

# The Moose

The Moose, 16 Rue des Quatre Vents, 75 006 Paris |

Tous les jours, de 11h à 2h | Station Vélib' Cujas – St Michel

**Note globale** : 15

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |

Café : 13

**Prix d'un café** : 1,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':

« Montreur d'ours » pour « planétarium »

Je me souviens ... de cette taverne où Aymeric nous avait entraînés avec son frère et sa marraine, pour nous faire goûter

sa poutine(1) québécoise – et à Paris, c'était The adresse !

Une graisseuse(2) recouverte de sauce brune et du célèbre « fromage couic-couic » (en effet, c'est bien le bruit qu'il fait sous la dent !), du genre qui tient tellement au corps qu'après, on est armés pour remonter le Saint-Laurent torse nu

à la nage ! Pas si tant pire(3) côté goût, mais il faut vraiment avoir un appétit de bûcheron.

D'ailleurs, on s'attendait presque à en croiser icitte(4) tant la déco était rustique : bar recouvert de rondins de bois, panneaux d'alerte au caribou et cornes d'orignal(5) accrochés au mur et même ... empreintes d'ours au sol !

Seuls des écrans rappelaient l'influence des States avec une retransmission du dernier match de hockey dans une ambiance survoltée. Pas facile de s'entendre jaser(6) mais c'était chaleureux et bin raide(8) dépaysant !

Cette année, ambiance grand nord dans notre capitale : l'hiver est vif comme une claque(7), à nous donner envie de retourner nous réfugier dans notre cabane au Canada ... beaucoup plus

calme asteure(9) – ils viennent seulement d'ouvrir !  
Quelques habitués discutent tranquillement en prenant une tite  
frette(10) tandis que le serveur québécois reste assis  
sur son steak en pelletant des nuages(11), et que, sur les  
écrans, des patineurs rivalisent d'arabesques et autres axels  
pour décrocher un titre olympique ...

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

<http://www.mooseparis.com/fr/>

1 – Spécialité québécoise, une institution là-bas où on en  
trouve à quasi chaque coin de rue.

2 – Portion de frites.

3 – Pas mal.

4 – Ici.

5 – Animal emblématique du Québec (en anglais, « the moose »),  
équivalent de l'élan chez nous.

6 – Parler.

7 – Cf. Chanson de Beudommage.

8 – Complètement.

9 – A cette heure.

10 – Une bière comme dans « Broue », la pièce de théâtre « Une  
tite frette mon Gérard » nous précise Anne-Marie.

11 – Assis à ne rien faire en se laissant aller à la rêverie.

---

## Le Plomb du Cantal

Le Plomb du cantal, 4 bd Saint-Denis, 75 010 Paris |  
Tous les jours, de 7h à minuit | Station Vélib' Aboukir-  
Alexandrie

**Note globale : 13**

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 |

Café : 12

**Prix d'un café** : 2,20 € (1€ en terrasse couverte du lundi au vendredi de 8h30 à 11h)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Quartier de bœuf » pour « étable »

Vivent les vacances ! Et en février, on part où ? A la montagne !

Pour nous, c'est le Massif central et son deuxième plus haut sommet, le Plomb du Cantal\* ...

dans un bistrot auvergnat sur les grands boulevards.

A deux pas des théâtres Saint-Martin (comme la porte du même nom qu'on aperçoit de sa terrasse), de la Renaissance, du Gymnase ou du Splendide\*\*, voilà de quoi faire une pause avant ou après un spectacle : ses baies vitrées et sa grande verrière sur le toit permettent de profiter du moindre rayon de lumière et les autres salles plus rustiques de se réchauffer au cœur de l'hiver.

Déco typiquement montagnarde : chaises et bancs en bois foncé imposants (on ne risque pas de partir avec !),

épais radiateurs de fonte et énormes cloches qu'on imagine au cou de Salers\*\*\*. C'est du lourd, du très lourd !

Un escalier tout aussi massif monte au premier étage, plus tranquille, avec de belles poutres au plafond.

L'ambiance est provinciale et conviviale ; on s'y retrouve volontiers autour de grandes tablées entre amis.

L'accueil est simple et authentique, comme la cuisine. Car c'est pour elle aussi que l'on vient – sauf à être une midinette nourrie par deux feuilles de radis ou un végétarien patenté. Ici, il faut aimer la bonne chair et être carnivore : les assiettes sont généreuses et les plats de terroir roboratifs : saucisse fraîche et chou farci, truffade\*\*\*\* ou aligot\*\*\*\*\* servis à table directement de la casserole en cuivre. Avis aux Depardieu et autres Gargantua !

Pour conclure : un Plomb qui vaut de l'or.

[http://www.leplombducantal.com/acces\\_rivedroite.php?descr\\_sl=f  
r](http://www.leplombducantal.com/acces_rivedroite.php?descr_sl=f<br/>r)

\* Après le Puy de Sancy, il culmine à 1 855 m.

Son nom est celui du massif dont il fait partie et qui forme le plus grand volcan d'Europe,

mais aussi celui d'un département, d'un fromage ... et du cheval que montait Napoléon à la bataille d'Austerlitz !

\*\* Et si vous allez au théâtre d'Edgar ou à Bobino, il y a ses grands frères à Montparnasse !

\*\*\* Race de vaches portant le nom d'un village de l'ouest cantalien, à la robe acajou et aux longues cornes en forme de lyre, particulièrement réputées pour leurs qualités bouchères.

\*\*\*\* Plat typique de la région, à base de pommes de terre et de cantal assaisonné d'ail et de persil, servi directement du point de cuisson à la table dans la casserole ayant servi à son élaboration.

\*\*\*\*\* Spécialité aveyronnaise, à base de purée et de tomme, à la consistance élastique.

---

## Les Ondes

Les Ondes, 2 avenue de Versailles, 75 016 Paris |

Tous les jours, de 6h30 à 1h du matin | Station Vélib' rue Gros

**Note globale : 12**

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 9 | Ambiance : 13 |

Café : 12

**Prix d'un café : 2,50 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Avec le temps, elle gagne sur tous les fronts » pour « ride »

C'est la cantine des salariés de la Maison de la Radio\* qui n'ont que peu de temps pour se sustenter entre deux flash infos : normal, elle est en face !

Avec une belle vue tour Eiffel et une station de taxis juste devant, c'est plaisant et pratique à la fois ! Par contre, comme elle longe le véritable axe routier qu'est l'avenue de Versailles, bonjour le CO2 ! Ceux qui veulent préserver leurs poumons préféreront donc l'une des vérandas à la terrasse ouverte, d'autant que leurs grandes baies vitrées font l'angle du carrefour : de quoi profiter ainsi du moindre rayon de soleil – et s'il vient à manquer, plaids et chauffage prennent le relais.

Les Ondes ont fait peau neuve il y a deux ans : parquet et briques, photos noir et blanc du quartier et immense comptoir : classique. Fauteuils Club et grandes banquettes : confortable – même les tabourets de bar sont rembourrés et ont un dossier ! Tables rondes : convivial. Quant aux lieux d'aisance – que dis-je : salon d'aisance ! –, c'est carrément la classe (suffisamment rare pour être souligné !) : cadres-photos, fauteuils cosy, magistral miroir et lavabos à l'ancienne, sans compter un sèche-mains qui envoie de l'air chaud (apprécié en ces temps neigeux !) ; c'est pas Byzance, c'est Versailles !

L'ambiance est animée, pour ne pas dire affairée ; on s'y presse à toute heure : journalistes de la Maison d'en face, musiciens du Conservatoire tout proche, sportifs partant jogger sur l'île aux Cygnes et touristes voulant franchir le pont de Grenelle pour se photographier devant la statue de la Liberté.

Domage que la serveuse soit si revêche ... elle va creuser sa ride du lion !

Pour conclure : bonne fréquence mais mauvaises ondes.

<http://www.pariszoomtv.com/accueil/les-ondes-bar-brasserie-75016-paris/>

\* Construite en 1963, elle est aussi surnommée « maison ronde », car sa tour centrale (68 m de haut) est entourée d'une couronne de 700 m de circonférence : elle abrite 1 000 bureaux et 63 studios d'enregistrement.

---

## Le Cosy

Le Cosy, 50 av St Mandé, 75 012 Paris |  
Tous les jours, de 7h à minuit (Brunch à 11h et 14h) | Station  
Vélib' angle St Mandé/Arnold Netter

**Note globale : 14**

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |  
Café : 9 (Brunch 16)

**Prix d'un café : 2,20 € (Brunch 28€)**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Fait grossir » pour « zoom »

Une tâche bouton d'or au milieu de la grisaille : c'est le store du Cosy !

Autre touche de couleur : les plantes vertes de sa grande terrasse (le trottoir de l'avenue est très large), qui lui donnent des allures de jardin d'hiver – et pour être tout à fait confortable, elle est chauffée ! Derrière la verrière, la

véranda propose un deuxième espace tout aussi lumineux. Mais si l'on préfère une ambiance plus ouatée, c'est à l'intérieur qu'il faut s'installer : sol en teck et tons bleu canard sur les murs et les banquettes. Eh oui, c'est cosy !

Aujourd'hui dimanche, c'est brunch : la salle est bondée comme un premier jour de soldes – plutôt bon signe (heureusement, on a réservé). De nombreuses tablées dont une de 12 avec des enfants surexcités qui courent dans tous les sens. Pause de quelques secondes, le temps d'une photo où chacun sourit comme s'il venait de mordre un citron, puis les cavalcades reprennent :

à éviter pour les romantiques qui veulent faire leur demande en mariage !

Le jus de fruits pressé et l'assiette salée\* sont portés à table (service efficace et chaleureux) ; pour le reste, c'est buffet à volonté. Petite déception sur le café qui est (très) loin d'avoir le caractère d'un espresso ; par contre, sa tasse assortie à la couleur du mur vient tout droit d'Ikéo (on n'est pas dépaysés !) et l'ensemble est de qualité (le patron nous précise qu'hormis les viennoiseries, tout est fait maison). Mention spéciale à l'original et délicieux cheese-cake à la pistache, au socle craquant et au cœur fondant. A rendre baba les babines des bobos – plutôt bons mangeurs ... et apparemment pas effrayés par le tarif – qualité oblige !

Pour conclure : Cosiment parfait.

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/54207698>

\* Choix entre un mini-burger ou un saumon gravlax, accompagnés de pommes de terre sarladaises, œufs brouillés au bacon, fromage, salade de roquette et un délicieux muffin chèvre-courgettes.

Et pour le buffet, boissons chaudes, mini-viennoiseries,

céréales, pains-beurre-confitures, cannelés, crêpes, pancakes, brioches façon pain perdu, cakes maison, tartes Tatin, fromages blancs au coulis de fruits rouges, crèmes brûlées, mousses et verrines variées, salades de fruits ...

---

## Le Récepteur

Le Récepteur, 3 avenue Théophile Gautier, 75 016 Paris |  
Tous les jours, de 7h30 à 22h30 | Station Vélib' 24 avenue  
Théophile Gautier

**Note globale** : 14,5

Situation : 13 | Cadre : 13,5 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |  
Café : 14

**Prix d'un café** : 2,20 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Elle s'est fait la valise » pour « RTL »

Hollande serait-il de retour ? Il pleut dru et la Seine s'épanche : qui l'eut cru(e) ?

Nombreux sont les photographes à immortaliser notre (mini) statue de la Liberté isolée par les flots et les immeubles du Quai Louis Blériot, les pieds dans l'eau. La Maison de la Radio\* est encore à sec, son Récepteur aussi. Ouf ! C'est notre bistrot préféré dans ce quartier où les tables sont nombreuses mais d'inégale qualité : une adresse authentique et préservée, au début d'une avenue tranquille.

La met-à-l'eau\*\* n'incite pas au lézardage en terrasse mais l'intérieur est agréable : un comptoir qui fait des ondes (faute de les émettre !), une haute table d'hôtes en zinc, des



petites plus classiques avec leurs banquettes de cuir rouge, un vieux poste de TSF et des ampoules suspendues à un long tuyau cheminant sous le plafond pour la note indus'. C'est un bistrot de quartier, où les habitués s'interpellent joyeusement et où l'on apprécie tout particulièrement la gentillesse de l'accueil.

De la cuisine ouverte sur la salle, on aperçoit l'équipe en pleins préparatifs tandis qu'au comptoir, la machine Florios s'active pour moudre nos grains de café. Mon petit noir sera accompagné d'un spéculoos, tandis qu'une magnifique mousse ornera le crème de mon cher et tendre : de quoi nous revigorer !

La pluie s'est arrêtée : on reprend notre balade vers le théâtre du Ranelagh (un petit bijou !) puis la maison de Balzac qui fleure bon le Paris d'antan. « Le café est le parlement du peuple », disait ce dernier : en voilà un avec qui je me sens sur la même longueur d'ondes !

Pour conclure : un récepteur qui sait recevoir !

<https://www.lerecepteur.fr>

\* Avis aux mélomanes : on peut aussi y écouter des concerts, plus de 200 chaque année !

\*\* Météo du jour !

---

## L'Harmony Café

L'Harmony Café, 117 bd Port Royal, 75014 Paris |  
De 7h à 2h (9h le samedi, 11h le dimanche) | Station Vélib' St Jacques – Val de Grâce

**Note globale : 13,5**

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

**Prix d'un café : 2,40 € (Brunch 19,50€)**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Point de côté » pour « face »

A côté de l'entrée historique de l'hôpital Cochin\*, une terrasse s'étale à l'angle de la rue du Faubourg Saint-Jacques et du boulevard de Port-Royal ... vide : il pleut ! Comme les autres, on se réfugie à l'intérieur : bistrot Parisien classique, tenu par des Aveyronnais qui n'oublie pas leurs racines. Outre les charcuteries et viandes du pays annoncées à la carte (dont une côte de bœuf de 1kg à partager sur billot !), de vieux objets rappellent la cuisine d'autrefois : un presse-purée antédiluvien, d'anciennes balances à plateaux, un tonnelet en bois de chêne.

Le jeune serveur nous propose une table le long de la baie vitrée pour profiter de la lumière ... juste sur la trappe : on ne va pas y passer au moins ? Non, c'est une galéjade ! On est bien dans notre petit coin, sous les plantes vertes. La tourne est agréable (Que de la chanson française !) et les produits du brunch\*\* simples mais de grande qualité – copieux aussi : petits mangeurs d'abstenir !

Clientèle variée, toutes générations confondues : gentleman en velours côtelé-casquette au comptoir, couple de voyageurs demandant à être installé « en vitrine », trio d'infirmières de la maternité d'en face venu fêter un évènement (une promo ?). Un grand-père s'installe au fond, comme nous, pour déjeuner avec sa (plus si) petite fille. Il parcourt le journal en attendant les plats et lui indique les gros titres ... pour le refermer brusquement en décrétant : « Pas la peine de regarder la page nécro, je sais qu' j'y suis pas ! »

Pour conclure : brunch massif dans lieu central.

<https://www.harmony-cafe.com>

\* Avec à l'intérieur, une pépite bien cachée : l'ancienne abbaye, dont la salle capitulaire, la chapelle et le cloître ont été intégrés dans l'enceinte de l'hôpital : un vrai havre de paix où flâner en découvrant son histoire mouvementée ...

\*\* Boisson chaude au choix, jus d'orange pressé, croissant, œufs au plat et poitrine fumée, assiette auvergnate (charcuterie d'Auvergne, pommes de terre sautées et salade) ou nordique (saumon gravelax frais avec les mêmes accompagnements) puis dessert maison du jour.

---

## L'Abribus Café

L'Abribus Café, 56 rue de Bagnolet, 75020 Paris |  
Tous les jours de 7h à 2h | Station Vélib' Charonne-Pierre Bayle

**Note globale : 14**

Situation : 12 | Cadre : 11 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 |  
Café : 13

**Prix d'un café : 2,00 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Appréciée quand elle manque de retenue » pour « paie »

—

Déjeuner d'affaires avec une ancienne collègue, nommée à présent sur ce secteur du Père Lachaise à la place de la Réunion\* ... l'occasion de me faire découvrir un café bien dans son jus !

Terrasse sous cellophane (pas ce qu'il y a de plus esthétique mais qui a le mérite de l'abriter de la circulation plutôt passante ici) et déco années 60 légèrement déjantée : tables en formica, chaises dépareillées mais surtout, peintures sculptées descendant comme des gouttes du plafond ... une inépuisable source d'interrogations !

Beaucoup de monde, l'ambiance est animée : c'est un vrai lieu de rencontre

où se croisent toutes les générations et couches sociales dans un mix assez improbable.

Certains y font juste une halte, d'autres y passent des heures ; on y prend une goulée ou on en fait sa cantine ; il y a un côté bistrot du coin qui renforce ce côté chaleureux : un endroit sympathique et sans prétention où se retrouvent aussi bien les habitués du quartier que les gens de passage ; il fait bon s'y poser.

Deux jumeaux s'installent à côté de nous avec leur maman, des élèves de CM2 ... de la dite collègue justement ! Deux gourmands qui commandent comme moi un moelleux au magnésium. Je leur fais croire que j'ai pris le dernier ... mais soulagement : en voilà deux autres pour eux ! Au moment de partir, le plus grand me glisse, malicieux : « Moi, j'ai léché l'assiette ! » – sous-entendu : j'en ai eu plus ! Pour sûr ... mais c'est plus d'mon âge !

Pour conclure : un abribus digne de Jean-Claude Déco\*\*.

<https://www.facebook.com/pages/LAbribus-Café/101670869900508>

\* Connue pour son marché alimentaire des jeudis et dimanches, petit mais dense et convivial avec sa clientèle principalement composée d'habitues.

\*\* Jean-Claude Decaux, industriel spécialisé dans la fabrication et l'installation du mobilier urbain – notamment les abribus !

---

# Le Bistrot de la Galette

Le bistrot de la galette, 102 ter Rue Lepic, 75018 Paris |  
Du mardi au dimanche de 11h à 22h | Station Vélib' 55 bd de  
Clichy

**Note globale** : 12

Situation : 12 | Cadre : 11 | Accueil : 13 | Ambiance : 12 |  
Café : 11

**Prix d'un café** : 2,40 € (Brunch : 29 €)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Galette de son » pour « disque »

Sur le sommet de sa butte, Montmartre était un village entouré de terres agricoles et de moulins à vent où les paysans apportaient leur grain pour le transformer en farine. A la fin du XIXe siècle, la femme d'un meunier eut l'idée d'ouvrir une échoppe pour qu'ils puissent se remettre de leur grimpette en mangeant une galette de seigle accompagnée d'un verre de Lait. L'avènement de l'ère industrielle ayant entraîné le déclin des moulins, le lait fut remplacé par du vin et les galettes par des bals musettes, où bourgeois et artistes venaient s'encanailler ...

A deux pas du Moulin de la Galette, le bistrot du même nom a repris son activité initiale pour partager les secrets de Mme Debray. Créé sur mesure, il est recouvert des mosaïques de l'ancienne usine Lu de Nantes, orné d'affiches d'époque et de vieux meubles chinés au Pays de Galles pour les chaises, en Ecosse pour les lampes, à Charleroi pour le tonneau à bière et à Bruxelles pour le comptoir, comme nous l'explique (longuement) la maîtresse des lieux.

Mais était-il nécessaire d'aller si loin pour faire revivre le

Paris d'antan ?

Et si on la sent désireuse de bien faire, on a aussi le sentiment que c'est un peu too much : ça sent le cinéma, tout ça ... un peu comme son décor !

Ici, on aime la galette, mais savez-vous comment ? Salée ou sucrée (mais sans frangipane), avec du seigle dedans, clin d'œil à la recette d'origine, sans compter le logo d'un moulin tamponné sur le dessus : voilà une galette qui roule ...

Pour conclure : un vrai moulin à paroles !

<http://bistrotdelagalette.fr>

<http://www.bfmtv.com/mediaplayer/video/le-restaurant-bistrot-de-la-galette-rue-lepic-901103.html>

Brunch original et savoureux, mais sans partie petit déjeuner (pains et viennoiseries)

et d'un prix excessif selon nous :

– Pour commencer, traditionnels jus de fruits pressés et boisson chaude.

– Pour continuer. brouillade d'oeufs à la Parisienne (Palette de cochon et comté), la Paysanne (Lard, pommes de terre et herbes fraîches) ou Norvégienne (saumon fumé et herbes fraîches) avec une galette (sèche !)

– Pour terminer. dessert au choix dont le Millefeuille Arlette, fine galette caramélisée et délicatement parfumée à la vanille bourbon (une pure merveille !)

---

# Le Comptoir des frangins

Le Comptoir des Frangins, 97 rue Montmartre, 75002 Paris |  
De 8h à 1h, le dimanche de 11h à 17h | Station Vélib' 14 rue  
Bachaumont

**Note globale** : 14

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 15 | Ambiance : 13 |  
Café : 15

**Prix d'un café** : 2,40 € (Brunch : 23 €)

Aux mots croisés du jour :

« Manifestation de savoir-vivre » pour « longévité »

Décollage immédiat ... non pour Montréal – ou tout au moins pas encore pour notre aîné,  
mais pour la rue Montmartre, à deux pas du Sentier : c'est là que deux frangins ont repris ce Comptoir voilà un peu plus d'un an.

Ils en ont fait un espace cosy à la déco travaillée : parquet et tables en bois, murs de briques rouges ou recouverts de papier peint tropical, lustres vintage et lumières tamisées ; on s'y sent vite chez soi. Nous héritons de la petite banquette de moleskine jaune moutarde, propice aux échanges avec sa forme en arc de cercle. Ca tombe bien, c'est notre dernière rencontre familiale avant des mois ...

Avec un tel nom , on s'attend à une ambiance amicale, voire fraternelle :

c'est tout à fait ça ! Le staff est accueillant et officie tranquillement.

L'heure est au brunch, il est servi à table (pas besoin de faire la queue au buffet !) :

une boisson chaude au choix (avec un vrai expresso pour les amateurs – suffisamment rare, pour être souligné !), un jus de fruits pressé (dont le fameux « détox » aux framboises,

citron, ananas et canneberges\* venant fort à propos après nos nouvelles agapes de la veille !), corbeilles de pains, cake et viennoiseries avec beurre et confiture, (copieuse) assiette d'ici ou d'ailleurs\*\* puis pain perdu au caramel beurre salé pour terminer. C'est frais, varié, de qualité : on en redemande ! (Euh, non, c'est juste une expression, parce que là, on est vraiment calés !)

On y passerait bien l'après-midi, voire davantage d'autant qu'un vrai dancefloor\*\*\* nous tend sa piste au sous-sol. Mais pour l'instant, c'est celle de Roissy qui nous attend ...

Pour conclure : une bonne piste près du Sentier ...

[www.comptoirdesfrangins.com/](http://www.comptoirdesfrangins.com/)

\* Cranberries pour nos cousins canadiens.

\*\* Parisienne (œuf au bacon, salade, pommes grenailles et champignons), Londonienne (œuf au plat, bacon, saucisses, boudin noir, haricots blancs, champignons et tomates), New-Yorkaise (burger au bacon, oignons, œuf et frites au cheddar), Norvégienne (oeufs brouillés, bagel à la crème fraîche citronnée, saumon et crudités), végétarienne (salade de quinoa et langoustines snackées et mini pizza de polenta aux légumes grillés)

\*\*\* Possibilité de le privatiser pour un évènement.

---

## 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 décors 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](http://www.cafelepetitpont.com)

\* Le Petit Châtelet – \*\* On peut leur préférer deux tartines  
beurre-confiture