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 renfoncement 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 joaillers 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/marie-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.

—

Holybelly Coffee-shop

Coffee-shop Holybelly*, 5 rue Lucien Sampaix, 75 010 Paris | Tous les jours, de 9h à 17h (10h le WE)

Note globale : 15
Situation : 11
Cadre : 15
Accueil : 14
Ambiance : 17

Café : 18
Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
La meilleure def': « Réservé aux huiles » (bidon)

De retour de Melbourne, un couple ouvre un coffee-shop australien en 2013, dans une toute petite rue proche du canal Saint Martin. Le succès est tel qu'en août dernier, un second voit
le jour … à quelques numéros du premier** !

Impossible de le manquer : une longue file s'étire sur le trottoir ; plutôt bon signe. No contrainte today, a blue sky ; on prend notre tour … pour décrocher notre Graal une trentaine de minutes plus tard. Surprise : plusieurs tables étaient libres. Pour susciter l'envie ? Pas un peu too much ?

Une salle toute en longueur mais aérée (belle hauteur de plafond !) ; des murs de briques blancs, un carrelage étoilé, des ampoules suspendues à une rampe de cuivre qui zig-zague, c'est tendance ! Notre table est collée aux autres – on n'a pas pu avoir l'une des alcôves. Qu'importe ! L'ambiance est animée et même friendly, les serveurs souriants et décontractés (sans nous presser pour libérer la place malgré l'affluence) et les conversations bourdonnent, en anglais pour la plupart : dépaysement garanti. Tout au fond, sous une grande verrière, une table d'hôtes, un canapé et un flipper entourés de plantes suspendues forment un espace plus cosy.

La carte se veut rassurante : « Vous avez fait le plus dur, maintenant, on s'occupe de tout ! » Préparé par le barista avec des grains de la brûlerie de Belleville, l'expresso est un mélange de Guatemala-Honduras-Ethiopie, servi avec un petit verre d'eau gazeuse pour se rincer le palais avant et bénéficier ainsi de tout l'arôme : du grand art ! Quant au Latte, il est, au dire de mon cher et tendre, non pas

remarquable mais exceptionnel ! Nos voisins attaquent leurs « eggs and sides »*** (un must !), tandis que ceux de droite semblent savourer leurs « Sweet Stack »**** : une touche sucrée idéale pour terminer le breakfast ? Malgré les produits maison et healthy,
la note un peu salée risque d'en refroidir certains …

Pour conclure : un coffee pour s'éc-Latte.

http://www.brunch.fr/restaurant/holybelly/

* Contraction des termes anglais *holy*, sacré, et *belly,* le bidon.
** HB5 pour les intimes, le premier, HB19, a fermé quelques mois pour se refaire une beauté.
*** Oeufs brouillés, au plat ou pochés garnis de hashbrown, galette de pommes de terre.
**** Pile de trois pancakes surmontée de fruits de saison, noisettes torréfiées, crème fouettée maison et sirop d'érable.

La Théière panachée

La théière panachée, 12 venelle des 3 Avocats, 22 300 Lannion |
Du mardi au samedi, de 9h à 18h

Note globale : 14
Situation : 14
Cadre : 14
Accueil : 14
Ambiance : 13
Café : 14

Prix d’un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def’:
La meilleure def’: « Tarte à la poire » (gifle)

Au détour d’une petite venelle de la vieille ville, une malicieuse petite théière rondouillarde
nous observe d’une fenêtre – celle d’un magasin de produits zen transformé l’été dernier
en salon de thé … par un ancien décorateur d’intérieur !

Ralliez-vous à mon panache, semble-t-elle susurrer. On délaisse les quelques tables de la rue piétonne (malgré le bon air iodé !) pour s’installer au chaud : tabourets et tables hautes,
grand canapé moelleux et sa table basse ou petites bergères et leur guéridon, sur fond de rideaux épais, tapis moelleux et plantes vertes. La déco soignée et les couleurs reposantes
nous invitent à passer en mode détente ; pour un peu, on se croirait dans son salon …

Accueil chaleureux du patron qui nous indique la marche à suivre … inscrite à la craie sur le grand tableau : on commande au comptoir, puis on va chercher son plateau une fois prêt avant de le déposer sur le passe-plat au moment de partir. ll faut mettre la main à la pâte, comme
à la maison !
Lui l’a déjà mise et apporte ses nouvelles productions : riz au lait aux pralines roses et tiramisu, tandis que les dernières parts de tarte caramel au beurre salé et noix glissent dans les estomacs d’un trio de lycéennes …
On l’aura compris, sa passion, c’est la pâtisserie qu’il pratique avec brio : il choisit avec soin ses ingrédients et les mélange de manière subtile pour obtenir des saveurs inédites. Ses tartes sont aussi goûteuses qu’élégantes (amandes et miel, citron meringué), ses entremets originaux

(spéculoos aux pommes, bavarois au caramel, framboisier au nougat), ses cakes variés (avec
ou sans gluten) et ses cookies totalement régressifs (aux Twix, M&Ms ou Kinder) présentés
dans de grands bocaux, comme autrefois. Nostalgie de nos jeunes années …
Même l’expresso et le Latte Macchiato* sont accompagnés d’un mini carambar :
en voilà un qui voit la vie du bonbon côté

Pour conclure : le seul endroit où on a envie de prendre une tarte.

https://www.facebook.com/ltp22300/

* Egalement une vaste gamme de thés ainsi qu’une étonnante eau détox de saison avec des fruits frais (fraise, citron, orange cette semaine). Oublié par contre de demander s’ils servaient des … panachés !

—

Cocotte et Moustache

Cocotte et Moustache, 9 place du Martray, 22 000 Saint-Brieuc |
Du mardi au samedi 11h00 à 18h00

Note globale : 14+
Situation : 14
Cadre : 14
Accueil : 18
Ambiance : 13
Café : 14

Prix d’un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def’:
La meilleure def’: « Gros titre en Angleterre » (Sir)

Face à la cathédrale, une enseigne sonne gaiement: « Cocotte et Moustache » !
Mais qui sont-ils ? La jeune gérante, adorable de gentillesse et de fraîcheur, nous éclaire volontiers : c’était le surnom donné à ses grands-parents … transformé pour ses clients en « Cocotiens » et « Moustachiennes » sur sa page FaceBook !
D’abord auxiliaire de justice, après des études théâtrales et d’assistante sociale, elle a réalisé
à 36 ans son rêve d’adolescente : ouvrir un salon de thé-cantine. Et depuis suivi une formation chez Café Mokxa pour développer son activité, si passionnée qu’elle veut maintenant participer au championnat de France de café.

Quelques tables au soleil pour profiter de l’animation de la place, une salle toute en longueur
à la déco vintage et moult petits clins d’œil : chaque table a son étiquette – « Stone et Charden » pour nous replonger dans « l’avventura » – et son petit pot de cocottes en papier. Une lampe en origamis (sans doute fabriquée lors d’un des ateliers créatifs hebdomadaires*) et, au-dessus du comptoir, un globe lumineux d’où Elisabeth nous salue à côté de deux paires de chaussons bleus et roses : George et Charlotte, of course … et bientôt le royal baby attendu ces jours-ci ! Mascotte de la maison, la figurine de la reine est régulièrement mise en scène avec un humour décalé très british.
Des nouvelles de Buckingham ? Inutile de suivre « The Crown », il suffit de venir ici déguster
a cup of tee** ou un chocolat à l’ancienne dans un mug à l’effigie de sa majesté, accompagné d’un – humm, on retrousse sa moustache ! – cheese cake ou de cookies : highly

recommended !

Et pourquoi ne pas s’installer dans le patio du fond ? Avec ses vieilles pierres et ses lambris,
sa toile fuchsia et ses meubles de jardin, il ne manque pas de charme et est un formidable havre de tranquillité.

Pour conclure : une adresse au poil !

https://www.facebook.com/cocotteetmoustache/

* Egalement un Motiv’Café où les auto-entrepreneurs se retrouvent autour d’un café une fois par mois pour échanger, se soutenir, partager les opportunités, se construire un réseau ou monter des projets.
** 26 arômes de la Compagnie Coloniale, plus ancienne marque française de thés : noirs, verts, rouges ; à la violette, la menthe, l’orange, le miel ou le caramel – également en sachets de 100g
à emporter.

Donkey’s Coffee shop

Donkey’s Coffee shop, 1 rue Saint-François, 22 000 Saint-Brieuc |
Du lundi au samedi, de 7h30 à 18h30

Note globale : 14
Situation : 14
Cadre : 13
Accueil : 14
Ambiance : 13
Café : 14

Prix d’un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def’:
La meilleure def’: « Passé à l ‘acte » (Légué*)

Un coffee shop briochin : c’est une première ! Tombé sous le charme de ces boutiques lors d’un voyage en Irlande, Renan Baudet** s’y était fait embaucher et avait découvert le métier de Barista***. C’est là aussi qu’il avait fait la connaissance de Mary Louise, pâtissière d’un restaurant gastronomique.
De retour en France, il décide d’ouvrir le sien. Une première tentative échoue, mais un âne ne trébuche pas deux fois
sur la même pierre : la seconde sera la bonne, grâce à une campagne de financement participatif particulièrement réussie.

C’est dans un centre ville encore endormi que nous le découvrons à notre tour :
chic, un âne**** qui aime les alouettes***** !
Au bout de la principale rue piétonne, face au centre commercial des Champs, le bâtiment de style industriel ne manque
ni charme, ni de caractère. Dehors, une petite terrasse ; à l’intérieur, un coin salon et quelques tables sur fond de briquettes rouges, plancher en bois et motifs art-déco : microscopique mais chaleureux. Et l’unique fenêtre sur la rue est devenue comptoir pour la vente à emporter.

Mais que donne-t-on à boire à un âne qui a soif ? Un bon café, bien sûr ! Torréfié par une entreprise locale, il ne manque pas de saveur. Egalement au choix cappuccino, latte, chocolat chaud, thé matcha ou jus de fruits pressé à la minute.
Au ratelier, des bagels, wraps et tartines, à partir de produits de saison et de la région, sans compter, cherry sur le cup cake, pâtisseries de la fameuse amie irlandaise installée non loin : carrot cake, cheesecake et autres

banoffee pies mais aussi … tiramisu breton !

Pour conclure : Âne de Bretagne !

http://picbear.com/tag/donkeyscoffeeshop

* Nom du fleuve de la ville.
** Ane familier.
*** Equivalent d’un barman pour le café.
**** « Donkey » en anglais.
***** Les lève-tôt.

_

Le Bistrot du Peintre

Le Bistrot du Peintre, 116 avenue Ledru Rollin, 75011 Paris | Ouvert 7j/7, 364 j/an (sauf le 24/12 au soir et le 25/12), de 7h à 2h | Station Vélib’ Traversière-Ledru Rollin

Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 17
Accueil : 135
Ambiance : 16
Café : 11
Prix d’un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def’:
La meilleure def’: « Pour l’art ou le cochon » (palette)

Symbole de la Révolution française, la Bastille était recherchée par les artistes, à l’image de Guimard qui en a

réalisé l’entrée du métro. C’est à cette époque** qu’est né le café liquoriste « A Jean-Pierre », où ils se retrouvaient au milieu
des habitants de ce faubourg populaire. Au fil des ans, le quartier a changé, le nom du bistrot aussi …
Avec l’ouverture de son Opéra en 1989, la Bastille a retrouvé sa tradition artistique : peintres et artisans sont revenus
et ont donné au patron l’idée de ce nouveau nom.

Nostalgiques des années 1900, voilà une adresse pour vous ! Entièrement restauré en 2012, le bistrot a gardé tout son charme et d’ailleurs été classé aux monuments historiques : boiseries et tableaux, miroirs et moulures, carrelages mosaïques et fresques au plafond. On replonge un bon siècle en arrière …
Autour du comptoir en bois, les habitués se serrent pour lever le coude, tandis que le reste de la clientèle s’entasse
sur les banquettes en salle. Ce n’est pas bien grand*** et quelque peu bruyant (typiquement parisien !) dans une ambiance plutôt bohème, mais le service est efficace et avenant (moins typiquement parisien !)

A cette heure, on s’y installe pour un simple petit noir (qui arrache : un véritable réveille-matin !) ou un vrai petit-déjeuner (choix de notre voisine qui étale beurre et confiture sur de larges tartines de pain de campagne
bien alvéolé : tentant !) Les grasse-matineurs arriveront plus tard pour le brunch dominical**** … mais les alouettes
que nous sommes seront déjà parties !

Pour conclure : un bistrot haut en couleurs.

http://www.bistrotdupeintre.com/fr/
https://www.youtube.com/watch?v=S1xnu7t3ggg
* Hector Guimard, figure emblématique de l’Art nouveau
** En 1902.
*** La deuxième salle à l’étage n’est pas ouverte à cette heure.

**** Boisson chaude, verre d’oranges pressées, brioche et pain avec beurre et confiture + une petite assiette d’œufs brouillés, bacon/saumon, caviar d’aubergines et salade suivie d’un dessert (salade de fruits, mini moelleux et pana cotta)

—

Café Convention

Café Convention, 200 rue de la Convention, 75 015 Paris | Tous les jours, de 7h30 à 2h | Station Vélib’ Convention

Note globale : 13
Situation : 14
Cadre : 14
Accueil : 13
Ambiance : 13
Café : 13
Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def’:
La meilleure def’: « Grave pour l’atmosphère » pour « accent »

En ce jour facétieux, j’avais pensé aller à la pêche au bar … Pas de chance, il était fermé – et ce n’était pas un poisson ! J’ai donc changé ma canne à pêche d’épaule et opté pour un café plus conventionnel.
Rendez-vous avec deux collègues (au pied du manège, pour les z’éternels enfants que nous sommes !),
un professeur plein de ressources et une jeune retraitée appréciant de randonner dans ce vivant quartier …

La grande brasserie qui fait l’angle des rues Vaugirard et Convention est la plus engageante – pas par sa terrasse

pourtant pleine (mais bruyante et enfumée), non, c’est son aspect chaleureusement rétro qui nous tente. Récemment remise à neuf, on lui a donné un coup de vieux !

En pénétrant à l’intérieur, on a l’impression d’entrer dans une maison de famille du début du siècle dernier, avec ses lumières tamisées, ses bois foncés et ses vitres à petits carreaux, mais aussi ses banquettes de cuir noir, ses rayonnages
de livres anciens et ses tableaux inspirés d’une autre époque : sombre mais confortable !
Les tables sont certes rapprochées mais à cette heure, la clientèle est suffisamment clairsemée pour qu’on n’en soit pas gênés. En tous cas, pas assez pour nous empêcher de faire la papote : nous voilà donc lancées, à refaire le monde en général … et l’ASH* en particulier !

Service rapide et diligent, café de bonne facture ; même si la note est un peu plus élevée que la moyenne, voilà une bonne maison pour bouquiner ou siroter un cocktail après une séance de cinéma … qui est juste en face !

Pour conclure : un coup de jeune qui va faire des en-vieux !

http://convention-cafe.fr/fr

* Adaptation et Scolarisation des élèves en situation de Handicap

Café Joyeux

Café Joyeux, 23 rue Saint Augustin, 75 002 Paris |
Du mardi au samedi, de 10h à 17h

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
« Toujours joyeux » pour « drille »

Y'a d'la joie, ici on sert avec le coeur

Y'a d'la joie, le soleil brille à l'Opéra

Y'a d'la joie, de bons p'tits plats et d'la chaleur

Y'a d'la joie, ici, y'a d'la joie !

Avec le printemps, une nouvelle enseigne a fleuri dans ce quartier d'affaires du centre de Paris. Inaugurée mercredi, journée mondiale de la Trisomie 21, elle est loin d'être ordinaire : en cuisine comme au service, c'est une vingtaine de salariés porteurs de trisomie ou de troubles autistiques qui officient, encadrés par trois responsables.

Leurs activités sont choisies selon leurs aptitudes et adaptées à leurs besoins : horaires de travail aménagés pour tenir compte de leur fatigabilité (de 12h à 25 h), fabrication séquencée par étapes, repères sur les machines (pictogrammes indiquant dans quel sens tourner le percolateur etc.), tenues de travail pratiques (lacets sans nœuds, velcros sur les vestes et tabliers) et autres accessoires (planche adaptée en cuisine, pièces de Duplo jumelles en salle : une pour le consommateur à la commande au comptoir et l'autre pour le plateau, afin que le serveur puisse l'associer plus facilement à la table quand il est prêt).
Parmi eux, deux anciens élèves de l'Ulis-lycée que j'espérais

apercevoir, mais qui n’ont visiblement pas encore pris leur service : un bon prétexte pour revenir !

Mais au fait, pourquoi « Joyeux » ?
L’entrepreneur breton à l’origine de cette initiative explique avoir autrefois accueilli dans ses bureaux un jeune garçon trisomique. Comme l’équipe ressentait un vide énorme quand il n’était pas là, sa fonction avait été précisée sur son contrat de travail : « Assistant joyeux » … et est devenue concept !

– « Cube bleu ? » interroge un jeune serveur perplexe.
– « Ici ! », s’excuse une cliente confuse en agitant l’objet extirpé de son sac …
dont elle avait sans doute pensé qu’il s’agissait d’un cadeau de la Maison !

« On ne peut pas nous rater ! » explique un autre. Effectivement, même avant d’avoir avalé par son café matinal, on ne voit qu’elle : l’enseigne jaune vif de cet ancien café transformé en coffee-shop, juste à l’entrée du passage Choiseul, rue Saint Augustin … dont le nom rappelle l’auteur de la célèbre formule devenue règle d’or de l’établissement :
» *On s’efforce tous d’atteindre la même chose : la joie*. »

Pour conclure : du cœur à l’ouvrage.

https://www.facebook.com/cafejoyeux/

https://www.youtube.com/watch?v=o3k27z2PS-U

https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/carriere/vie-professionnelle/travail-et-handicap/un-cafe-joyeux-emploie-des-serveurs-atteints-de-handicaps-mentaux_2667736.html