

Le Barbe à Papa

Le Barbe à Papa, 18 rue Condorcet, 75009 Paris | Station Vélib' 19 rue d'Abbeville |
Brunch le dimanche de 12h à 17h

Note globale : 14

Situation : 11 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 |
Café : 13

Prix du brunch : 27 €

Aux mots croisés du jour :
« Collier d'homme » pour « barbe »

Aujourd'hui n'est pas un jour à commettre un impair, mais avec toutes ces fêtes, je m'y perds !

Heureusement, pour célébrer le héros du jour, j'ai trouvé une idée au poil : un bistrot de quartier façon salon-barbier.

Vieux sièges de coiffeur, ciseaux et rasoirs, chauffe-serviettes (pour faciliter la pénétration de la crème), vaporisateur à talc (pour apaiser la peau après rasage), affiches et autres objets chinés nous plongent dans l'univers de la pogonotomie*.

La salle n'est pas immense mais joliment éclairée par les baies vitrées en arc et aussi chaleureuse que les deux jeunes qui nous accueillent : le barman, élégamment moustachu (comme il se doit !), et la jeune serveuse (non, ce n'est pas une femme à barbe !)

Dans l'alcôve du fond, une table en U permet aux bandes de barbus et leurs amis de se réunir – jusqu'à 10 installés comme aujourd'hui sur ses banquettes.

Seules les quelques tables alignées en rang d'oignons sur le trottoir sont encore libres, toutes les autres ont déjà été prises d'assaut (heureusement, nous avons réservé !) – des

familles pour la plupart, jusqu'à 4 générations !

Une ambiance pas rasoir – un peu bruyante, mais conviviale et bon enfant.

Le brunch est servi à l'assiette : traditionnels jus de fruits fraîchement pressés (servis dans de jolis verres à pied), boisson chaude et pain en corbeille. Mais la première tartine à peine beurrée, on nous apporte déjà la planche principale. Vite, faire de la place puis se dépêcher avant que plat ou boisson ne soient froids. La barbe ! Dimanche est le seul jour de la semaine où l'on pensait pouvoir ne pas être bousculés ! Par chance, le dessert arrivera plus tranquillement.

Au final, si le tarif est un poil élevé, tous les produits sont de qualité et l'on repart repu ... il y a même une coupe remplie de bonbons pour faire passer la note!

Pour conclure : un brunch qui décoiffe.

<http://www.lebarbeapapa.fr/barb-brunch/>

Et, pour le rasage à l'ancienne :

<https://www.youtube.com/watch?v=ZYDgJMZn-F8>

* Rasage des poils du menton et des joues.

Chez Francis

Chez Francis, 7 place de l'Alma, 75008 Paris | Station Vélib'
3 avenue Montaigne |

Tous les jours de 8h à minuit | 

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 13 |
Café : 14

Prix d'un café : 4,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Travaille à la campagne » pour « député »

Le Triangle d'or ? Un quartier fascinant, délimité par les avenues Montaigne, Georges V et Champs Elysées !

Surnommé ainsi dans les années 20 parce qu'il abritait des familles fortunées, il bénéficie d'une réputation prestigieuse : enseignes de luxe (Vuitton, Dior ou Ricci), somptueux hôtels (Plaza Athénée et Fouquet's Barrière), ambassade du Canada (ils connaissent les bonnes adresses, nos cousins !), sans compter des tables réputées où se restaurer après une après-midi shopping (prévoir quelques poignées de gros billets !), un spectacle au Crazy Horse ou au théâtre des Champs Elysées ... voire une simple escapade.

La nôtre s'achève chez Francis dont la terrasse donne sur la Tour Eiffel, la flamme de la Statue de la Liberté et les coupoles de la nouvelle église russe : idéal pour joueur aux touristes, inviter ses relations d'affaires ou voisiner avec des peuples. Mais à cette heure matinale, la clientèle est aussi rare que les voitures de la place ; de quoi permettre à nos poumons de souffler. Quelques japonais et américains attendent le feu rouge pour se prendre en photo devant la Dame de fer puis l'expédier aussitôt à l'autre bout du monde ...

L'intérieur est élégant et raffiné, tout en rouge et or (On est dans le triangle !) ; l'ambiance chic et tamisée grâce aux stores et éclairages orangés.

Avec sa robe noire et son petit chignon serré, Laureen, notre jeune serveuse, est raccord avec le cadre. Souriante aussi quand elle nous accueille puis nous apporte notre café, servi avec son verre d'eau et son carré de chocolat noir.

Le prix n'est pas donné, mais il est affiché à l'entrée, donc pas de mauvaise surprise, et puis, ça se paie une vue sur la

Tour Eiffel, Madame !

Pour conclure : ici le café n'est pas à trois francs-six sous.

<https://www.chezfrancis-restaurant.com/casa-luca/>

<http://videos.elle.fr/Videos/Restaurant-Chez-Francis-Paris>

Café Diane

Café Diane, Jardin des Tuileries, 75001 Paris | Station Vélib'
rue d'Alger, angle Rivoli |

Tous les jours aux heures d'ouverture du Jardin (7h30 à 23h
l'été)

Note globale : 11

Situation : 17 | Cadre : 7 | Accueil : 11 | Ambiance : 10 |
Café : 10

Prix d'un café : 3,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Peut courir sans jambes » pour « bruit »

On est partis de bon matin,
Le long d'la Seine, c'était divin,
A bicyclette,
En chantonnant ce gai refrain,
Vers les Tuileries, vers le jardin,
C'que c'était chouette !

Eh oui, au cœur de la métropole, ce rectangle de verdure est

une véritable oasis : merci aux Le Nôtre, père et fils !
Dès le XVII^e siècle, le premier en avait fait une promenade
prisée des Parisiens que le second a transformée en véritable
prototype du jardin public à la française, avec une large
allée vers l'ouest, devenue depuis la plus belle perspective
de la capitale : dans l'axe du Louvre, le Carrousel, la
Concorde et son obélisque, les Champs-Élysées puis l'Arc de
Triomphe.

Au milieu du Jardin, quatre terrasses offrent des places à
l'extérieur (uniquement), pour qui veut se reposer au soleil
ou à l'ombre de ses arbres centenaires. La plus proche du
Palais jouxte un bassin le long duquel quelques colverts se
dandinent tandis que deux petits d'hommes s'amuse à les
imiter. Ni voitures ni vélos, idéal pour jouer non loin des
parents sans gêner les autres clients. Et prime aux lève-tôt,
joggeurs ou simples promeneurs : après, c'est le tourisme
de masse avec des milliers de voyageurs qui défilent sans
discontinuer ...

L'accueil est agréable ... mais pas du tout pro : les tables
n'étant pas propres, nous pensions (naïvement) qu'un rapide
coup de torchon serait passé sur la notre. Eh non ! Nos tasses
(en porcelaine) y sont posées sans sourciller et dégoulinent
à l'arrivée, pour révéler ensuite un contenu sans caractère :
du café de gargotier dans un cadre idyllique. Dommage !
Deux corbeaux ont grimpé sur la chaise voisine à la recherche
de quelques miettes. En fait, ce sont eux qui font le ménage !

L'addition se révèle plus corsée que l'expresso ! La
concession ne doit certes pas être donnée mais au moins
pourraient-ils faire un effort sur le service ! D'autant que
les lieux d'aisance sont ceux du Parc ... payants eux aussi !

Pour conclure : si Diane est la divine, son café n'est pas
divin ...

<http://www.cafediane.com>

Caffè Stern

Caffè Stern, 47 Passage des Panoramas, 75002 Paris | Station Vélib' au 42 rue Vivienne |
Du mardi au samedi de 8h30 à minuit

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 12 |
Café : 17

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Broyé par certains » pour « noir »

De passage dans l'une des plus belles galeries couvertes de Paris, nous voilà transportés deux siècles en arrière au milieu de petites échoppes et restaurants qui ont su préserver toute leur authenticité. Assurément l'un des endroits les plus romantiques de la capitale !

A côté des magasins de philatélie, une devanture nous intrigue : un loup et un renard empaillés s'y font face. Ceux d'un taxidermiste ? Nenni ! C'est un ancien atelier de gravure* repris par des restaurateurs de Venise et Padoue ... qui ont demandé à Philippe Starck** de le re-designer : ailes et colliers de diamants pour les deux carnassiers, coussins Picasso, objets vaudou, chapeaux en guise d'abat-jour, lustres Murano, tabourets en aluminium et tables en inox. On reconnaît son style d'un certain goût faute d'être d'un goût certain ...

Heureusement, il n'a pas pour autant sacrifié le décor

d'origine et ses boiseries sculptées, ses murs gansés de cuir et ses parquets d'époque. La succession de petites salles et les éclairages vacillants accentuent encore cette atmosphère singulière et l'impression d'être hors du temps.

Mais on vient aussi pour le *caffè* au goût unique qui vous réveille dès 8h30 : l'expresso serré à la poudre de cacao, le vigoureux Jamaïcain de Vérone*** ou le mini cappuccino de Trieste à la mousse de lait froide. La Légendaire Faema E61 n'y est pas étrangère : un vrai bijou, cette machine à café !

On les accompagne d'une brioche à l'huile d'olive, safran et réglisse, d'une tartelette à la ricotta ou d'un croissant fourré. En salle, pour ceux qui ont le temps de les savourer, au comptoir pour les plus pressés ou sur une table à l'extérieur pour les curieux désireux d'observer le ballet matinal des livreurs...

Pour conclure : à graver dans nos mémoires pour épater la galerie ...

www.caffestern.fr

* Ancien haut lieu de la gravure de 1834 à 2008, classé Monument historique.

** Créateur français mondialement connu pour ses décorations intérieures, ses productions en série de bien de consommation courante et son design industriel.

*** Le torrificateur de cet excellent café fournirait les plus grandes tables d'Italie.

La Comtesse

La Comtesse, 29 avenue de Tourville, 75007 Paris | Station vélib' au 85 avenue Bosquet |

Tous les jours de 7h à 23h | ♿

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne sèche pas facilement » pour « érudit »

Elle a pris ses quartiers dans un immeuble haussmannien à pans coupés du très chic VIIème arrondissement, à deux roues de calèche de la tour Eiffel qu'on aperçoit de la terrasse :

La comtesse aime la pompe.

Dans son boudoir inspiré des salons littéraires du XVIIIème, la bibliothèque et les fresques du plafond rappellent ce Siècle des Lumières, tandis que des luminaires en papier froissé apportent une touche de modernité :

La comtesse a du goût.

Les beaux esprits peuvent ainsi s'adonner au plaisir de la conversation ou de la lecture, voyageurs d'Outre-Manche mais aussi écrivains en mal d'inspiration :

La comtesse est cultivée.

Son maître d'hôtel nous accueille avec beaucoup de délicatesse.

Il nous apporte notre café après quelques soucis logistiques et s'excuse : « Ce n'est pas un express ! »

Mon cher et tendre a choisi le jus de carottes-pommes-oranges, multi vitaminé :

« Je vais vous le servir dans un verre à pied : vous allez l'apprécier comme un grand vin ! » promet-il. C'est vrai !

Madame arrive à 9h et s'enquiert de savoir si tout se passe bien :

La comtesse est prévenante.

Viennoiseries, gâteaux et petits pains nous attendent sur d'élégants guéridons**.

Si les croissants sont vraiment décevants du fait de leur manque de fraîcheur, les cakes se révèlent par contre exquis.

Nos deux voisines savourent un chocolat chaud servi comme à l'époque dans une chocolatière en porcelaine,

qu'elles accompagnent de douceurs : « Vous reprendrez bien un de ces délicieux macarons, ma chère ? »

La Comtesse est gourmande.

Pour conclure : des qualités in-comtesse-tables ...

<http://comtesse-hotel.com/fr/cafe.html>

* Petit déjeuner express (boisson chaude, jus de fruits extra frais et 3 viennoiseries pour 9€)

ou buffet à volonté (19€)

** Egalement surmontés de bonbonnières remplies de fraises Tagada et Chupa Chups !

Dudule

Dudule, 205 bd Vincent Auriol*, 75013 Paris | Station vélib' au 11 place d'Italie | 365 jours par an, de 6h à 2h, brunch de

11h à 16h | ♿

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 | Qualité du brunch : 15

Prix d'un café : 2,10 € | Prix du brunch : 19,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle sort de la cruche » pour « idiotie »

Dudule ! Comme un pied de nez à la froideur des tours qui le surplombent,
ses lettres dansent sur la devanture du café dont il a pris le nom.

Celui du personnage burlesque interprété par Clyde Cook dans les années 20 ?

Ou le diminutif** d'un des jeunes patrons qui ont repris l'affaire ?

A l'intérieur, la déco rétro fait plutôt penser au premier avec ses carrelages blancs style métro et ses banquettes de cuir noir. Petites ou grandes tables, sièges ou banquettes, alcôves ou grands espaces, chacun peut y trouver son bonheur. Et ça ne désemplit pas, aussi bien au zinc qu'en salle ou en terrasse ! Qui pour lire son journal ou faire ses mots croisés (Tiens, tiens !), qui pour commenter la passation présidentielle du jour ou encore fêter un événement à l'instar de ce groupe de onze personnes qui s'engouffre jusqu'au fond.

Les deux serveuses accueillent chaleureusement les clients et virevoltent entre les tables. Arrangeantes : bien qu'il ne soit que 9h, notre demande de brunch est validée. Le grand

crème en guise de boisson chaude ne nous laissera pas un souvenir impérissable (comme dans trop de cafés parisiens, il manque de saveur et d'onctuosité) mais le jus d'orange est fraîchement pressé et la tartine coupée dans une vraie baguette tradition : deux bons points ! Quant au pain perdu, il nous rappelle les goûters de notre (lointaine !) jeunesse : comme une petite madeleine ...

Une assiette de saumon (ou lard), œufs brouillés, laitue et pommes de terre sautées est ensuite servie, tellement copieuse qu'on terminera par la salade de fruits plutôt que le fromage blanc. Du fait maison avec des produits de qualité : un bon spot donc pour bruncher le dimanche ou un jour férié ... Et d'après nos échos, on y propose aussi une viande d'Aubrac goûteuse et tendre :

à tester peut-être après une journée shopping au Centre « Italie 2 »*** ?

Pour conclure : un treize-or dans le treizième.

<http://www.pariszoomtv.com/accueil/chez-dudule-bar-brasserie-75013-paris/>

* Premier président de la IV^e République, brillamment élu par le Parlement dès le premier tour en 1947. ** Théodule. *** Centre commercial de la place d'Italie.

La Rotonde

La Rotonde, 105 bd du Montparnasse, 75006 Paris | Station vélib' au 40 rue du Montparnasse | Tous les jours, de 7h30 à 1h

Note globale : 14

Situation : 14 | Cadre : 14 | Accueil : 15 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Porte-voix » pour « urne »

En marche vers la rive gauche ! Riche en brasseries réputées, on y trouve notamment le Select, la Coupole, le Dôme et la Rotonde quasiment face à face. A l'angle des boulevards Raspail et Montparnasse, la dernière étale son nom en lettres d'or sur fond de stores d'un rouge éclatant : impossible de la manquer !

Célèbre café emblématique des années folles, elle a gardé son cadre chic, avec ses lampes et lustres art déco, ses cuivres bien astiqués, ses banquettes rouges et nappes blanches immaculées et ses reproductions d'artistes l'ayant fréquentée : Modigliani, Chagall et Picasso. D'autres personnalités littéraires ou politiques s'y sont aussi affichées : Apollinaire, Cocteau ou Prévert mais aussi Lénine, Trotski et plus récemment, François Hollande à l'occasion de sa victoire à la primaire socialiste en 2011 ... et Emmanuel Macron, après sa qualification au second tour de l'élection présidentielle il y a tout juste deux semaines, pour une soirée de fête au milieu de ses soutiens et people.*

Aisance et élégance sont les maîtres mots : sous de majestueuses orchidées, les assises sont confortables et les lourdes tentures des sas d'entrée empêchent les courants d'air. Voilà qui explique sans doute la forte proportion de retraités BCBG. De nombreux touristes aussi (beaucoup

d'asiatiques), et en semaine, des hommes d'affaires qui réservent les box du rez-de-chaussée ou les salons du premier pour pouvoir échanger en toute discrétion.

Le personnel est irréprochable, aimable et efficace ; chefs de rangs, maîtres d'hôtels et serveurs sont vêtus de noir avec le long tablier blanc de rigueur.

Les prix sont à la hauteur du lieu : petit noir à 3€ et thé à 12, mais parmi les formules de petit-déjeuner proposées, l'une est particulièrement intéressante : pour 5€, on a vous offre un expresso, une tartine beurrée et un verre du jus d'orange ... d'autant que la baguette semble vraiment bonne : nos voisins en redemandent !

Pour conclure : on peut en faire sa brasserie d'élection.

*

<http://www.bfmtv.com/culture/la-rotonde-un-brasserie-mythique-repere-des-artistes-a-paris-1149759.html>

Le fournil d'Eugénie

Le fournil d'Eugénie, 122 bd Murat, 75016 Paris | Station vélib' au 120 bd Murat |
De 6h à 23h sauf le lundi

Note globale : 12

Situation : 9 | Cadre : 10 | Accueil : 13 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Court-jus » pour « expresso »

Vous rêvez de mettre les voiles vers le Portugal ? Faites escale chez Eugénie ... histoire de vous mettre au parfum ! A deux pas de la peu bucolique mais non moins incontournable Porte de Saint Cloud (pour qui veut aller Issy ou là), ce salon de thé-boulangerie-traiteur est une vraie enclave portugaise.

Une poignée de tables sur le trottoir, quelques autres à l'intérieur (un mouchoir de poche !), des photos, journaux et objets rappelant le pays (grande barque colorée, clochette en forme de coq, emblème national etc.) : c'est simple et convivial. Le must ici, c'est l'ambiance ; même le patron, pourtant peu expressif au premier abord, concentré qu'il est sur son travail, devient presque volubile avec ses compatriotes – qui forment l'essentiel de la clientèle : voisines, maçons, familles ; toutes les générations se retrouvent dans la casa.

De bonnes effluves nous parviennent du four qu'on aperçoit derrière la vitre :

celles des pasteis de nata tout juste sortis, croustillants et saupoudrés de cannelle.

Quoi de meilleur pour les papilles ?

On s'attable devant un petit bica, semblable à l'expresso, bien qu'un peu plus doux car de torréfaction plus légère. C'est l'un des plus célèbres, le Sical*, du nom de l'entreprise fondée en 1947 à Porto par Vicente Peres. Parti de rien, il a su la faire prospérer, ouvrant une première succursale à Lisbonne, puis dans tout le pays, et même au-delà.** Il a aussi été le premier à faire de la publicité pour une marque portugaise de

café et de fait, on la retrouve ici sur les tasses,
les sachets de sucre, des affiches ...

Avis donc aux nostalgiques aspirant retrouver l'ambiance d'un
séjour ou futurs globe-trotteurs désireux d'un avant-goût de
vacances ...

Pour conclure : un bon bica rempli à ras.***

<https://cafestorrados.nestle.pt/sical/>

* Society Importadora CAFés Limited.

** Elle a depuis été rachetée par le groupe Nestlé.

*** Bica à ras car ... Ara-bica !

La Balle au Bond

La Balle au Bond, Port des Saints Pères, 75006 Paris | Station
vélib' au 5 quai Malaquais |

Du mardi au samedi de 12 h à 18 h, brunch le WE de 11h30 à
15h, 24€

Note globale : 16

Situation : 19 | Cadre : 15 | Accueil : 16 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On peut y être mené en bateau » pour «
île »

Rive gauche, au pied du Pont des Arts, une jolie péniche blanche est amarrée : embarquement immédiat, larguez les amarres ! ... Euh, non, elle reste à quai, mais bien à quai !

Qu'à cela ne tienne : à bord, l'intérieur est cosy et la terrasse du pont supérieur ouverte hiver comme été. De l'un comme de l'autre, vue imprenable sur le Musée du Louvre et les quais de Seine. De quoi s'offrir une pause tranquille au coeur de la capitale, sur l'eau ... histoire de prolonger les vacances avec un café, un cocktail, une glace (bio) ou un brunch. Notre cadet a besoin de forces, il vient de franchir le seuil d'une nouvelle année : va pour le dernier !

Malgré le grand soleil, nous préférons le salon moins venté et plus tranquille

– ceci d'autant plus qu'on est servi à table : après les traditionnels jus de fruits, boissons chaudes, petits pains et viennoiseries, on a le choix entre trois assiettes dont les noms évoquent des peintres* exposés sur l'autre rive, puis on finit sur une note sucrée avec une verrine de fromage blanc accompagnée d'un cake au citron. Des produits vraiment goûteux et de qualité,

y compris le pain ce qui n'est pas si fréquent ; seul le café crème n'était pas à la hauteur ... et

le service un peu précipité : tout notre repas étant arrivé quasiment au même moment, notre table était encombrée et nos plats ont refroidi (Saint Croc**, faites quelque chose !)

Outre la gastronomie, la culture est de règle ici : il y a quelques années, on assistait à des numéros de cirque (d'où le nom) ; actuellement plutôt des expositions et rencontres littéraires, des soirées festives aussi où les artistes se jettent à l'eau et la musique résonne sur la Seine*** (pop, folk, électro, wave, indé ou autres, c'est éclectique !) Et puis, la péniche est régulièrement privatisée pour des tournages de clips et émissions, ou des shootings photo : il est prudent de passer un coup de fil avant de s'y rendre !

Pour conclure : un brunch où tout est au quai.

<http://laballeaubond.fr/peniche-paris/>

* Berthe Morisot, Georges Seurat et Louise Abbéma, impressionnistes ou inspirés par ce mouvement de la seconde moitié du XIXème (2 femmes sur les 3 !)

** Synchro ...

*** Scène

Mme Mouss'tache

Mme Mouss'tache, 26 rue Colvestre, 22 220 Tréguier | De 10h à 21h, sauf le dimanche et le jeudi matin

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « De Pâques » pour « île »

A l'ombre des flèches de la cathédrale, dans l'une des rues pavées de cette petite cité de caractère, nous découvrons tout à fait par hasard cette ancienne demeure où Mme Mouss'tache nous accueille, comme à la maison.

Comptoir de bois, meubles dépareillés dont une longue table trônant au centre, fauteuils d'un côté de la cheminée et canapé de l'autre, tonneaux et leurs tabourets : chacun peut trouver sa place. Qui pour un chocolat chaud-maison (servi dans un grand bol comme chez Mémé !), ou bien une dégustation de bière (plus de 260 marques !) agrémentée de saucisson-fromage. En guise de déco, de vieux objets, des caisses de bois et un original patchwork de collages entre les poutres du plafond. Les deux jeunes propriétaires ne manquent pas de créativité !

Pour animer leur nouvel établissement, ils organisent des dégustations de bières le vendredi et des soirées festives, comme l'OktoBreizhFest en septembre (clin d'œil à l'Oktoberfest munichoise) et la Saint-Patrick en mars. La rue est alors bloquée et de grandes tables installées à ciel ouvert, pour y boire un verre ou manger crêpes et galettes en écoutant un concert de musique bretonne ou irlandaise.

En ce week-end de Pâques, l'ambiance est plus tranquille. Dimanche prochain, on vote et les Moustachus se sentent dans le brouillard. Ils tirent à boulets rouges sur les politiques, à bâbord et à tribord, tout le monde en prend pour son grade :
– « Si les extrêmes passent, nationalistes contre trotskistes : ça s'terminera comme dans Astérix ! »
– « On n'a qu'à élire l'plus vieux, comme ça on n'aura pas long à lui payer sa retraite ! »
(Pas cloche, c'lui-ci !)

Au fond, une jolie porte voûtée annonce la « Cave-Epicerie fine ». Elle regorge de trésors : whisky, rhums, cidres, bières par dizaines (bretonnes telles la Philomenn ou la Britt, mais aussi belges, allemandes et autres) – sans compter des caviars de légumes, rillettes de poissons, pâtés et saucissons au cidre et aux pommes ...

Pour conclure : un café au poil !

<https://www.facebook.com/m.mousstache/>