Le Bistrot des amis

Le 11 novembre 2018

Le Bistrot des Amis, 10 rue du Crucifix, 15 000 Aurillac
Du lundi au samedi de 7h à minuit
Note globale : 14
Situation : 15
Cadre : 14
Accueil : 15
Ambiance : 14
Café : 13
Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Hausse le ton » (dièse)

Aujourd'hui, c'est le centenaire de l'armistice ! Un anniversaire que les
Chorales franco-Allemandes se devaient de fêter. Les voilà donc (presque) toutes réunies
à Aurillac pour y chanter la Paix et la Fraternité – dont la notre, de Paris !

Il y a cinq mois, jour pour jour, un Cantalien faisait le même trajet …
mais pour lui, c'était un retour aux sources après plus de trente ans dans la capitale.
Son projet ? Ouvrir un Bistrot des amis, convivial et authentique.
Son nom ? Christian Bienvenu (Ca ne s'invente pas !)

Après des années au Fouquet's et autres grandes brasseries, il a changé de disque
et œuvre désormais au cœur de sa ville natale, dans l'une des vieilles rues piétonnes et animées.

Sans renier sa première vie, bien au contraire : Paris est partout ! Sur les emballages des sucres et chocolats, les sous-verres à bières et même un mur entier recouvert d'une immense photo
en noir et blanc, représentant la place des Vosges de la rue des Francs-Bourgeois.
Il en a gardé le rythme aussi, avec une tendance à accélérer la cadence :
« Toujours à fond ! », confesse-t-il.
Derrière son grand bar en étain, le tablier bien sanglé, il prend les choses à c(h)œur et
ne compte pas ses heures : tout est réglé comme du papier à musique.

Mais il n'a pas oublié ses racines pour autant, les murs en attestent – pierre locale volcanique, vieilles poutres. Les plats de la Carte aussi, véritable Ode à l'Auvergne : truffade* et aligot** assortis de bourriols*** pour ne citer qu'eux.

Pas de fausse note mais une cérémonie bien orchestrée, pour un concert de louanges
si l'on en croit l'affluence, autant en salle qu'en terrasse !

Pour conclure : un café qui livre une belle partition.

https://www.pagesjaunes.fr/pros/51372133

* Plat auvergnat à base de pommes de terre et de fourme de type Salers,
assaisonné avec de l'ail et servi avec une salade.
** Spécialité culinaire rurale traditionnelle de l'Aubrac (Cantal, Aveyron et Lozère)
à base de purée de pommes de terre, de tome fraîche, de crème, de beurre et d'ail.
*** Crêpes de blé noir d'origine paysanne, appelées aussi « Galettes du Cantal »,
qui constituaient le panier du travailleur de la Haute

Auvergne autrefois.

Kiez Biergarten

Le 23 septembre 2018

Kiez Biergarten, 24 rue Vauvenargues, 75 018 Paris
Tous les jours de 9h à 2h (10 h le dimanche)

Note globale : 12
Situation : 11
Cadre : 10
Accueil : 13
Ambiance : 14
Café : 13

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « A le rythme dans la peau » (tambour)

Kiez (prononcer « Kitz »), ça veut dire « mon quartier », là où l'on vit, quoi !
Quant à Biergarten – littéralement « Jardin à bières » -, c'est typiquement le bistro allemand.
Dès le trottoir, la longue et étroite table en bois donne le ton. Puis, la déco vintage de la salle nous rappelle l'Allemagne des seventies (notre banquette est largement éventrée !)
Au dessus d'une porte, l'Ampelmann* a été détourné : Rouge ? Patienter. Vert ? On peut aller se soulager ! Quant au « jardin », c'est plutôt une petite cour intérieure, sans grand intérêt à cette heure, sinon d'être à l'air libre et à

l’abri des passants. Mais on retrouve les bancs et tables de l’entrée et on l’imagine vite bruyante et conviviale quand elle est animée … voire surpeuplée !

Pour passer commande, révisez votre Deutsch ; on ne parle pas la langue de Molière ici !
Mais l’accueil, quoique distrait (préparation du brunch** oblige !) est sympathisch et notre café de bonne facture. On le prend d’ailleurs plutôt en fin d’après-midi avec un Apfelstrudel ou un Käsekuchen*** pour le traditionnel Kaffee-Kuchen. Car on vient là pour trinquer : bières variées et (réellement) allemandes – les téméraires peuvent commander une Mass Bier****: même pas peur ! -, vins d’outre-Rhin, voire Fritz Cola … pour rester couleur locale !
Et pour éponger, des bretzels tout chauds ou un bon vrai casse-croûte*****.

L’ambiance peut monter très vite : de la lecture tranquille aux jeux de société, on passe à la partie de babyfoot ou la retransmission de matchs de la Bundesliga ou de la Manschaft !
Et que dire pendant l’Oktoberfest de Münich ou le Karnaval de Cologne : rangez vos bouquins !

Pour conclure : pour une virée t’Hambourg battant.

https://www.kiez.fr

* Petit bonhomme des passages piétons berlinois indiquant si l’on peut traverser ou pas.
** Brunch dimanches et jours fériés, 100% maison, 21,50 € (prix égal à l’âge de l’enfant pour
les moins de 12 ans) : charcuteries allemande, hareng, fromages, Obazda (crème épicée au camembert typiquement bavaroise !), omelettes, et salades pour le salé ; Müesli, fromage blanc frais, Apfelstrudel, gaufres au miel ou au Nutella et fruits frais pour le sucré, avec des pains allemands et des boissons – jus de fruits (industriel), thé et café.

*** Feuilleté roulé aux pommes, raisins secs et cannelle servi tiède ou chaud ;
gâteau au fromage blanc frais.
**** Choppe d'un litre de bière.
***** Curry wurst de Berlin, Hamburger de Hambourg, Nürnberger de Bavière, Späzle de Souabe, Kartoffelsalat du Nord ou fameuses Schnitzels de la Oma de Niki …

Speicherstadt Kaffee

Speicherstadt Kaffee, Kehrwieder 5, Hambourg (Allemagne) | Tous les jours, de 10h à 19h

Note globale : 17

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 17 | Café : 17

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « l'Elbe est son miroir » pour « Hambourgeois »

En Avent, la musique ! La Chorale Franco-Allemande de Paris a rejoint celle de Hambourg pour un concert de Noël (enfin presque !). L'occasion de découvrir la cité hanséatique qui a vu naître Brahms, Mendelssohn et … le succès des Beatles !

C'est aussi le plus grand port d'Allemagne*, au bord duquel se dresse, telle la proue d'un navire, la toute nouvelle Philharmonie**.
Pour stocker les marchandises importées (tapis, épices, cafés etc.), des centaines de bâtisses en brique ont été bâties sur

pilotis à la fin du XIXème siècle – ensemble architectural si uni qu'il a été depuis classé par l'UNESCO.
L'un des anciens entrepôts et manufactures de torréfaction a été transformé en immense Kaffee : je m'y rends donc tambour battant … Vous savez à présent combien je prends ces choses à chœur !

« Ahoi ! » : c'est l'énergique salut des marins devenu symbole de Hambourg. Chaleur de l'accueil et de la salle (pourtant immense … mais dehors, il fait -2° aussi !), et merveilleux arômes qui vous enveloppent dès l'entrée. Les machines à torréfier tournent à plein régime et de gros sacs de jute déjà remplis attendent d'être livrés aux clients de gros ou magasins d'usine.
Pour les consommateurs sur place, le choix est tout aussi varié et des dizaines de tables les accueillent face au canal. L'endroit est couru : nos cousins germains semblent apprécier s'y poser ! Nombre d'entre eux accompagnent leur nectar – pas plus, mais guère moins ! – d'un Brötchen ou d'un plantureux gâteau ; certains vont même passer commande ensuite pour en emporter.

Allez-y donc, si ça vous chante, mais ne tardez pas : une choriste, venue deux heures plus tard,
a dû renoncer devant la longueur de la file …

Pour conclure : un café où on ne fait pas les choses à demi.

http://www.speicherstadt-kaffee.de/caféhaus.html

* Et la deuxième plus grande ville après Berlin !
** Inaugurée cette année, elle a été construite à partir d'un ancien entrepôt en forme
de trapèze surmonté d'une structure en béton avec façade en verre.

Café Titon

Café Titon, 34 rue Titon, 75011 Paris | Station Vélib’ 22 rue Jules Vallès |
De 8 h à 2h (10h à 23h le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 16 | Café : 13

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Mis en bière » pour « houblon »

Chorale franco-allemande cherche point de chute pour fêter la trêve estivale :
le premier café germanophile de Paris s’impose !
C’était il y a 8 ans : de retour de Berlin, deux jeunes entrepreneurs ont l’idée de transformer un ancien bar de la rue Titon en un café … teuton ! Spécialités d’outre-Rhin à partager dans une ambiance franco-allemande, le succès est immédiat.

Des Germains et leurs cousins s’y retrouvent depuis pour :
– boire leur *Kaffee* matinal en parcourant *le Spiegel* ou *le Zeit* mis à disposition des germanophones ou expatriés,
– déjeuner pour pas cher de *Würste*, *Schnitzel* ou *Maultaschen**,
– emmener les enfants goûter d’un *Tagskuchen* arrosé de *Bionade*, *Apfelschorle,* ou *Fritzkola*** ; et même dessiner sur les nappes en papier ou faire des coloriages !
– tester leurs bières pression (*Alpirsbacher, Andechs, Paulaner von fass*…) ou en bouteille (*Augustiner, Berliner*

kidl, Erdinger weissbier, Waldhaus…), à accompagner de *Bretzeln* tout juste sortis du four. La carte détaille chacune d'elles pour les novices (origines, arômes, méthodes de fabrication) et les inconditionnels peuvent participer à des ateliers de fabrication de bière blanche. A l'automne, la rue toute entière se transforme en gigantesque *Biergarten**** : les premiers arrivés prennent place autour des longues tables de bois, les suivants restent debout, la chope à la main, pour échanger dans l'une ou l'autre langue sur fond de musique typique.
– se déguiser à l'occasion du Carnaval de Cologne fin février, en dégustant la *Kölsch***** pression de rigueur : ambiance festive assurée !
– soutenir, par écran interposé, les footballeurs teutons durant les coupes du monde ou d'Europe.

Pour conclure : idéal pour une saucisse-fritz !

http://cafetiton.com

* Saucisses, escalopes panées ou ravioles.
** Gâteau du jour et boissons bio à base de fruits et plantes, jus de fruits pétillant ou coca-cola allemand.
**** Jardin ou terrasse où l'on pouvait à l'origine consommer ses propres denrées à condition de commander la bière.
***** Bière de Cologne, symbole de leur identité régionale.

Café Reichard

Unter Fettenhennen 11, 50 667 Köln, Allemagne | Dimanche de 8:30 à 20:00

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 11 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 3 € (Achtung : 4,50€ le WE !)

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Eau de Cologne » pour « Rhin »

Cologne est plus célèbre pour son eau que pour ses cafés ; pas une raison pour ne pas les tester – d'autant plus qu'à plus de 100 € le litre, la première n'est pas donnée !

A peine terminée la (passionnante) visite de la ville et ses marchés de Noël par deux choristes du cru, ma sœur de pupitre et moi nous précipitons dans la plus célèbre de ses brasseries : fondée en 1855 par celui qui lui a donné son nom, elle s'est installée ensuite sur l'esplanade pour être finallemand complétée d'un pavillon de verre laissant entrevoir l'impressionnante cathédrale. Malgré les 800 places, c'est plein ! Beaucoup de touristes mais aussi de vrais colonais : tous s'y retrouvent autour d'un (imposant) gâteau, un verre de Glühwein* (voire plus), un plat roboratif ou une simple Kölsch.**

Cadre élégant (limite kitsch) et armée d'actives serveuses en jupe carmin, chemisier rose et tablier blanc. La nôtre est particulièrement efficace – tellement qu'elle supporte visiblement mal qu'on dérègle son bel ordonnancement : on avait légèrement écarté notre table de celle de nos voisines ? Elle revient aussitôt la replacer d'un coup sec et sans un mot !
La vieille dame et sa fille, voyant notre air dépité, nous demandent gentiment d'où nous venons. « Paris ? Ach, die Stadt der Liebe !*** ». Avant d'ajouter avec une œillade : « Merci, Chéri ! »

Notre boisson est servie sur le traditionnel plateau d’argent avec napperon et tasse aux armes de la Maison ; la tarte à la rhubarbe est aussi crémeuse qu’impressionnante et l’apfelstrudel, nappé de crème chaude à la vanille.

Avant de partir, une visite au sous-sol est incontournable : moquette épaisse au sigle du fondateur, confort rarement égalé et, s’il faut laisser une pièce à l’entrée, une incongruité qui mérite ce surcoût : les portes sont toutes vitrées mais … s’opacifient une fois fermées de l’intérieur (l’honneur est sauf !)

Quelques notes mêlées d’une odeur de bougie nous parviennent de l’étage : dans le petit salon, un musicien s’est installé au piano à queue immaculé sur lequel la troisième bougie de l’avent vient d’être allumée : de quoi nous enchanter !

Pour conclure : une ambiance très germane-hic !

http://www.cafe-reichard.de/index.html

* Vin chaud ** Bière du cru *** La ville de l’amour

Schmidt

Bertholdstraße 19a, 79098 Freiburg | Dimanche de 9:30 à 18:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 11 | Accueil : 15 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « S’en prendre au chef » pour « étêter »

Premier dimanche de l’avent : de l’autre côté du Rhin, Freiburg vient d’ouvrir son marché de Noël. Après un concert d’applaudissements (on a chanté hier avec la chorale franco-allemande de la ville pour son quarantième anniversaire !), nous nous sommes levés en fanfare pour une balade tambour battant. Décorations de bois sculpté, céramiques multicolores, bougies scintillantes et autres produits artisanaux ; sous les lumières scintillantes, c’est un enchantement ! Mais le froid est vif, pour ne pas dire cinglant. Un costaud du diaphragme, debout devant une table haute en bois, siffle un verre de Glühwein* avec son compère au sourire aussi large que les épaules. Pas dans nos cordes ! Malgré les délicieuses effluves de girofle et de cannelle, nous préférons rentrer au chaud.

Dans cette partie de la vieille ville se trouve justement un établissement de renommée très ancienne. Un certain Gotthold Schmidt y a lancé les baguettes et croissants puis développé ses propres recettes de spécialités régionales. La tradition s’est poursuivie depuis : à voir le nombre de clients agglutinés devant les vitrines de chocolats et autres pâtisseries, c’est une bonne adresse !

Une petite salle au fond et une plus grande à l’étage permettent de s’isoler de l’agitation de la ville … et se réchauffer.
Epais tapis sur la moquette, rideaux de dentelle, coussins sur les sièges ou banquettes en demi-lune, tout est prévu pour le confort, même le vestiaire ! Quelques poinsettias** aussi pour la touche nature et colorée, mais – petit bémol – la déco manque un peu de charme.

Il est ailleurs : dans les discussions feutrées des consommateurs attablés devant d’appétissants (et imposants) gâteaux, l’accueil délicat de la serveuse et le raffinement de nos boissons. Sur un petit plateau argenté, une jolie tasse

élancée et sa cuillère croquignolette, deux sachets de sucre Maison, sans oublier le verre d’eau, et, griotte sur le Strudel, une coupelle de crème Chantilly pour accompagner le café***. Pas si cher, finalement, la note, ni encore moins l’impression d’un établissement bas de gamme !

Pour conclure : allez-y si ça vous chante, amic’allemand …

www.cafeschmidt.de ; www.weihnachtsmarkt.freiburg.de

*Vin chaud **Plante rouge appelée aussi « Etoile de Noël »
***Bien préciser « Expresso » sous peine de se retrouver avec une … baignoire !

Literaturhaus

Fasanenstr. 23 (Charlottenburgsbezirke), Berlin

| Dimanche de 9:00 à 24:00

Note globale : 17

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

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Support de la pensée » pour « Tige »

Cinquante ans ! Non, ce n’est pas mon âge mais celui de la Chorale Franco-allemande de Berlin : l’occasion d’une cérémonie bien orchestrée avec ses petites sœurs de France et d’Allemagne … et pour votre caféologue attitrée, de m’adonner à mon violon d’ingres dans une nouvelle contrée.

A deux pas du bruyant Ku’Damm, équivalent de nos Champs Elysées, une grande villa
entourée d’un jardin planté de rosiers … et de quelques tables à l’ombre de grands parasols.
So romantisch !

On n’y cultive pas que de belles plantes : des livres attendent les amateurs dans la petite librairie du rez-de chaussée, tandis que la véranda et les vastes salles du premier rassasient tous les appétits : littéraires lors des présentations d’auteurs, artistiques grâce aux tableaux et photos exposés mais aussi terrestres.

De grandes tablées petit-déjeunent déjà dans une ambiance animée : Rührei (omelette à la crème fraîche), salades de pommes de terre, charcuteries accompagnées de Brötchen et autres pains aux graines, blancs ou noirs ; müesli aux fruits frais et Käsekuchen pour la note sucrée. C’est substantiel … et servi jusqu’à 16 h, comme dans la quasi totalité des établissements de la ville : le premier repas de la journée est un incontournable !

Plus de table disponible. Qu’à cela ne tienne, on s’installe à des places restées libres le temps d’en récupérer une : l’occasion de tailler une bavette avec de parfaits inconnus, c’est la coutume ici. Et donc, une fois installés, à nous d’accueillir les STF (« Sans Table Fixe ») nouvellement arrivés.

Autre habitude : le paiement en espèces. Comme dans beaucoup de commerces en Allemagne, les cartes de crédit ne sont pas acceptées. C’est d’ailleurs la seule fausse note que j’ai pu

trouver. Même l’accueil aussi exquis que le cadre nous a enthousiasmés, et l’impression d’avoir passé un bon moment dans une maison de famille à la campagne …

Pour conclure : idéal pour deviser amic’allemand !

www.literaturhaus-berlin.de/

L’Abside

12 place du square, 15 000 Aurillac | En semaine, de 8h00 à 20h00

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Règle la note » pour « Accorde »

Au pied des Monts du Cantal, de vieilles maisons de pierres volcaniques se serrent le long de la Jordanne. Et sur l’ancienne route de Toulouse, une curiosité : accrochée à l’église Notre-Dame-aux-Neiges, une bâtisse épouse les formes de l’abside. Atelier du maréchal-ferrant à l’origine, elle s’est transformée ensuite en estaminet : notre coup de chœur du jour !

Un peu tarabiscotée certes, mais agréable, car sa véranda ouvre sur la place centrale de la cité géraldienne ; il y a même quelques tables et chaises sur le large trottoir pour profiter de la verdure du Square.

A l'intérieur, les conversations vont bon train : deux commères échangent les derniers potins, un groupe de sportifs les nouveaux résultats et un trio d'happyculteurs les formules philosophumoristiques affichées au-dessus du comptoir – histoire de dérouiller neurones et zygomatiques !
Ce café est un vrai lieu de convivialité : anniversaires, repas de classe, retransmissions de matchs, soirées châtaignes à l'arrivée du Beaujolais …

L'appétit aiguisé comme un Laguiole, de joyeux compères commandent des ardoises de fromages et charcuteries auvergnates : il est 9 heures …

Je m'attaque à mon papier. C'est que ce soir, avec 250 choristes franco-allemands, nous donnons un concert pour les 40 ans de la chorale d'Aurillac ; retour prévu dès demain : pas sûre d'avoir le temps de tester mon café hebdomadaire, donc, j'anticipe.

Mais par conscience professionnelle, j'interroge le patron :
– Vous êtes ouverts le dimanche ?

Ce à quoi il me rétorque offusqué :
– Le dimanche, Madame, c'est le jour du Seigneur … et le Seigneur, c'est le rugby !

Pour conclure : un café où il faut régler rugby sur l'ongle.

https://www.facebook.com/pages/LAbside/190740704412553

La Maison du Pékèt

4 rue de l’Epée, Liège (Belgique) | Dimanche de 10h00 à 2h00

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Ferme le col » pour « Bouchon »

« Il fait cru » : un froid humide qui donne envie de se réfugier dans une des tavernes de la Cité ardente. Face à la maison du bourgmestre, la nôtre s’est fait une spécialité du breuvage local : le pékèt (genièvre en wallon), eau-de-vie aromatisée. Ici, il coule à flots, plus de 40 sortes et jusqu’à 56 degrés ! Certains l’aiment sec, d’autres fruité ou même flambé : chacun a son pékèt mignon ! On se laisse enivrer par des arômes qui font tourner la tête sans en avoir l’air et … « au plus on boit, au plus on a soif » dit une belge, hic !

Poutres en bois et murs de briques, l’endroit est intemporel. Dans cette vieille bâtisse, on peut aussi bien prendre un café en terrasse ou un pékèt au comptoir, souper au restaurant, voire terminer la soirée à la discothèque. C’est un véritable dédale de petites salles où chacun peut trouver son bonheur.

Ambiance bon enfant, les échanges fusent. « Tantôt, c’est les 15 km de Liège … ça bouchonne ! », se marre l’un. Un autre

charrie gentiment une joggeuse déjà de retour, qui réplique aussitôt : « T’as facile de m’critiquer, c’est pas toi qui l’fais ! » Et toc !

L’accueil est direct et chaleureux : « Une jatte pour toi aussi ? » Je finis par comprendre que c’est d’un café qu’il s’agit ! Et il est … italien, mais accompagné des plus traditionnels spéculoos et dosette de lait.
Un café liégeois aurait sans doute fait plus local ? « Oui peut-être », me souffle mon voisin au ventre rebondi et aux bacchantes impressionnantes ; « en fait, c’est une spécialité de Vienne ; mais comme elle s’était acoquinée avec les ennemis en 14, les Français l’ont débaptisée pour lui donner le nom de notre ville qui les avait aidés ». Il me suggère plutôt la « boukète » (crêpe au sarrasin) ou la « blank dorêyre » (tarte au riz), en ajoutant avec un large sourire : « Ca me goûte bien ! » …

Pour conclure : Jatte-ire votre attention sur ce café liégeois.

http://www.maisondupeket.be/peket/

Le Piéton

2 rue Dampremy, Charleroi (Belgique) | Dimanche de 7h00 à 23h00

Note globale : 13

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

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Bonne mine » pour « Filon »

« J’aime les hauts-fourneaux
Flamboyant dans la brume
Et le bruit des marteaux
Résonnant sur l’enclume … »

C’est vrai qu’ici, quand on arrive, ça sent la mine ! En pleine région wallonne, Charleroi s’est construite au coeur du bassin houiller. Jadis « Pays noir, » il a laissé son empreinte avec ses terrils devenus vertes collines et ses hautes cheminées qui transpercent encore le paysage.

« Pays de Charleroi, c’est toi que je préfère ! » chantait Jacques Bertrand. Les Carolos sont attachés à leur histoire mais veulent trouver un nouveau souffle : des statues – Le Marsupilami, Spirou et Fantasio, Lucky Luke, les frères Dalton et quelques autres encore – égaient la cité, berceau de la BD en Belgique, et de nombreuses grues témoignent d’une ville en pleine mutation.

Au carrefour de la rue de la Montagne qui dégringole de la ville haute et d’une autre, piétonne elle aussi, une sympathique terrasse : idéale pour une pause tranquille après quelques courses dans ce quartier commerçant. Elle est même chauffée pour en profiter par tous les temps (ou presque !)

A l’intérieur de cette jolie maison XVIIIème, toute de briques et de pierres, de grandes photos noir et blanc des alentours en 1900. Quelques chaises et une longue banquette où quelques joyeux drilles amusent déjà la galerie. Des habitués qui actionnent bruyamment la cloche pour passer commande, la mine réjouie : bières, sandwiches (bien garnis !) et crêpes

(royales, s’il vous plait !)

Un solide escalier de bois mène au premier ; près de la fenêtre une table particulièrement agréable : café servi dans une jolie tasse blanche, avec le traditionnel petit pot à lait ainsi qu’une mini gaufre croquignolette :
la vie est belge ! Mais après tout … nous le wallons bien !

Pour conclure : mine de rien, voilà une bonne adresse !

http://www.paysdecharleroi.be/index.php?option=com_flexicontent&cid=116&lang=fr&view=category&Itemid=233