

# Orangerie du château de Cheverny

Orangerie du Château de Cheverny, avenue du Château, 41 700 Cheverny |

Tous les jours, de 10h30 à 19h l'été, 11h à 17h30 le reste de l'année

Note globale : 16

Situation : 19

Cadre : 16

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 14

**Prix d'un café : 2 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Fragile s'il est trop bien sapé » (château)

Bâtir des châteaux en Espagne ? Nos amis québécois préféraient faire ceux de la Loire ... malheureusement, ils étaient déjà faits nous avait prévenus Francis Blanche.

Qu'à cela ne tienne, nous voilà partis sur leurs traces à l'occasion de notre road trip biennal !

Et le dernier jour, avant de reprendre la route pour la capitale, on s'est offert une pause royale dans l'ancienne orangerie du château de Cheverny\*.

C'est en le contournant, qu'on a découvert ce joli bâtiment du début XVIIIème\*\* devant lequel des tables étaient installées, avec parasols assortis. Un lieu véritablement enchanteur par sa vue exceptionnelle sur les jardins et le château. Mais l'air était tellement étouffant ce jour-là qu'on a préféré l'intérieur ... climatisé !

Décor superbe ; de majestueux volumes et une charpente incroyable, du mobilier et une musique dans le style de l'époque : bien que le service se fasse au comptoir, l'établissement relevait plus du salon de thé que du snack.

D'autant que les produits étaient de qualité : espresso (bien serré) servi dans une tasse en porcelaine avec amande chocolatée et serviette aux armes du château, chocolat Viennois chaud ou glacé (spécialité de la Maison) ou jus de fruits de producteur aux arômes variés.

Et pour les plus gourmands, de généreuses glaces artisanales redoutablement goûteuses

(Eh oui : notre légendaire conscience professionnelle nous a poussés à les tester !)

Cadre somptueux, service avenant et même, espace Legos pour occuper les enfants afin de permettre aux plus grands d'apprécier tranquillement ... la vie de château !

Pour conclure : des glaces à vous faire fondre !

<http://www.chateau-cheverny.fr/informations-pratiques/se-resta-urer.html>

\* Propriété appartenant à la même famille depuis plus de six siècles, c'est le premier château à avoir été ouvert au public en 1922 : du splendide intérieur au parc botanique, du Musée des secrets de Moulinsart aux chenils (NB. Pas vu Milou !) et des jardins au parc forestier, on découvre un patrimoine authentique et vivant.

\*\* Durant la seconde guerre mondiale, les autorités craignant un bombardement de Paris, ce bâtiment habituellement réservé aux réceptions abrita de nombreuses œuvres d'art provenant du Louvre, dont parmi elles la Joconde.

---

# Le Vieux mûrier

Le Vieux mûrier, 11 place Plumereau, 37 000 Tours |  
De 11h (14h le dimanche) à 2h, fermé le lundi

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 18

Ambiance : 15

Café : 14

**Prix d'un café : 1,40 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Production de vers » (soie)

Petit tour dans la cité natale de Balzac\* sous la houlette de notre greeter\*\* du jour :

nous qui pensions en avoir fait le tour depuis 3 jours, découvrons moult cours cachées et passages secrets devant lesquels notre quatuor était passé sans même s'en rendre compte. C'est que notre hôte a plus d'un tour dans son sac !

Au coeur du Vieux Tours, la Place Plum' (ainsi nommée par les Tourangeaux) est incontournable. Son nom viendrait d'un gentilhomme fortuné\*\*\* qui avait légué ses biens à la ville ; d'autres évoquent l'ancien marché aux chapeaux qui s'y tenait au XIIIème siècle. Qu'importe ! Entourée de vieilles maisons à colombages\*\*\*\*, des brasseries pour la plupart, et entièrement pavée, elle est recouverte de tables, chaises et parasols aux beaux jours : aussitôt prise d'assaut, elle devient alors une gigantesque terrasse, vivante et bruyante ... au grand dam des résidents !

Le vieux Mû, comme on l'appelle ici, est l'une des plus

anciennes. Son histoire a fait sa réputation, c'est une véritable institution. D'abord imprimerie, il est devenu Café littéraire.

On peut donc s'y poser pour lire ou prendre la plum', réviser ou débattre (la faculté est à côté !)

Moquette épaisse, vieilles affiches et photos rétro à l'intérieur pour s'installer confortablement en hiver.

L'été, trouver une place au pied du mûrier\*\*\*\*\* n'est pas chose aisée mais de là, on peut admirer les façades à pans de bois et s'immerger dans l'ambiance locale.

Sa gazette paraît « tous les 36 du mois » et annonce, entre deux réclames, un expresso de Colombie, un (vrai) capuccino et autres rafraîchissements. De quoi se remplir la panse aussi, du bien roboratif – on est au pays de Rabelais ! – préparé

en un tour de main, à l'instar de sa spécialité, le burger Sainte Maure de Touraine et sa confiture de mûres ...

Pour conclure : très honorés d'être au pays de Balzac.

<http://levieuxmurier.fr>

\* Honoré de Balzac (1799-1850), romancier, journaliste et imprimeur, né à Tours.

\*\* Bénévole faisant visiter sa ville de façon insolite et personnelle pour une rencontre authentique.

\*\*\* Charles Plumereau (1818-1885), ancien conseiller municipal de Tours.

\*\*\*\* Du XVème siècle, en pierres de taille ou de tuffeau, pans de bois et torchis.

\*\*\*\*\* D'où son nom, vestige du temps des soieries de la ville, première à avoir développé cette industrie.

---

# Librairie-Café

Librairie-Café, 4 place du Marché, 77 580 Crécy-la-Chapelle |  
De 10 à 13h et 14h30 à 19h sauf le lundi

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 18

Ambiance : 14

Café : 14

**Prix d'un café : 1,80 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Homme de lettres » (facteur)

« La Venise de la Brie », c'est l'autre nom de Crécy\*. Ancienne ville fortifiée, dont subsiste un chemin de ronde et quelques tours médiévales, elle est devenue résidence secondaire des rois\*\*. Le Grand Morin a été pour beaucoup dans son développement ; seuls les canoës kayaks l'utilisent aujourd'hui, mais ses rives restent appréciées. On quitte une ruelle pavée pour longer le quai des Tanneurs. L'eau des brassets\*\*\* clapote, un cygne trompette, des canards cancanent tandis que les poules d'eau poussent de brefs cris métalliques : une vraie petite fanfare !

Au-dessus de l'un des nombreux lavoirs, une jolie véranda bleue et sa petite courette :

c'est une librairie-café dont la devanture myosotis fait déjà rêver.

Elisabeth en est l'initiatrice, un vrai pari pour ce bourg de seulement 3500 âmes. D'autant qu'elle est souvent absente car elle a aussi la tête dans les nuages ; hôtesse de l'air est son second métier. Heureusement, Céline et Alexandra sont là pour la seconder et multiplier les idées pour rendre la

boutique attractive : ateliers d'écriture ou d'anglais, initiation aux arts, échanges avec des auteurs, dédicaces (Didier Daeninckx, Anna Gavalda ...), c'est un vrai lieu de rencontre.

Eté comme hiver, Créçois et Créçoises s'installent sous la verrière pour livrer leurs impressions autour de littérature, théâtre ou cinéma, dans un climat convivial.

Ou simplement prendre le temps de tourner quelques pages ... voire piquer une jasette avec ses amis québécois ☐ tout en étanchant sa soif : un expresso sud américain pour l'inconditionnelle que je suis (délicatement accompagné d'un carré Excellence à la fleur de sel\*\*\*\*), un jus de fruit du cru (abricot s'il en reste : il est souvent victime de son succès !) ou une bière régionale\*\*\*\*\*, fraîche et sans alcool, parfaite en ces temps de canicule – voire une boule de glace pour les gourmands !

Pour conclure : une bonne adresse qu'on vous livre volontiers.

<https://www.lalibrairiecafe.com>

<https://www.youtube.com/watch?v=62UvVylblVc> (vidéo 4'02)

\* A une quarantaine de kilomètres à l'est de Paris, au sud de Nanteuil et de Meaux (respectivement 10 et 12 km).

\*\* Catherine de Médicis, « Dame de Crécy », donnera ses armoiries à la commune

(3 croissants d'argent sur fond d'azur).

\*\*\* Ruisseaux, terme régional.

\*\*\*\* Lindt ... le meilleur !

\*\*\*\*\* Bière du Grand Morin.

---

# 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).

---

## Medi Terra Nea

Medi Terra Nea, 13 rue du Faubourg Montmartre, 75 009 Paris |  
Du lundi au samedi de 12h à 23h, de 11h30 à 16 h30 le dimanche

| 



Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 16

Ambiance : 14

Café : 14

Brunch : 17 (Adultes 28€, enfants : 15€)

**Prix d'un café : 2,50 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Deviendra grand\* » (père)

« Bonne fête des pères ! » A deux pas des grands boulevards, voilà une enseigne pour nous qui voulons justement honorer le héros du jour !

La salle\*\*, toute en céramique bleue, rappelle les habitations du sud, mais l'ensemble est un peu froid, même si quelques touches de blanc et rouge l'égayent un peu, ainsi que d'originaux abat-jours en papier qui dégringolent du plafond.

Heureusement, l'accueil est vraiment chaleureux : une équipe jeune à l'accent chantant de l'Argentine sous la houlette d'un responsable d'une gentillesse rare. Il passe de table en table pour expliquer, vérifier que tout se passe bien ... et offrir un verre de vin aux heureux papas.

En semaine, un long ruban\*\* serpente au milieu de la salle pour faire défiler antipasti et desserts devant les clients attablés – tandis que les plats se commandent aux serveurs « volants ».

Mais aujourd'hui dimanche, l'heure est au brunch ... et quel brunch !

Copieux, varié, régulièrement approvisionné et de très grande qualité ; c'est simple, on a beau chercher, pas un produit qui ne soit goûteux – jusqu'au pain !

La cuisine étant ouverte, on suit la préparation des plats de la Grande Bleue, de l'Espagne au Liban. Un vrai voyage qui nous fait découvrir des saveurs pleines de soleil et chanter nos papilles: charcuteries corses, taboulé libanais, houmous, tapenade, caviar d'aubergine, fallafels, pâtisseries orientales ... entre autres ! Et bien que ce soit un buffet, il est organisé pour que l'on puisse se déplacer et se servir sans se gêner : suffisamment rare pour être souligné !

Pour conclure : un brunch formida...bleu !

<http://www.medi-terra-nea.fr>

\* Grand-père !

\*\* Comme dans un Kaïtenzushi ou Sushi roulant, sauf qu'ici, la cuisine est méditerranéenne.

NB. Une autre salle à l'étage accueille les groupes ou les enfants auxquels une animatrice propose des ateliers bricolage, maquillage, pâte à sel ou autre, selon l'humeur du jour ...

---

## Irène et Bernard

Irène et Bernard, 58 rue Gauthey, 75 017 Paris |  
Tous les jours de 12h à 23h

Note globale : 13

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 12

**Prix d'un café : 1,80 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Prend souvent la mouche » (araignée)

Balade dans le quartier des Epinettes \*, du nom des ronces du célèbre pinot blanc\*\*

qui envahissaient autrefois le versant sud-ouest de Montmartre.

Le hameau s'industrialise au XIXe siècle et ses agriculteurs sont remplacés par des ouvriers venus s'installer en ville. Depuis, le prix des logements a grimpé en flèche ; les cadres et professions libérales s'y sont installés, attirés pas ses espaces verts et voies piétonnes\*\*\*.

A l'angle de la rue de la Jonquière, l'une des adresses les plus atypiques du quartier est sans conteste ce bistrot : quelques tables sur le trottoir puis, passé la porte (grinçante !), un vieux comptoir où l'on s'installe pour boire un verre en jetant un œil sur le Parisien du jour, à moins qu'on ne préfère la salle du fond pour siroter tranquillement son café, voire manger un morceau.

Bien que refait depuis qu'Irène et Bernard l'ont repris à Roger, on le croirait là depuis des lustres. Il y flotte un délicieux parfum de naphthaline – on ne dit pas « déco de mémé », mais « vintage » ! Vieux meubles de maison de campagne, papier peint représentant des scènes de chasse à courre (il faut aimer !), photos en noir et blanc, abat-jours rétro à franges, ancienne balance d'épicier et boîtes en ferraille de bouillon Maggi. Si l'on ajoute la lumière tamisée et le petit fond jazzy, voilà un bistrot qui ne manque décidément pas d'âme ...

L'équipe est pourtant aussi jeune que la (nombreuse) clientèle et l'ambiance conviviale : un service efficace et une cuisine familiale à prix

raisonnable en font, il est vrai, une bonne cantine de quartier. Pas d'esbroufe, mais de la simplicité aussi bien dans l'accueil que dans la carte, c'est pour ça qu'on vient !

Pour conclure : il Irène une bonne ambiance.

<http://www.irene-bernard.com>

\* Pour « petite épine »

(Epinettes : également des instruments de musique de la famille des clavecins !)


\*\* Auxquelles elles ont d'ailleurs donné leur nom.

\*\*\* Comme la célèbre Cité des fleurs.

---

## Café Renaud

Café Renaud, 58 Quai Georges Gorse, 92100 Boulogne-Billancourt |

Tous les jours de 7h à 1h du matin | 

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 12

Ambiance : 14

Café : 10

**Prix d'un café : 2,80 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Niche pour chien » (anagramme)

Sur le site des anciennes usines Renault, un nouveau quartier

a vu le jour à Boulogne

ces dernières années : celui du Trapèze. Le « Café Renaud », son premier commerce, s'est ouvert en 2009, non pas en clin d'oeil au constructeur automobile, mais simplement parce que c'est ...

le prénom du patron !

De parents auvergnats\*, celui-ci s'est retrouvé paraplégique à 13 ans à la suite d'un accident

de moto-cross. Après avoir repris ses études puis un tabac-cave à cigares de la nouvelle Cour Saint Emilion, il a voulu ouvrir son propre restaurant. Mais tous ceux qu'il visitait avaient

un bureau à l'étage, des tables serrées et des sanitaires en sous-sol : inconcevable pour lui

qui était en fauteuil ! Il a donc acheté sur plan dans ce secteur prometteur alors en friche,

et conçu cet établissement à la fois accessible et rappelant le passé industriel du quartier –

d'où les gaines apparentes et les luminaires suspendus aux poutres métalliques.

Le cadre est sans conteste le point fort du lieu : très belle hauteur sous plafond, grandes

baies vitrées et déco contemporaine branchée, avec notamment un long bar design façon

« New York ».

Plusieurs terrasses aussi ; abritée avec d'élégants (et profonds !) canapés Chesterfield ou entourée de verdure avec vue sur l'île Seguin (C'est vrai qu'on est à deux pas de la nouvelle Scène Musicale : un bon spot après un concert !)

Déception par contre : si le patron semble aussi actif qu'enjoué et son Berger allemand magnifiquement tranquille (quel pelage !), notre serveur n'assure pas vraiment : aucun mot d'accueil, sachet de sucre et tasse tâchés, addition qu'il faut non seulement aller réclamer mais régler ensuite au comptoir. Une petite note d'amertume qu'on retrouve même en

arrière goût dans le café ...

Pour conclure : un établissement renaud-mais\*\* pas tout à fait au quai.

www.cafe-renaud.fr

\* montés à Paris à 16 ans comme serveurs, puis devenus propriétaires d'une brasserie sur les grands boulevards.

\*\* renommé ☐

---

## Ma Salle à Manger

Ma Salle à Manger, place Dauphine, 75 001 Paris |  
Du lundi au samedi, de 9h à 22h30

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 12

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

**Prix d'un café : 3,00 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Béarnais comme Henri IV » (béret)

À la pointe de l'île de la Cité, la place Dauphine est l'une des plus romantiques de la capitale. Contrairement à ce que l'on croit bien

souvent, elle n'est pas royale :  
ce n'est pas un « ensemble urbanistique homogène destiné à mettre en valeur la statue d'un souverain située en son centre ». Il y a bien celle d'Henri IV, mais elle se trouve à quelques mètres, dans un renforcement du Pont-Neuf, histoire de rappeler qu'il l'avait fait construire en l'honneur du Dauphin\*.

Bordée de beaux immeubles\*\* à l'arrière du Palais de justice, elle comporte quelques galeries d'art et cafés-restaurants ... dont notre étape du jour.

Une demi-douzaine de tables aux nappes un peu froissées et de jolis pots de fleurs donnent à sa petite terrasse un air de campagne. On s'installe au soleil – il reste juste deux places !

Aucune voiture pour nous troubler ; par contre, des inconditionnels de la pétanque tirent et pointent sur le terre plein central, à l'ombre des marronniers : ambiance farniente à souhait ...

La vitrine de la Maison annonce la couleur : tresses d'ail et de piment\*\*\*, invitation au Concours de belote – « S'inscrire ici ! » – et basque rondouillard en costume traditionnel.

L'intérieur, blanc et rouge, est tout aussi pittoresque, avec ses murs tapissés d'affiches à la gloire des fêtes de Bayonne. La patronne nous accueille avec une vraie gentillesse (et un accent délicieux !) : c'est vrai qu'on a l'impression d'être dans sa salle à manger – grande comme un mouchoir de poche, mais on s'y sent bien ...

Une pancarte m'interpelle : « Une journée sans café, c'est risquer de s'endormir avant l'apéro : ne prenez pas ce risque ! » Voilà une adresse qui ne manque pas de piment ... idéale pour prendre un Pau !

Pour conclure : on resterait volontiers accrochés à ses basques.

<https://www.facebook.com/Ma-salle-à-manger-316476178476152/?rf=103856096428177>

\* futur Louis XIII.

\*\* dont celui où vivaient Simone Signoret et Yves Montand.

\*\*\* même la crème brûlée à la vanille est parfumée au piment d'Espelette !

---

## Au Petit Bar

Au Petit Bar, 7 rue du Mont Thabor, 75 001 Paris |

Du lundi au samedi de 6h30 à 21h

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 10

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 12

**Prix d'un café : 1,80 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Servie sur un plateau » (l'Auvergne)

Grandeur et luxe : au Palais du Louvre où défilent des milliers d'étrangers, place Vendôme où sont installés les joailliers les plus réputés, rue Saint Honoré où se pressent les fashionistas et

rue de Rivoli, où voituriers et porteurs de Palaces s'empressent auprès de clients fortunés.

Et puis, derrière le plus ancien d'entre eux\*, un incroyable petit bar. C'est son vieil auvent orangé qui a attiré notre



attention ; sinon, on ne l'aurait sans doute pas remarqué tant il semble incongru dans ce quartier. Et pourtant, il était là bien avant tout ce beau monde !

1956 : Jean monte à Paris ; il porte des sacs de charbon de 50 kg pendant un an avant d'être embauché comme garçon de café par des Lozériens\*\* comme lui.

1966 : sa femme le rejoint pour ouvrir le leur ; elle tient le zinc tandis qu'il vend du bois de chauffage comme c'est l'usage à l'époque.

2018 : comptoir en Formica, distributeur à cacahuètes, téléphone à cadran, ventilo Hélix, banquettes de moleskine et baromètre-thermomètre : rien n'a changé ... nos deux auvergnats ont juste quelques années de plus. Elle est maintenant aux fourneaux, lui supervise la salle :

il passe à chaque table pour vérifier que tout se passe bien tout en veillant à ne pas déranger.

Leurs fils les secondent, Hubert au comptoir, Michel au service.

Ce dernier nous accueille avec une bonne humeur communicative. Les clients sont nombreux et visiblement comme chez eux. Certains l'appellent pour poser avec eux sur la photo :

« Faut que j'me recoiffe ? », lance-t-il gouailleur.

Il revient un peu plus tard faire sa « distribution de bons points » : les additions soigneusement écrites à la main sur des feuilles volantes\*\*\* !

Ici, on se contente de l'essentiel : un cadre simple, un accueil sincère, une ambiance familiale. Loin, très loin des artifices, une atmosphère authentique ; bulle intemporelle au coeur de ce quartier si chic ...

Pour conclure : ce petit bar mérite qu'on s'y arrête ☐

<https://www.francebleu.fr/emissions/femmes-de-paname/107-1/mar>

ie-cuisiniere-qui-fait-la-cuisine

\* Le Meurice.

\*\* « La Lozère nouvelle » est toujours mise à disposition des clients !

\*\*\* Attention : ni chèques, ni cartes bleues ...

---

## Pousse Café

Pousse Café \*, 48 rue d'Anjou, 92 100 Boulogne |  
Tous les jours, de 8h à minuit

Note globale : 12

Situation : 10

Cadre : 11

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 11

**Prix d'un café : 2,00 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Coup de canon » (vin)

A une volée de moineaux de la place Marcel Sembat en direction du pont d'Issy, une dizaine de tables prennent le soleil à l'angle de deux rues, devant un bistrot à l'écart de l'agitation urbaine.

Si le cadre est simple, un peu vieillissant même – oh, pardon : « vintage ! » –

avec son grand bar central et ses tables en formica, la

chaleur ne manque pas :

imposants tonneaux, couleurs soutenues (jaune flamboyant, rouge vif ...),

porte recouverte d'un sticker nous plongeant dans une rue de la Havane.

L'humour non plus avec des avertissements à l'attention des buveurs de bière

(« Les pompes sont en service, venez faire le plein ! ») et des vineux

(« Ceux qui boivent pour oublier sont priés de payer d'avance, merci ! »).

L'occasion pour le plus ancien de se remémorer cette réflexion désabusée de Raymond Devos : « L'autre jour, au café, je commande un demi. J'en bois la moitié. Il ne m'en restait plus. »

Ouvriers, éboueurs ou voisins, ils sont nombreux à s'y agglutiner dès l'ouverture, boulonnais pour la plupart. On s'interpelle, on plaisante, on se brocarde, on apostrophe le serveur qui connaît visiblement tout son monde et œuvre tranquillement, avec beaucoup de gentillesse.

En fin de journée, l'ambiance devient plus festive lors des matchs de foot retransmis

sur grand écran ou des soirées jazz : par grand Beau, les instruments sont posés à l'entrée, directement sur le trottoir ...et tout le quartier en profite !

Et si vous cherchez la carte des boissons, c'est sur un disque ... coloré, bien sûr !

Pour conclure : ici la musique, on...Anjou.

<http://www.pousse-cafe.fr>

\* Egalement appelé digestif ou rincette, c'est un petit verre d'alcool pris en fin de repas

pour « pousser » le café au fond de l'estomac.

—