce 2004, ils se retrouvent ici pour partager souvenirs et anecdotes**.
De futurs jacquets*** les rejoignent pour récupérer bons plans et informations pratiques. Pas d’inscription, vient qui veut, juste pour le plaisir d’échanger dans une ambiance conviviale, devant une bière ou un café, quelques fruits secs sortis de la besace ou un plat bien roboratif pour ceux qui ont besoin de recharger leurs batteries : avis aux futurs cheminants*** et nostalgiques du Camino**** !

Au Carrefour des boulevards Saint-Michel et Saint-Germain, face au musée du Moyen-Age, la brasserie est bien située.
Pas de rabatteurs à l’entrée, contrairement à la plupart des restaurants du secteur qui vous alpaguent sans relâche, et si l’intérieur est plutôt ordinaire, il offre l’avantage de

multiples espaces : de petits box qui sont autant de coins tranquilles pour un repas en tête à tête, ou de plus grands pour les groupes.

Deux terrasses (chauffées l'hiver) ouvrent sur le Boul'Mich pour l'une, la rue piétonne pour l'autre : de quoi profiter du spectacle de l'agitation parisienne de ce haut-lieu du quartier Latin, avant de reprendre son bâton de pèlerin pour arpenter ses pittoresques ruelles aux noms évocateurs*****. Avec sa foule d'étudiants et de visiteurs de l'Hexagone ou d'ailleurs, l'ambiance est toujours animée … de jour comme de nuit !

Pour conclure : un café où certains viennent à des saints*****.

http://le-petit-cluny.zenchef.com

* Salut de ralliement des pèlerins au Moyen-Age, il vient du latin, « Ultr » pour « au-delà de » et l'idée de dépassement ; « eia » pour « allons ! » et l'idée d'encouragement. En lançant ce cri, ils se disaient en réalité « Courage ! Allons plus loin ! ».
** Ferdinand Soler a eu l'idée de ce rendez-vous mensuel en rencontrant de nombreux franciliens lors de ses multiples pèlerinages (Il est l'auteur du « Guide pratique du chemin de Saint-Jacques de Compostelle »). D'abord organisé face à la tour du même nom, il a maintenant lieu depuis 2013 au Petit Cluny.
https://www.terragalice.org/le-site-de-ferdinand-le-pot-des-pelerins
et https://www.youtube.com/watch?v=f6bsZfnt-7E
*** Noms donnés aux pèlerins de St-Jacques de Compostelle.
**** De l'espagnol : le chemin, la route.
***** Rue Boutebrie, rue de la Huchette, rue de la Parcheminerie, rue du Chat qui pêche (la plus étroite de Paris).
***** Saint-Michel, Saint-Germain et Saint-Jacques … à

dessein !

Aux Arts etc, café-galerie

Le 27 janvier 2019

Aux Arts etc., 15 Quai de Montebello, 75 005 Paris
Tous les jours sauf le mardi, de 9h à 18h
Note globale : 15
Situation : 15
Cadre : 13
Accueil : 16
Ambiance : 16
Café : 16
Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Il est au bout du rouleau » (peintre)

De bon matin, dans le quartier latin* … nous sommes tombés sur un café au poil : une ancienne galerie d'art transformée en salon de thé il y a 4 ans. Pas bien grande ni très visible, mais joliment située face aux bouquinistes et Notre-Dame.

Une boutique petite donc, mais aérée : une première baie vitrée ouvre sous les arcades, la seconde sur un jardin intérieur. Entre les deux, un décor difficile à dépeindre car quelque peu hétéroclite : photos, toiles** et couvre-chefs divers exposés au milieu d'une douzaine de chaises d'écoliers et moitié moins de tables (Ne pas venir en meute !)
Sans compter un comptoir, produit d'une certaine maîtrise

technique, de là à parler d’œuvre d’art … En tout cas, je ne me précipiterai pas pour avoir le même ! Mais l’ensemble est pittoresque, la musique entraînante et le couple qui nous accueille chaleureux : il y a de la bonne humeur !

Tous deux sont artistes : elle photographe, lui, peintre. Le café est leur troisième passion. Ils sélectionnent les meilleurs grains importés du monde entier, puis torréfiés à Paris pour préserver leur fraîcheur. La Marzocco*** permet d’en extraire les meilleurs arômes, des notes de caramel, chocolat, fruits rouges ou autres, selon l’origine et la variété. Celui du jour vient du Pérou, il est particulièrement doux et délicat, parfaitement équilibré.
On l’accompagne de pâtisseries maison****, voire d’un petit-déjeuner complet comme celui sur lequel nos voisins
(des italiens !) se jettent avec appétit. Et le midi, une palette de plats simples est proposée. De quoi ravir les globe-trotteurs de tous poils, nombreux dans le quartier !

Pour conclure : Aux Arts, citoyens !

http://www.auxartsparis.com/home-fr

* A côté de la rue de Bièvres et son célèbre n°22 dont l’un des interphones annonce encore « DM » …
pour Danielle Mitterrand !
** Peintures originales et photos artistiques de Paris à la vente.
*** Machine espresso faite à la main à Florence … et considérée comme la meilleure au monde !
**** Et même du pain et du cake sans gluten.

Les Belles Plantes

Les Belles Plantes, 47 Rue Cuvier, 75005 Paris |
Tous les jours de 12h à 22h30

Note globale : 15
Situation : 15
Cadre : 16
Accueil : 14
Ambiance : 14
Café : 14
Prix d'un café : 3,10 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
« Gardent les pieds au chaud » (serres)

L'été est là et avec lui, des envies de verdure ! Une escapade au Jardin des Plantes, n'y a-t-il pas plus délicat pour un moment un peu hors du temps* : des espaces verts à la française, l'anglaise et même alpin, une ménagerie (deuxième plus ancien parc zoologique du monde, excusez du peu !), des bâtiments d'exposition (ou « galeries » scientifiques) et de grandes serres tropicales. Voilà un jardin vraiment extraordinaire, Trenet ne s'y était pas trompé : chacun peut y trouver son coin …

Même Ottilie ! Elle qui rêvait de pouvoir (dignement !) s'y désaltérer, a vu son voeu exaucé il y a tout juste deux mois : en lieu et place de « La Baleine », historique restaurant fermé depuis des lustres, « les Belles Plantes » ont fleuri. Un nom ô combien plus bucolique, mais pas seulement !
Deux belles terrasses – au milieu de potagers et autres fleurs grimpantes pour la première,
du jardin et de l'enceinte de la ménagerie pour la seconde -, invitent à profiter de la nature et
du soleil dans une bienheureuse quiétude. Quoi de mieux pour

se ressourcer ?

Le Pavillon n’a rien à leur envier : avec ses volumes généreux et sa décoration aussi verdoyante qu’exotique, il a presque des airs de Maison de famille. Luminaires et sièges en osier, papiers peints délicatement fleuris dans une symphonie de couleurs propice à la détente ;
ici aussi on se sent à mille lieues de la frénésie de la capitale.

Quelques étudiants révisent leur exam’ (Jussieu est à deux pas), un joggeur siffle son orangeade avec l’avidité d’un lion assoiffé tandis que des touristes observent la faune locale.
Le jeune serveur s’empresse tranquillement, visiblement heureux d’oeuvrer dans un tel cadre : on le comprend !
Notre nectar est assorti d’un mini Toblerone et un maxi verre d’eau (bienvenu !) ; son prix aussi est de belle taille mais l’écrin dans lequel il est servi le justifie …

Pour conclure : pour un verre au vert …ou l’inverse !

http://www.restaurant-lesbellesplantes.com

* Créé en 1635, il est le cœur historique du Muséum d’Histoire naturelle.
** Contraction du nom du fondateur « Tobler » et de la spécialité italienne au nougat
« Torrone » (au miel et aux amandes).

Le Strada Café

Le Strada Café, 24 rue Monge, 75 005 Paris |
De 8h à 18h30 (10h le WE) | Station Vélib’ Sorbonne – Ecoles

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 13 | Ambiance : 14 | Café : 14
Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
« Réunion de quartiers » pour « orange »

La Strada a une petite sœur, 3 ans déjà ! Non loin de la Sorbonne, les étudiants s'y retrouvent pour travailler ou refaire
le monde dans une ambiance studieuse : lecture, ordinateurs et conversations feutrées – en anglais quasi exclusivement : parler français ici semble presque incongru ! Les serveurs sont d'ailleurs tous américains ou australiens, jeunes aussi … et discrets (trop ?)

Si la salle n'est pas plus grande que chez son aînée, elle a une belle hauteur sous plafond (3,50m !) et de grandes baies vitrées à l'angle des deux rues – également quelques places sur le trottoir pour compléter les assises.
La déco reste sommaire. On retrouve le bois brut, les pierres apparentes et le mobilier sobre aux allures scandinaves
qui rappelle les origines australo-suédoises des propriétaires. Au mur les œuvres d'un photographe, le coffee-shop promouvant des artistes dans le cadre d'une association. Et un très étroit escalier en colimaçon mène au sous-sol :
pour le détour touristique, c'est acrobatique !

Le Latte de mon cher et tendre arrive dans une énorme tasse blanche, crémeux comme il l'aime, mais plus laiteux que caféïné : petite déception donc, du fait de ce manque de caractère. Mon expresso par contre est épicé et corsé à souhait. Les cafés proviennent de petits producteurs bio éthiopiens, brésiliens et indiens, puis sont assemblés et torréfiés chez nous. On peut aussi les commander à la cafetière, piston ou filtre : pratique pour ceux qui veulent s'incruster ! Des cakes, avec
ou sans gluten et plutôt roboratifs peuvent les accompagner :

banane-nutella, orange-choco-amande, beurre de cacahuète-choco, voire red velvet**.
Quant aux prix, on ne peut pas dire que ce soit donné mais … c’est le quartier !

Pour conclure : a biotiful place.

https://fr.foursquare.com/v/strada-café/54842e01498ee191fa3c80e

* Strada du IIIè testée l’an dernier : http://lescafesdottilie.fr/strada-cafe-marais-paris/#more-5192
** Dessert d’origine américaine de couleur rouge, généralement préparé comme un gâteau à étages couvert de fromage
à la crème ou de glaçage au roux.

Le Petit Pont

Le Petit Pont, 43 rue de la Bûcherie, 75005 Paris | Tous les jours, de 6h à 4h ! |
Station Vélib’ 6 rue du Fouarre

Note globale : 14

Situation : 16 | Cadre : 12 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 | Café : 13

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
« Toujours présent à Noël mais jamais au Nouvel an » pour « tréma »

Au bas du quartier latin, une brasserie clinquante a pris le

nom du pont qui lui fait face, effectivement le plus petit de la capitale. Au IXème siècle, c'était une forteresse en bois*, devenue prison sous Charles VI, puis transformée en brasserie en 1896 par des Aveyronnais montés à Paris.
Difficile de la manquer, avec ses couleurs pétaradantes et ses panneaux limite racoleurs. Heureusement, l'intérieur est plus sobre – quoique … les décos de Noël sont un peu kitsch à mon goût. Mais de la terrasse couverte et chauffée, on aperçoit Notre Dame et son immense sapin : un vrai cadeau de Noël, surtout quand les cloches se mettent à carillonner !

Au fond, une mezzanine fait office de coin cosy, juste au-dessus du piano qui prend vie, paraît-il, le soir. Un qui n'attend pas la fin de journée pour s'animer, c'est le patron. Il a l'énergie bouillonnante du quartier, un vrai Titi parisien ! Soucieux de la sécurité de ses clients aussi, y compris les touristes pourtant de passage. Toutes ces pickpockets en jupons lui donnent les boules ; il voit rouge dès qu'elles se pointent et les enguirlande prestement quand elles s'en prennent au portefeuille de jeunes collégiens allemands. « Dégouté, je suis ! Et quelle image elles donnent de notre ville ? », se lamente-t-il.

Plusieurs formules de petits déjeuners dont une à 4 € : moins qu'un simple crème dont le prix moyen est de 4,40 € à Paris ! De quoi nous donner envie d'essayer malgré nos agapes familiales de la veille ; on est quand même dans l'un des quartiers les plus touristiques !
Bilan : si les deux viennoiseries** ne font pas un carton (ou plutôt si !), le jus de fruits au choix est fraîchement pressé et le café bien mousseux. Pas d'embûche donc, mais une divine surprise : nous voilà emballés !

Pour conclure : petit prix au petit pont !

www.cafelepetitpont.com

* Le Petit Châtelet – ** On peut leur préférer deux tartines

beurre-confiture

Salon du Panthéon

13 rue Victor Cousin, 75005 Paris | Station Vélib’ 22 rue Cujas | Du lundi au vendredi de 12:30 à 18:30

Note globale : 16

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

Prix d’un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Etait muet de naissance » pour « cinéma »

Moteur : « En avant première, la palme des cafés-ciné est décernée à …
notre collègue, non seulement professeur mais aussi ressource ! »

Au Panthéon des bonnes adresses, une salle d’art et d’essai créée en 1907 dans un ancien gymnase de la Sorbonne, dont Sartre fut l’un des habitués (du ciné, pas du gymnase !!) Salle légendaire des cinéphiles parisiens, totalement rénovée en 2006, elle a conservé le caractère désuet de sa façade avec ses lettres néons et sa caméra en ferraille.

– Entrons !
– Dans un cinéma ?

– Oui !
– Mais quel rapport avec le café ?
– Patience ! …

Inutile de prendre un ticket, même si on passe devant le caissier pour monter au premier étage – pas de tapis rouge ni même d'ascenseur – pour découvrir un immense salon de thé : c'est l'ancien grenier réaménagé puis décoré, dit-on, par Catherine Deneuve elle-même.

Surprenant, car immense et intime à la fois : de larges canapés invitent à la détente, tandis que photos, livres et magazines sur le 7ème art incitent aux échanges. Zoom sur les consommateurs : prod', réal', distrib', acteurs et journalistes y font souvent Salon … de quoi se faire un film !

La salle est toute en longueur : normal, on est juste au-dessus du cinéma. Mais pas d'écran au fond, juste une grande baie vitrée découvrant un petit patio plein de charme.

C'est l'heure du déjeuner, l'occasion de faire dînette avec quelques plats, salades ou gâteaux (penser à réserver, c'est vite complet !) Mais on peut aussi venir l'après-midi pour prendre un café (en V.O*) après un film ou entre deux réunions. Par contre, les matinaliers devront ronger leur frein et le ouiquende, c'est … Coupez !

Pour conclure : pas commode d'y monter avec des Cannes.

*Version Ottilie !

http://www.whynotproductions.fr/pantheon/page.php?id=25&PHPSESSID=7202488b70faaa1274c409ab25325c85

Coutume Instituutti

60 rue des Ecoles, 75005 Paris | Station vélib’ 5 rue de la Sorbonne | Dimanche de 10:00 à 18:00 | Accessible ♿

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Il nécessite un certain dépouillement » pour « vote »
Rue des Ecoles, un dimanche : il fallait le vouloir ! Et tout ça pour trouver porte close : j’enrage ! Heureusement, mon cher et tendre aperçoit une faible lueur tout au fond et subodore une autre entrée : on contourne le pâté de maisons et c’est finalement au 31 rue Sommerard qu’on obtient notre Sésame. Sauvés !

Pourquoi la Finlande aujourd’hui ? Mais c’est leur Fête ! Déjà 98 ans d’existence en tant qu’état souverain : Hyvää itsenäisyyspäivää* ! L’occasion de trinquer avec un verre de glögi, vin chaud national – bon, il n’y a pas que du vin, mais contre les frissons hivernaux, on n’a jamais fait mieux !

Pourquoi un café alors ? Parce que c’est aussi le pays où l’on en consomme le plus au monde : 5 tasses par jour et par habitant, soit 12,9 kg par an, oui Madame !

Nous voilà donc dans un petit bout de Scandinavie au cœur du quartier latin. Volumes impressionnants, déco lumineuse et épurée qui rappelle la fraîcheur des grands espaces nordiques : reposant et même totalement « hygge », comme on dit ici, le top du bien-être parait-il …

L’ambiance est aussi chaude que celle d’un sauna du Grand Nord : accueil (international) par des passionnés du café, familles petit-déjeunant joyeusement sur les longues tables immaculées (bonnets rouges de lutins pour les plus jeunes !) et brochettes d’étudiants le long des baies vitrées (le nez dans leurs ordinateurs : tant pis pour la vue sur le musée de Cluny !)

Bon cru de café (mais au prix non proportionnel à la quantité), vrai latte avec un joli coeur sur la mousse (dommage qu’il soit servi dans un verre de cantine posé sur une soucoupe !), bonnes effluves de pipari ** et korvapuustit***, sans compter les appétissantes assiettes de pumpernickel-crème au raifort- crudités-poisson fumé- ou blini-crudités-viande rôtie-confiture d’airelles.

Pour conclure : un lieu qui ne vous laissera pas de glace.

www.institut-finlandais.asso.fr

* Joyeux jour de l’indépendance !
** Petits gâteaux aux épices de Noël *** Brioches à la cannelle

Café du Métro

60 bd Saint-Germain, 75005 | Station vélib’ : écoles Carmes | Dimanche de 7 h à 2 h | Accessible ♿

Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 9 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Il aime les bons morceaux » pour « Musicien »

Au pied (ou plutôt à la bouche) du métro – d’où le nom ! – et face à la charmante fontaine de la place Maubert : depuis 1920, une famille d’Aveyronnais originaires d’Espalion tient cette confortable brasserie.

Chacun peut y trouver son espace : en terrasse (intérieure pour les frileux, extérieure pour les fumeurs), près du comptoir sur les tabourets recouverts de capsules de bières géantes pour ceux qui veulent prendre de la hauteur, le long des aquariums pour les amis des d’animaux, ou encore près du piano et autres instruments de la salle du fond pour nous autres mélomanes.

Flûte alors ! Beaucoup moins musicaux, les tarifs : c’est même la fausse note … d’autant plus que, pour le détour touristique au sous-sol, il faut ressortir la monnaie !

Avec ça, on a droit à un accueil exemplaire ? Eh non ! Le serveur, pourtant maintes fois relancé, nous évite comme si on était radioactifs. Il finit par s’enquérir de notre commande

tout en regardant ailleurs … avant de tourner brusquement les talons. J’avoue qu’on a du mal à l’imaginer au moment du coup de feu.

Heureusement, nos voisins sont plus enthousiastes ; des outre-manchots qui s’extasient devant leur french breakfast (c’est vrai que ça a l’air goûteux !)

Mais il n’y a pas que des touristes en goguette ici : chaque lundi soir à 18 h, on y turbine de la cafetière ! Liliane et Denise animent un café-philo : aux oubliettes, les idées toutes faites ; au rebus, les idées préconçues !

Le dialogue est le maître mot de leurs soirées. Pas de polémique, mais de la dialectique. Les participants débattent à partir d’un thème proposé au départ, non de leurs opinions, mais autour d’idées. Tout un programme !

Pour conclure : un bon café métro cher.

http://www.cafedumetro.com

L’Institut

1 bd Saint-Germain, 75005 | Station vélib’ 3 rue des Fossés-St-Bernard |Dimanche de 7h à 2h00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 12

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Huile dans le pétrole » pour « Emir »
Face à l’Institut du Monde Arabe (d’où le nom !), une terrasse parfaite après une expo. Et avec les 30 000 étudiants de Jussieu, il doit y avoir de l’animation en semaine …

L’ambiance ne manque pas non plus le samedi soir si l’on en croit les conversations matinales. Apparemment, ça a chauffé hier : la pression

a monté, et pas seulement dans les pompes à bières.

Il semblerait que des clients se soient mis la tête à l’envers et la fermeture est encore dans toutes les conversations :
– A force de trinquer, les mecs, ils deviennent imbuvables râle la serveuse accoudée au comptoir.
– Ouais, ça leur vrille les nerfs ; y z’ont plus d’tenue.
– Y en a un, il les a tous faits (les bars) ; après, il hurlait comme s’il était
chez le dentiste.
– J’ai dû le sortir : OK, tu perds de l’oseille mais si c’est pour fermer …
se résigne le patron, torchon à la main.

Du coup, on est presque surpris du calme qui règne ce matin. Confortablement installés sur une méridienne, on jette un coup d’œil alentour : parquet et comptoir de bois, tables et chaises de style rétro ou indus’ ; le mélange est harmonieux. Tiens, il y a même, une chaise de bébé vintage, avis aux jeunes parents !

Avant de décoller (du zinc), un petit tour au fond pour découvrir les salons aux bons gros fauteuils club de cuir patiné par le temps. Pas forcément pratique pour déjeuner (et pourtant si, le couvert est déjà mis !), mais tentants pour bouquiner sous les étagères garnies de livres … ou de bouteilles ! Mais l’ENOOOOORME pendule nous rappelle à l’ordre : il est temps de remonter en selle !

Pour conclure : au menu, c’est fromage ou désert.

www.dailymotion.com/…/xfq4ls_**l-institut**-75005-paris

Le Verse toujours

3 avenue des Gobelins, 75005 | Station Vélib’ Mouffetard-Saint Médard |Dimanche de 7h00 à 2h00 | Accessible ♿

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 16| Accueil : 16 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 15

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Sans gravité » pour « Apesanteur »

Au pied de la Mouff’, une brasserie qui a voulu rester fidèle à son passé : dans ce quartier populaire, pendant les années vin(gt), les levées de coude étaient légion et les assoiffés demandaient qu’on leur remplisse le verre encore et toujours.

C’est donc un bistrot à l’ancienne, dans l’ambiance boisée d’une époque où l’on savait prendre son temps : une vieille caisse enregistreuse, de petites tables acajou, un grand miroir sur lequel est inscrit le dessert du jour et des photos dédicacées de stars d’antan. La lumière est un peu tamisée, la musique douce, les banquettes de cuir rouge confortables.
« Qu’est-ce qu’il fait bon ici ! », s’exclame un client à son

arrivée ;
« je ne sais pas si on verse toujours, mais en tous cas, on ne sort plus ! ».
Il s’installe au comptoir, pose son chapeau puis range sa pipe et attrape un journal par la barre de lecture …

Une jeune serveuse, épaisse comme un stylo, nous accueille gentiment.
Long tablier noir et chemisier blanc de rigueur et … une mignonne petite cravate rose pour égayer le tout !

On plonge dans la carte : lentilles au foie gras, burger au cantal ou encore tiramisu au Nutella, voilà qui est bien tentant – d’autant que tout est fait maison ! Mais à l’heure du petit-déjeuner, on préfère un café joliment servi dans une tasse rétro au liseré doré et accompagné d’une adorable meringue.

En sortant, petit coup d’œil à la terrasse : chauffage et plaids moelleux. Il paraît que l’été, il y a des brumisateurs pour mieux supporter la chaleur et on vous prête des canotiers pour vous protéger du soleil (on est plein sud !)

Et il y aurait même, toute l’année, des cahiers de coloriages offerts, entre deux plats, aux jeunes impatients …

Pour conclure : un café à tomber à la renverse !

http://www.versetoujours.fr