Grand Café Tortoni

Grand Café Tortoni, 45 rue de Saintonge, 75 003 Paris |
De 9h30 à 19h00 sauf le lundi | Station Vélib' Mairie du IIIè

Note globale : 17
Situation : 13 | Cadre : 19 | Accueil : 19 | Ambiance : 15 | Café : 14
Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
« Existe en grains » pour « beauté »

Au début du XIXème siècle, le Café Tortoni était un glacier*, aussi chic que renommé**, situé à l'angle du boulevard des Italiens (auquel il aurait donné son nom) et fréquenté par des intellectuels et des dandys, femmes du monde ou demi-mondaines.
C'est à présent ici qu'on retrouve son « Cafetier, limonadier, glacier » gravé sur la baie vitrée et ses menus dans le marbre. Après avoir été une fonderie très célèbre*** puis le local d'un chauffagiste, il a été transformé depuis septembre en parfumerie, ou plus exactement : « Cabinet intérieur de la beauté inspiré de la botanique ».

Tommettes vieillies et boiseries anciennes, l'endroit est délicieusement suranné. D'innombrables flacons d'huiles**** et autres pommades sont exposés sur les présentoirs de gauche … et même dans des vitrines au plafond !
A droite, un comptoir plein de charme, devant lequel se dressent de hauts tabourets. L'assise n'est pas forcément des plus confortables mais le lieu est si surprenant (je ne vous ai pas tout dit !) qu'on n'y prête guère attention … d'autant que l'exquise serveuse est intarissable dès qu'on l'interroge.

Sur un plateau doré, lui-même posé sur un napperon de dentelle, le café-minute (comme on disait à l'époque !)
est servi dans une authentique tasse bleu nuit en porcelaine de Limoges, et sa cuiller placée sur un porte couteau d'époque. Il est accompagné d'un biscuit d'une délicatesse infinie : ancien élève de Lenôtre, le pâtissier japonais
a gardé de son pays la tradition de ne mettre que peu de sucre et faire ressortir la saveur du fruit au coeur.
Que de raffinements ; pour un peu, on lèverait le petit doigt pour être raccord avec le cadre !
Avant de partir, à l'invitation de notre hôtesse, nous testons le chocolat chaud : juste divin …

Pour conclure : un parfum d'harmonie et de saveurs.

https://www.facebook.com/grandcafetortoni/

* C'est par lui que la glace serait arrivée à Paris !
** Stendhal l'évoque dans « Le Rouge et le Noir ».
*** L'ancien atelier Rudier, qui a coulé les oeuvres de Maillol et Rodin (notamment « Le Penseur »).
**** Cosmétiques Buly, du nom d'un célèbre parfumeur dont la ruine inspira Balzac pour le personnage
de César Birotteau.

The Place to

The place to, 47 avenue de Wagram, 75 017 Paris |
De 7h30 (9h30 le WE) à minuit (2h du jeudi au samedi) |
Station Vélib' Mac Mahon – Brey

Note globale : 15
Situation : 14 | Cadre : 15 | Accueil : 15 | Ambiance : 15 | Café : 14

Prix d’un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def’:
« Terme générique qui embrasse la femme » pour « homme »

The Place to … go to day ; pour le reste, on va vérifier !

C’est à 200 m de l’Arc de triomphe, 20 de la Place des Ternes* et 2 pas de la salle Wagram** qu’un frère et sa sœur, ingénieur et vétérinaire à l’origine, ont ouvert il y a 3 ans cette brasserie de style underground : briques, acier, bois, béton brut et tuyaux apparents nous transportent à Manhattan. Quelques objets de récup’ lui donnent une âme, comme ces chaises de cuir d’une salle de réunion ou cette desserte en fer dénichée dans une gare – avec un côté Grand Central Station, d’autant que 3 énormes horloges, Londres-Paris-New York, surplombent le bar. Plus insolite : un vélo rouillé, un amas de cierges fondus, une fresque d’affiches savamment déchirées ou une cabine publique pour recharger son téléphone !

Plusieurs espaces, avec chacun son caractère, permettent de trouver le coin idoine : la table collective ou le comptoir pour plus de convivialité, les canapés profonds et la bibliothèque**** pour une lecture tranquille, la salle située derrière
la verrière pour une réunion de travail et aussi (et surtout !) les banquettes sous le mur de palettes végétalisées pour s’imaginer dans une serre tropicale …

L’ambiance est chaleureuse, plutôt cool et branchée (dans tous les sens du terme : prises de courant et wifi partout !) ; le service efficace et souriant.
Notre nectar (un café d’origine équitable) est servi avec du sucre de canne bio et un petit nougat sous cellophane : on confirme, c’est vraiment la place où il faut être !

Pour conclure : aux Ternes mais pas terne.

http://www.theplaceto.paris

* Très appréciée pour son petit marché aux fleurs, ouvert tous les jours de 8h à 19h30 sauf lundi :
beaucoup de bouquets de fleurs coupées, quelques plantes pour les balcons et à Noël, une forêt de sapins !
** Située au 41, c'est sans doute le plus ancien lieu de fêtes de la capitale, dernier vestige des salles de bal
qui représentaient, depuis le Directoire et sous la Restauration, l'un des hauts lieux de la « Vie Parisienne ».
*** Aveyronnais dont la famille devait être dans la Limonade : la restauration, c'est la tradition là-bas !
**** Egalement participative : on peut apporter un livre, un magazine ou un journal et repartir avec un autre.

Le Strada Café

Le Strada Café, 24 rue Monge, 75 005 Paris |
De 8h à 18h30 (10h le WE) | Station Vélib' Sorbonne – Ecoles

Note globale : 13
Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 13 | Ambiance : 14 | Café : 14
Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
« Réunion de quartiers » pour « orange »

La Strada a une petite sœur, 3 ans déjà ! Non loin de la Sorbonne, les étudiants s'y retrouvent pour travailler ou refaire
le monde dans une ambiance studieuse : lecture, ordinateurs et

conversations feutrées – en anglais quasi exclusivement : parler français ici semble presque incongru ! Les serveurs sont d'ailleurs tous américains ou australiens, jeunes aussi … et discrets (trop ?)

Si la salle n'est pas plus grande que chez son aînée, elle a une belle hauteur sous plafond (3,50m !) et de grandes baies vitrées à l'angle des deux rues – également quelques places sur le trottoir pour compléter les assises.
La déco reste sommaire. On retrouve le bois brut, les pierres apparentes et le mobilier sobre aux allures scandinaves qui rappelle les origines australo-suédoises des propriétaires. Au mur les œuvres d'un photographe, le coffee-shop promouvant des artistes dans le cadre d'une association. Et un très étroit escalier en colimaçon mène au sous-sol : pour le détour touristique, c'est acrobatique !

Le Latte de mon cher et tendre arrive dans une énorme tasse blanche, crémeux comme il l'aime, mais plus laiteux que caféïné : petite déception donc, du fait de ce manque de caractère. Mon expresso par contre est épicé et corsé à souhait. Les cafés proviennent de petits producteurs bio éthiopiens, brésiliens et indiens, puis sont assemblés et torréfiés chez nous. On peut aussi les commander à la cafetière, piston ou filtre : pratique pour ceux qui veulent s'incruster ! Des cakes, avec ou sans gluten et plutôt roboratifs peuvent les accompagner : banane-nutella, orange-choco-amande, beurre de cacahuète-choco, voire red velvet**.
Quant aux prix, on ne peut pas dire que ce soit donné mais … c'est le quartier !

Pour conclure : a biotiful place.

https://fr.foursquare.com/v/strada-café/54842e01498ee191fa3c80e

* Strada du IIIè testée l'an dernier :

http://lescafesdottilie.fr/strada-cafe-marais-paris/#more-5192
** Dessert d’origine américaine de couleur rouge, généralement préparé comme un gâteau à étages couvert de fromage
à la crème ou de glaçage au roux.

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 Beaudommage.
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=fr

* 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 préfèreront 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.

Dommage 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 expresso ; par contre, sa tasse assortie à la couleur du mur vient tout droit d’Ikéa (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’oublient 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’habitués.

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