Mombini

Le 23 décembre 2018

Mombini, 22 rue Gerber, 75 015 Paris
Du mardi au dimanche, de 10h30 à 19h
Note globale : 15
Situation : 13
Cadre : 15
Accueil : 14
Ambiance : 17
Café : 14
Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Adjoint aux mères » (biberon)

Petit Papa Noël,
Quand tu descendras dans l'XVème,
Trouver des jouets par milliers,
Passe donc par la rue Gerber :
C'est là que les mombini vont chercher leurs idées !

D'abord un tour du monde, puis un nourrisson pour un jeune couple franco-italien … qui réalise alors la difficulté de sortir
à Paris avec un enfant en bas âge. Il imagine donc un espace, à la fois convivial et ludique, pour les mères et leurs enfants – d'où le nom de Mombini, contraction de mamma et bambini -, mais aussi les papas.

L'espace boutique est frais et coloré : doudous, hochets, layette, mobiles et autres accessoires pour les touts petits, jouets en bois, petits meubles et éléments de déco ; des produits originaux et bien conçus.

Au fond, surprise : un « Café-poussettes » ! On laisse la sienne à l'entrée (déjà fort encombrée par les précédents) pour s'installer dans un petit salon de style scandinave éclairé par un puits de lumière.
De la cuisine américaine s'échappent de bonnes effluves de brownies, cookies, carrot et cheese cakes.
Le barista y prépare latte, macchiato, cappucino et expresso – et même « babyccino », pour les moins de 10 ans !

En face, c'est le coin des plus jeunes qui s'activent à la dînette, font rouler le train ou empilent des cubes, tandis que leurs aînés feuillettent des albums allongés sur de grands coussins. Un cadre à leur mesure où ils s'amusent tranquillement. C'est simple, on ne les entend pas. Et pourtant, ils sont nombreux ce matin !

A l'étage, une grande salle est destinée aux (nombreux) ateliers d'éveil et de bien-être pour les futurs ou jeunes parents,
bébés et enfants*, voire à l'animation d'anniversaires à thèmes.

Pour conclure : fini le pousse-café, place au poussette-café !

http://mombini.com

* Sculpture-modelage, contes et création, contes pour les plus petits, yoga maman-bébé, apprentissage du portage en écharpe, premiers secours, massage bébés, éveil corporel des 0-6 mois, gym des 7-12 mois, éveil musical parents-bébés, communiquer avec bébé par les signes, gym des 1-3 ans, yoga enfant, anglais ludique, initiation à la technologie avec des
Lego, yoga adultes.

Les antiquaires

Le 16 décembre 2018

Les Antiquaires, 13 rue du Bac, 75 006 Paris
Tous les jours de 7h à minuit
Note globale : 13,5
Situation : 14
Cadre : 16
Accueil : 13
Ambiance : 15
Café : 10
Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Souvent en chine* » (antiquaire)

D'une nature solitaire, il vient ici se rattacher au monde : il y prend son café-tartines matinal tout en dévorant le journal. C'est qu'il aime s'informer et lit d'ailleurs, avec pour chacun un rituel différent, tous les quotidiens – dont notre humoriste s'inspire sans doute pour ses one-man show …

C'est donc en voisin que Michel Boujenah vient ici ; mais les touristes du musée d'Orsay tout proche – voire du Louvre situé juste de l'autre côté du Pont Royal – semblent s'y trouver bien eux aussi.

C'est vrai qu'il a beaucoup de charme, ce bistrot ! Inspiré des boutiques d'antiquaires du quartier, il dégage quelque chose de so french, avec ses moulages au plafond, son carrelage en damiers, ses miroirs anciens, ses vieux

radiateurs en fonte et ses ventilateurs. Il y a même un antique porte-parapluie : accessoire indispensable aujourd’hui … et délicieusement désuet!

Bien calés sur notre banquette capitonnée, on aimerait savourer notre nectar du jour mais il est aussi insipide que la tasse qui le contient, aucune saveur, juste un arrière goût d’eau ; pas de chocolat ni de biscuit non plus pour l’accompagner :
le minimum syndical … alors qu’il est loin d’être donné !

Pour conclure : un antique air.

https://www.facebook.com/pages/Les-Antiquaires/172103736291999

* Même s’il est entré dans le vocabulaire courant, l’origine du terme est très ancienne.
Les premiers chineurs étaient des colporteurs ou chiffonniers, qui allaient de village en village dénicher de vieux objets à vendre ou échanger. Ils les transportaient sur leur dos, autrefois appelé échine, tâche évidemment très physique : on disait donc qu’ils s’échinaient.
Aujourd’hui, le sens du mot a bien évolué et ne signifie plus que rechercher de vieux objets usagers, dans les brocantes ou vides greniers.

L’arobase Café

Le 2 décembre 2018

L’arobase Café, 101 rue Chevaleret, 75 013 Paris
De 8h30 à 21h, samedi 12h/dimanche 11 à 17h
Note globale : 12
Situation : 10
Cadre : 13
Accueil : 12
Ambiance : 15
Café : 10
Prix d’un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Marque déposée » (empreinte)

Depuis 95 et l’immense quadrilatère minéral qu’est la BNF, universités et buildings ont émergé à l’est sur la rive gauche de la Seine, de chaque côté de la très large mais rectiligne avenue de France. Du verre, de l’acier, du béton mais peu de verdure : ça manque quelque peu de charme et de douceur…

En contre-bas de la passerelle, la rue Chevaleret marque la frontière de l’ancien XIIIème. Des bâtiments simples mais à taille plus humaine, et devant l’un d’eux, quelques tables, où des consommateurs devisent, emmitouflés dans des plaids.
Les conversations sont tranquilles, à l’image de la rue …

L’arobase Café, c’est un petit coffee shop, chaleureux avec ses murs ocres ou de pierres, ses ardoises, son coin canap’, ses journaux et … ses bonnes effluves ! Et puis tout le nécessaire pour les internautes : wifi et prises mais aussi imprimante, scanner et même ordinateurs à dispo, voire prêt de clés USB. Là, on rejoint le XXIème siècle … et on s’explique le nom* ! Etudiants et habitants du quartier en ont visiblement fait leur QG pour travailler au calme ou échanger entre amis.

Le service se fait au comptoir. Souriant … mais peu pro : pour expliquer la différence entre un latte et un macchiatto ; on nous répond que le premier est juste un café crème ! Quant à l'expresso, il est du genre qui arrache ; pas cher par contre, le petit déjeuner** non plus ! Et pour recharger ses (autres) batteries, on peut y manger sur le pouce salades et gâteaux – dont l'arobase ! – ou bagels faits minute … plutôt appétissants !

Pour conclure : un café dont l'arôme demeure virtuelle.

http://www.arobasecafe.com

* L'arobase viendrait d'une confusion avec l'arroba, unité de mesure utilisée dès le XIe siècle en Espagne et au Portugal, symbolisée par l'@ ; on la retrouve dans les comptes de marchands florentins sous la forme d'un a stylisé. Son usage se répand ensuite aux Etats-Unis chez les marchands qui l'utilisaient au XIXe siècle pour indiquer les prix (« 2 chairs @ $ 20 », soit « 2 chairs at 20 dollars » – On constate d'ailleurs qu'à l'heure actuelle les Américains lisent « at » pour le @).
En 1971, l'inventeur du courrier électronique, un ingénieur américain, cherche un signe reflétant une idée de mouvement, de direction pour séparer le nom de l'émetteur de celui l'organisme de messagerie … et choisit l'@ pour créer des adresses que l'on pourrait traduire ainsi : Ray Tomlinson « à », « vers » ou « chez ».

** Formules petit déjeuner à 2 € (Expresso ou café lungo + croissant ou pain au chocolat) ou 4 € (Muësli ou granola + Fromage blanc ou compote) ; brunch à 17 € (Boisson chaude, orange pressée, assiette composée au choix et dessert).

La Chope Daguerre

Le 9 décembre 2018

La Chope Daguerre, 17 rue Daguerre, 75 014 Paris
Tous les jours de 8h à minuit
Note globale : 14
Situation : 14
Cadre : 12
Accueil : 15
Ambiance : 16
Café : 12
Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Chargée à demi » (chope)

Naguère chemin de l’ancienne commune de Montrouge,
Daguerre* est devenue rue parisienne.
Vivante et colorée, elle s’ouvre sur des cours et ruelles pleines de charme, dans un quartier où il fait bon vivre.
La partie piétonne, commerçante et populaire, offre une belle balade olfactive, visuelle et animée :
étals de produits de bouche et boutiques d’artisans, tous là depuis des lustres,
sans compter les petits bars-restaurants d’un autre temps où se retrouvent les habitants du quartier.

Notre bistrot du jour est à son image, il ne fait pas de manières : la déco est simple mais chaleureuse
(murs jaune moutarde !), les tables serrées – pour plus de convivialité
Et de fait, c’est bondé … et bruyant (A déconseiller pour une déclaration !)
Des jeunes, des anciens, des collègues, des voisins et des bandes de copains, l’atmosphère est bon enfant.

Service à la bonne franquette, rapide, et dans la bonne humeur.

Pas de chope à café (pourtant, ça existe !) mais une vraie tasse en porcelaine couleur … café. L'expresso ne nous laisse pourtant pas un souvenir impérissable mais on vient ici plutôt pour boire une bière** et manger un bout sans chichi.

La chope ? Voila qui me rappelle la remarque de Jacques Chirac à Angela Merkel quand elle lui en avait offert une,
une pièce historique datant de 1710 : « J'ai mieux à la maison, avait-il déclaré, une canette 1664 ! »

Pour conclure : à choper pour l'ambiance …

https://www.facebook.com/pages/La-Chope-Daguerre/171576009519275

* Du nom de Louis Daguerre (1787-1851), inventeur du daguerréotype, ancêtre de l'appareil photographique.
Si au n° 57, il ne reste que l'enseigne du club photo, au 56, on trouve encore le studio de photographie professionnelle.
Un peu plus loin, au 86, une enfilade de maisonnettes autour d'une ruelle pavée : c'est Ciné-Tamaris, le royaume d'Agnès Varda, qui a filmé son voisinage dans son documentaire - *Daguerréotypes,* en 1975, puis dans *Les Plages d'Agnès* en 2008.
** Bières artisanales parisiennes et bon choix de bières à la pression.

L'arobase Café

Le 2 décembre 2018

L’arobase Café, 101 rue Chevaleret, 75 013 Paris
De 8h30 à 21h, samedi 12h/dimanche 11 à 17h
Note globale : 12
Situation : 10
Cadre : 13
Accueil : 12
Ambiance : 15
Café : 10
Prix d’un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Marque déposée » (empreinte)

Depuis 95 et l’immense quadrilatère minéral qu’est la BNF, universités et buildings ont émergé à l’est sur la rive gauche de la Seine, de chaque côté de la très large mais rectiligne avenue de France. Du verre, de l’acier, du béton mais peu de verdure : ça manque quelque peu de charme et de douceur…

En contre-bas de la passerelle, la rue Chevaleret marque la frontière de l’ancien XIIIème. Des bâtiments simples mais à taille plus humaine, et devant l’un d’eux, quelques tables, où des consommateurs devisent, emmitouflés dans des plaids.
Les conversations sont tranquilles, à l’image de la rue …

L’arobase Café, c’est un petit coffee shop, chaleureux avec ses murs ocres ou de pierres, ses ardoises, son coin canap’, ses journaux et … ses bonnes effluves ! Et puis tout le nécessaire pour les internautes : wifi et prises mais aussi imprimante, scanner et même ordinateurs à dispo, voire prêt de clés USB. Là, on rejoint le XXIème siècle … et on s’explique le nom* ! Etudiants et habitants du quartier en ont visiblement fait leur QG pour travailler au calme ou échanger entre amis.

Le service se fait au comptoir. Souriant … mais peu pro : pour expliquer la différence entre un latte et un macchiatto ; on nous répond que le premier est juste un café crème ! Quant à

l’expresso, il est du genre qui arrache ; pas cher par contre, le petit déjeuner** non plus ! Et pour recharger ses (autres) batteries, on peut y manger sur le pouce salades et gâteaux – dont l’arobase ! – ou bagels faits minute … plutôt appétissants !

Pour conclure : un café dont l’arôme demeure virtuelle.

http://www.arobasecafe.com

* L‘arobase viendrait d’une confusion avec l’arroba, unité de mesure utilisée dès le XIe siècle en Espagne et au Portugal, symbolisée par l’@ ; on la retrouve dans les comptes de marchands florentins sous la forme d’un a stylisé. Son usage se répand ensuite aux Etats-Unis chez les marchands qui l’utilisaient au XIXe siècle pour indiquer les prix (« 2 chairs @ $ 20 », soit « 2 chairs at 20 dollars » – On constate d’ailleurs qu’à l’heure actuelle les Américains lisent « at » pour le @).
En 1971, l’inventeur du courrier électronique, un ingénieur américain, cherche un signe reflétant une idée de mouvement, de direction pour séparer le nom de l’émetteur de celui l’organisme de messagerie … et choisit l’@ pour créer des adresses que l’on pourrait traduire ainsi : Ray Tomlinson « à », « vers » ou « chez ».

** Formules petit déjeuner à 2 € (Expresso ou café lungo + croissant ou pain au chocolat) ou 4 € (Muësli ou granola + Fromage blanc ou compote) ; brunch à 17 € (Boisson chaude, orange pressée, assiette composée au choix et dessert).

Le Bistro

Le 25 novembre 2018

Le Bistro, 32 bd Magenta, 75 010 Paris
Tous les jours, de 7h à minuit (8h le WE)
Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 15
Accueil : 14
Ambiance : 17
Café : 15
Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Elle a des mains ravissantes » (kleptomane)

Au retour de balades le long du canal Saint-Martin pour rejoindre la République,
nous étions passés devant à plusieurs reprises ; c'était toujours plein,
aussi bien en terrasse qu'à l'intérieur : plutôt bon signe, nous étions-nous dit …
malgré l'avertissement de la devanture : « *Patron méchant mais aubergiste quand même !* »

Alors, aujourd'hui, nous y voilà … et toujours beaucoup de monde, autochtones
et touristes. Il est vrai que ce Bistro a quelque chose de typiquement parisien avec ses petites tables guéridon collées les unes aux autres, ses banquettes de velours rouge, son vieux bar
en bois recouvert de zinc et … ses poteaux plantés au milieu !

Sur l'antique et majestueux miroir est ajouté à la main :
« *La jouissance du ventre est le principe et la source de tous*

les plaisirs de l'homme ».
Formule d'Epicure, dont on retrouve bien la philosophie, mais qui correspond tellement
à notre Hexagone : que serions-nous, nous autres Français, sans les plaisirs de la table ?

On vient donc ici boire ou se sustenter dans un cadre confortable et chaleureux,
qui a su garder tout son cachet. Nul écran pour polluer l'atmosphère, juste une douce musique doublée du chuintement de la machine et du cliquetis des tasses : un vrai Bistro*, quoi !

Il reste deux places dans la petite alcôve attenante, face à un mur recouvert d'une kyrielle
de mini tableaux ; nous n'y serons pas pour autant oubliés : la serveuse a l'œil à tout et gère
les commandes avec une efficacité sans faille malgré l'affluence.
Une bonne surprise aussi avec le café, plein de saveurs …
tandis qu'un coup d'œil à nos voisins nous donne envie de revenir tester le brunch !

Pour conclure : il donne envie de dire bis trop souvent !

https://www.pagesjaunes.fr/pros/55343179

* On lui prête une étymologie fantaisiste mais suffisamment plaisante pour être citée :
le mot proviendrait du russe быстро, bistro (« vite »), que les Cosaques stationnés à Paris en 1814 auraient utilisé pour apostropher les cafetiers.

Mamie Burger

Le 18 novembre 2018

Mamie Burger, 21 rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris
Tous les jours, de 8h à 2h
Note globale : 13
Situation : 13
Cadre : 15
Accueil : 13
Ambiance : 14
Café : 10
Prix d'un café : 2,30 €_

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def': « Parfois à cran » (cheveux)

Mamie Burger ? C'est l'idée d'un restaurateur qui voulait lancer des bistrots de burgers
avec des produits made in France. Autant dire : rien à voir avec son cousin américain !

Dans la famille des burgers de Mamie, je demande :
– le Papi Dédé avec viande de bœuf de l'Aubrac, bacon grillé, cheddar, pickles, oignons caramélisés et sauce barbecue,
– le Cousin de Savoie avec viande d'Aubrac, cheddar, batavia, oignons rouges, tomates
et sauce mayonnaise.
– le … non, je vous laisse les découvrir !

Il existe à présent une demi-douzaine de Mamies ; la notre s'est installée dans le quartier
des grands boulevards, à deux pas du Rex, des Folies bergères et du Musée Grévin.

Out le look US ; bienvenue dans la salle à manger familiale :

chaises et tables en bois patinées par le temps, casseroles en cuivre et anciennes photos et,
sur la vieille gazinière, soupière débordant de croissants.
Et puis un téléphone à cadran, un vieux poste de radio, une machine à coudre : pas de doute,
on est bien chez Mamie ! Sur le mur de briques, une antique raquette de tennis et de vieux skis : mais c'est qu'elle était sportive en plus !

A l'angle des deux rues, les baies vitrées inondent la salle de lumière. Un couple d'italiens s'est installé contre la vitre, pour profiter du moindre rayon, bercé par la musique années 50. Sur la grande table ronde, deux petits d'hommes et leurs parents attaquent le brunch dominical – Mamie s'est mise au goût du jour ! □ -, tandis que nous testons notre étalon, l'expresso … malheureusement assez quelconque : sans être mauvais, il manque vraiment de saveur.

Pour conclure : pourtant … Grand-mère sait faire un bon café, non ?

http://www.mamieburger.com/fr/

* Le week-end de 10h à 16h.

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.

Le Bateau Lavoir Café

Le 4 novembre 2018

Le Bateau Lavoir Café, 105 bis Grande Rue, 72 000 Le Mans
Tous les jours sauf le lundi, de 10h à 19h (22h du jeudi au samedi)
Note globale : 14
Situation : 15
Cadre : 13
Accueil : 13
Ambiance : 14
Café : 15
Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Se fait au son du tambour » (lessive)

Un Bateau Lavoir Café ? Késako ??

On se souvient (peut-être) des grandes baraques flottantes des rivières des grandes villes,
où les lavandières battaient le linge autrefois. Mais avec l'arrivée de l'eau courante et des machines à laver, elles ont disparu après guerre … et puis, ce n'était pas des estaminets !

Alors, quoi ? C'est le projet de deux frères qui, après avoir bourlingué sur les mers et découvert les terres d'origine du café, ont voulu revenir sur leur sol natal pour ouvrir un endroit atypique. Le temps de s'informer sur le droit fluvial, les contraintes techniques, rencontrer les collectivités locales, leur Bateau Lavoir Café devrait s'amarrer en bord de Sarthe d'ici un an ou deux …

En attendant, nos deux baristas ont ouvert un Café de spécialité dans la vieille ville en juin dernier. Une petite

salle tout en longueur, des tableaux exposés à la vente, un piano et deux guitares à disposition des amateurs, plus quelques fleurs fraîches sur fond de couleurs vives : l’ambiance est conviviale et décontractée.

A notre tour de faire le tour du monde : Éthiopie, Kenya, Burundi, Brésil, Costa Rica, Honduras,
il en arrive tous les jours … ou presque ! Mais sans une machine au top, des grains de café d’excellence ne suffiraient pas, alors ils ont mis le paquet : une Marzocco trône sur le comptoir. Mon expresso est doux et légèrement velouté, délicat à souhait.
Pas de Déca, par contre : « Ce n’est pas dans nos critères, ni bon pour la santé** ».
Une noisette comblera le palais de mon cher et tendre … mais pas l’insomnie future !

Pour conclure : un café qui ne Mans pas.

https://www.facebook.com/bateaulavoircafe/

* Machine à café surnommée « la Ferrari des expressos ».

** Café dont au moins 97% de la caféine est retiré selon différentes méthodes, qui ont toutes
la même base : le gonflement des grains à l’eau ou à la vapeur, leur lavage pour ôter les résidus et enfin leur séchage. La différence se situe dans les produits utilisés pour l’extraction : le solvant organique (généralement à base de chlore), l’eau, le CO2 ou l’acétate d’éthyle.
C’est le chlore qui peut être dangereux pour la santé, même si ses effets néfastes n’ont pas été scientifiquement prouvés : dans le doute, il est préférable d’acheter un décaféiné par méthode sans solvant.
Sinon, il présente des avantages et inconvénients similaires à ceux d’un café classique.
Son principal point positif concerne les personnes qui ont du mal à métaboliser la caféine

ou veulent tout simplement réduire leur consommation de ce stimulant.

La Cale du Flambard

Le 28 octobre 2018

La Cale du Flambard, 4 venelle des Trois avocats, 22 300 Lannion
Le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 16h30
Note globale : 14
Situation : 13
Cadre : 14
Accueil : 17
Ambiance : 15
Café : 13
Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Ne peut être ramassé après être tombé » (vent)

Depuis août 2017, une ruelle s'anime à quelques pavés de la Mairie, sous l'impulsion
d'un nouveau collectif : « Le bout de la place qui bouge » !
A l'origine de cette idée, Nicole, patronne du tout proche Flambard* qui voulait redonner vie à son quartier ; 40 ans qu'elle y habite ! Elle désespérait de voir cette venelle, si active autrefois, s'éteindre lentement. « Faut que ça vive, que les gens circulent ! » Et quoi de mieux que des artistes pour lui redonner des couleurs ?

Alors pendant l’été, chaque jeudi matin, jour de marché, artistes professionnels ou amateurs apportent leurs pinceaux et ciseaux pour peindre et sculpter en plein air. Les promeneurs s’arrêtent volontiers et échangent quelques mots. Il y a comme un petit air de Montmartre
en Trégor !

Cette même année, Nicole acquiert un ancien restaurant qu’elle renomme
« Cale du Flambard » et y ajoute salon de thé et galerie d’art. La grande cave,
qu’on rejoint par un bel escalier à vis en pierre, complète la surface d’exposition.
Elèves et artistes sont invités à peindre les panneaux extérieurs pour donner du pep à la façade. Et c’est Laure** qui, depuis l’été, concocte gâteaux et petits plats* à déguster entre aquarelles*** et bouquins (albums pour les plus jeunes) devant la cheminée : c’est ainsi qu’aujourd’hui, bien calés dans nos fauteuils, on profite d’une bonne flambée.
Naturelle et spontanée, notre hôtesse retourne jeter un œil sur ses marmites en nous invitant
à remettre une bûche si nécessaire. A son retour, nous voilà remis à contribution avec la cafetière à piston – çà nous change des capsules Nespresso ! Le feu crépite dans l’âtre ; on a l’impression d’être chez une amie qu’on connaît depuis toujours …

Pour conclure : une patronne tout feu tout flamme.

https://www.facebook.com/LaCaleduFlambard/

* Petite chaloupe (de 12 à 15 pieds soit 3,6m à 4,6m), gréé à deux mâts avec des voiles au tiers (une misaine et un taillevent bômés) qu’on démâte pour aller à la rame aider les pêcheurs.
** Laure Prigent, auto-entrepreneuse, s’est lancée dans « La cuisine vagabonde » grâce à une opération de crowfunding en juin dernier pour financer ses 2 stages, le permis

d’exploitation,
un peu de matériel et les matières premières (bio).
*** En exposition-vente actuellement.