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/

* 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 événement.

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 IX^{ème} 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

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

Café latéral

Café Latéral, 4 Avenue Mac-Mahon, 75017 Paris | Tous les
jours, de 7h à 2h, 7h30 le WE avec brunch de 10h à 17h
(24,80€) | Station Vélib' 8 avenue Carnot

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Revenue à la ligne » pour « amaigrie »

« Latéral » : littéralement (dixit le Larousse), « qui est sur
le côté ». Oui, mais de quoi ? On tourne le tête et on
aperçoit ... l'Arc de Triomphe ! Bien situé donc, et plus au
calme que sur l'avenue éponyme – même si, dans ce premier
cercle autour de l'Etoile, on est loin du silence absolu !

D'autant qu'une belle véranda d'angle fait face à l'impérial
monument(al !) d'où, grâce aux deux terrasses séparées,
fumeurs ou non, tout le monde peut en profiter ! Installées au
soleil sur un large trottoir, c'est le top pour les parisiens,
toujours à la recherche du moindre rayon !

Pour le brunch, c'est au fond, sur une estrade qui surplombe la salle : ambiance plus feutrée, lumières tamisées, bibliothèque et canapés, avec des tables suffisamment espacées. Des chaises bien confortables aussi, particulièrement appréciées par mon articulation sacro-iliaque (le cartonnage intensif a fait des ravages !)

Dans un ballet bien orchestré, on nous apporte – une fois notre boisson chaude choisie -, une orange pressée, un croissant et une tartine beurrée accompagnée de son petit pot de confiture. Viendra ensuite le plateau* composé d'un gratin dauphinois surmonté de tranches de lard grillé, d'une verrine d'œufs brouillés au saumon, de salade verte et beignets d'oignons ; et pour le sucré, fromage blanc au miel, grains de raisins et cookie maison. Nous voilà repus !

On félicite le serveur pour la variété et la qualité des produits : « C'est vrai que le brunch, on fait pas semblant ! »

Pour conclure : l'assiette dans les étoiles !

www.cafelateral.com

* Sa composition change chaque semaine selon l'humeur du chef.

Café de l'Epoque

Café de l'Epoque, 2 rue du Bouloi, 75001 Paris | Tous les jours, de 7h à minuit |
Station Vélib' 2 rue de l'Oratoire

Note globale : 12

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

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Pair vert » pour « Académicien »

Après Jean d'O*, Johnny : toute une époque ! Ces deux derniers jours ont été marqués par les hommages rendus à ces deux hommes qui l'ont traversée, chacun à leur manière.

Le ciel ruisselle sous un froid mordant, on aurait bien envie d'*allumer le feu*.

Dans notre café du jour, Radio Nostalgie *retient la nuit* (on préférerait la pluie !).

Ouvert en 1923 dans un passage couvert proche du Palais Royal, cet établissement est l'archétype du bistrot parisien : carrelage à l'ancienne, rideaux de dentelle et lourde tenture de velours à l'entrée.

On imagine bien l'Académicien dans cet univers feutré. Peut-être est-il venu s'y sustenter avec toute l'équipe des Saveurs du Palais, qui sait ? Une chose est sûre, de nombreux films y ont été tournés.

En semaine, les fonctionnaires du Ministère de la culture voisin et autres ronds de cuir du quartier s'attablent en salle

ou directement dans la galerie Véro-Dodat** où quelques tables sont installées. Un endroit hors du temps avec ses dalles en marbre de losanges noirs et blancs qui offrent un bel effet de perspective, ses plafonds ornés de paysages et sa verrière. Si les boutiques d'artisans ont laissé place à des couturiers hors de prix – en voyant leurs créations***, on est parfois soulagé de ne pas avoir les moyens ! -, l'architecture reste d'une élégance rare.

Mais ce matin, la clientèle parsemée (quelques habitués et touristes tout au plus) souligne le manque de charme du mobilier. *Noir, c'est noir* comme notre breuvage mais aussi notre envie de revenir : café, *j'oublierai ton nom ...*

Pour conclure : pas de quoi épater la galerie !

<http://videos.elle.fr/Videos/Restaurant-Le-Cafe-de-l-Epoque-Paris>

* Jean Bruno Wladimir François-de-Paule Le Fèvre d'Ormesson, écrivain, chroniqueur, éditorialiste, acteur et philosophe (1925 – 2017)

** Edifiée en 1826 par deux investisseurs, le charcutier Benoît Véro et le financier Dodat.

*** Christian Louboutin, créateur de souliers de luxe et sa boutique-atelier où se ruent les fashionistas !

—

Speicherstadt Kaffee

Speicherstadt Kaffee, Kehrwieder 5, Hambourg (Allemagne) |
Tous les jours, de 10h à 19h

Note globale : 17

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 17 |
Café : 17

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « l'Elbe est son miroir » pour « Hambourgeois »

En Avent, la musique ! La Chorale Franco-Allemande de Paris a rejoint celle de Hambourg pour un concert de Noël (enfin presque !). L'occasion de découvrir la cité hanséatique qui a vu naître Brahms, Mendelssohn et ... le succès des Beatles !

C'est aussi le plus grand port d'Allemagne*, au bord duquel se dresse, telle la proue d'un navire, la toute nouvelle Philharmonie**.

Pour stocker les marchandises importées (tapis, épices, cafés etc.), des centaines de bâtisses en brique ont été bâties sur pilotis à la fin du XIXème siècle – ensemble architectural si uni qu'il a été depuis classé par l'UNESCO.

L'un des anciens entrepôts et manufactures de torréfaction a été transformé en immense Kaffee : je m'y rends donc tambour battant ... Vous savez à présent combien je prends ces choses à cœur !

« Ahoi ! » : c'est l'énergique salut des marins devenu symbole de Hambourg. Chaleur de l'accueil et de la salle (pourtant immense ... mais dehors, il fait -2° aussi !), et merveilleux arômes qui vous enveloppent dès l'entrée. Les machines à torréfier tournent à plein régime et de gros sacs de jute déjà remplis attendent d'être livrés aux clients de gros ou magasins d'usine.

Pour les consommateurs sur place, le choix est tout aussi varié et des dizaines de tables les accueillent face au canal. L'endroit est couru : nos cousins germains semblent apprécier s'y poser ! Nombre d'entre eux accompagnent leur nectar – pas plus, mais guère moins ! – d'un Brötchen ou d'un plantureux gâteau ; certains vont même passer commande ensuite pour en emporter.

Allez-y donc, si ça vous chante, mais ne tardez pas : une choriste, venue deux heures plus tard, a dû renoncer devant la longueur de la file ...

Pour conclure : un café où on ne fait pas les choses à demi.

<http://www.speicherstadt-kaffee.de/caffehaus.html>

* Et la deuxième plus grande ville après Berlin !

** Inaugurée cette année, elle a été construite à partir d'un ancien entrepôt en forme

de trapèze surmonté d'une structure en béton avec façade en verre.

Café Signes

Café Signes, 33 avenue Jean Moulin, 75014 Paris |
Du lundi au vendredi, de 8h à 19h, 18h l'hiver | Station
Vélib' 56 de la même avenue

Note globale : 16

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 19 | Ambiance : 17 |
Café : 13

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Conduit au pavillon » pour « oreille »

Fin 98, non loin d'Alésia, un café ferme. L'équipe du CAT* voisin a alors une idée :

Et si on le reprenait pour mettre nos employés sourds et malentendants

en situation réelle de travail,

et aussi créer un lieu de rencontre ouvert sur le monde entendant ?

Cinq ans plus tard, le Café Signes est né, une première nationale !

Près du comptoir, un serveur nous salue d'une main partant de sa bouche dans notre direction : sa façon de nous dire bonjour. Trois collègues l'accompagnent, encadrés par deux

moniteurs ; tous portent des tee-shirts au dos desquels la bienvenue nous est souhaitée, en français et en signes.

Les clients bilingues ou juste téméraires (un lexique de base leur est destiné), passent commande en LSF**.

Attirer l'attention des serveurs ? On tape du pied (pour émettre des vibrations) ou on utilise le signal lumineux installé près de sa table – on peut aussi lui faire signe, s'il passe à portée de main.

Demander un café ? Poing gauche fermé, la main droite tourne au-dessus, pouce levé et auriculaire tendu : on mime en fait le geste de moudre***.

Certains signes sont évidents, d'autres moins ; quelques uns se ressemblent tellement qu'on peine à les différencier.

Cette fois, c'est l'entendant qui est en difficulté ! Heureusement, les responsables, jamais bien loin, viennent à la rescousse.

La salle est remplie d'habitues, étudiants, salariés ou retraités, et les échanges ne manquent pas.

Le midi, on vient y déjeuner (menu simple mais bon – penser à réserver car c'est vite plein !) et le soir parfois, y écouter de la poésie ou voir une pièce de théâtre ... d'un nouveau genre, bien sûr !

Pour conclure : plutôt bon signe !

<http://www.cafesignes.com>

* Centre d'Aide par le Travail (devenu Etablissement et Service d'Aide par le Travail)

** Langue Française des Signes.

*** <http://www.sematos.eu/lsf-p-café-6581.html>

Au Petit bistrot d'Auteuil

Au Petit bistrot d'Auteuil, 8 bis rue Verderet, 75 016 Paris |
Tous les jours, de 9h à 23 h | Station Vélib' Eglise d'Auteuil

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il sort du café pour inviter à boire »
pour « arôme »

Auteuil a gardé son âme de village avec ses voies pavées, ses chemins arborés et ses villas privées. Dans cet ancien faubourg de la capitale flotte encore l'atmosphère d'antan : sa grand-rue* et ses boutiques**, l'ancienne manufacture de cachemire devenue lycée***, la rue du Buis bordée de maisons aux façades à mascarons**** et l'église Notre-Dame. Une bouche de métro Art Nouveau***** lui fait face tandis qu'une belle terrasse s'étale sur sa grande place pavée, à l'ombre des marronniers. C'est celle du « Petit Bistrot d'Auteuil », anciennement « Clocher du village » – Pas sûr que cette nouvelle dénomination lui corresponde aussi bien, mais sans doute fallait-il se démarquer du précédent propriétaire ...

L'intérieur est loin d'être immense, mais non moins dépourvu de charme, avec ses trois salles, grandes comme des mouchoirs de poche. Un vieux comptoir, des banquettes de velours rouge, des chaises en métal et quantité d'objets nous font remonter le temps : ancien téléphone en bakélite, mappemonde, réclames, bidons de lait, radiateurs en fonte et canalisations.

Un escalier en colimaçon semble mener au grenier tandis que la pancarte d'une petite porte en bois annonce « Téléphone » ...

pour ouvrir sur la cave !

Les conversations vont bon train : jeunes du lycée voisin, mères de familles (le petit dernier calé dans l'antique chaise haute) et hommes cravatés, tout ce petit monde échange dans une ambiance bon enfant.

Mon cher et tendre savoure son crème : un café bio, moulu à la seconde nous précise le jeune serveur, pour faire ressortir les arômes. C'est vrai qu'il est très parfumé ...

Pour conclure : un café qui sent la naphthaline.

https://top10cafes.fr/02091960/au_Petit_Bistrot_d%27Auteuil

* La rue d'Auteuil où Molière avait sa maison (aujourd'hui disparue) au N°2,

et retrouvait Racine, Boileau et la Fontaine au 40, pour « y tenir table »

à l'Auberge du Mouton Blanc (qui, par contre, existe toujours).

** Mention spéciale à la confiserie-chocolaterie Servant, avec son enseigne centenaire

en émail et fer forgé, ses bonbonnes multicolores et son atmosphère à nulle autre pareille.

*** Jean-Baptiste Say, dont le pavillon central et la cour d'honneur sont classés.

**** Ornement représentant une figure humaine (masque) parfois effrayante,

pour éloigner les mauvais esprits.

***** Station la moins fréquentée de Paris

(<http://www.mercialfred.com/infographie/site-paris-dechiffre>).

—

Café Français

Café français, 2 place Paul Vaillant Couturier, 92 130 Issy-les-Moulineaux* |

Tous les jours, de 5h à 21 h | Station Vélib' Corentin Celton
| ♿

Note globale : 12

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 10 | Ambiance : 13 |
Café : 12

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tour opérateur » pour « magicien »

Le café du jour, c'est Issy ! Il trône sur la grande place pavée de la ville, juste à la sortie du Métro Corentin Celton. Pas de concurrence et une grande terrasse bien exposée : idéal pour se dorer au soleil toute la journée – pour peu qu'il daigne se montrer !

L'intérieur est celui d'une brasserie traditionnelle : confortable, avec de petits box pour que chacun puisse trouver son coin, mais très – trop ? – classique. Il manque ce je ne sais quoi de plus qui fait la différence. D'autant que l'accueil est loin d'être extraordinaire : le Garçon fait le job, sans plus, même s'il semble plus causant avec les habitués.

Et ils sont nombreux : chauffeurs de taxi tôt le matin, employés de bureau les jours ouvrables, patients et visiteurs de l'hôpital** tout au long de la semaine. L'affluence est encore plus dense le mardi, jour de marché.

Des journaux sont à disposition ainsi qu'un flipper pour les plus jeunes (les lycées Michelet et Ionesco sont tout proches)

et des chaises hautes pour les ... encore plus jeunes !
Quel dommage que la musique de fond soit si impersonnelle !

En sortant, les curieux iront jeter un œil au musée de la carte à jouer***, unique en France.

Pas besoin d'être joueur ou collectionneur pour apprécier ; on voyage dans l'espace et le temps de manière ludique. Et là encore, les enfants ne sont pas oubliés : un magicien présente un court spectacle un dimanche sur deux (bluffant !). Pour compléter la visite, une partie est consacrée à l'histoire de la ville ainsi qu'à des expositions temporaires, avec un clin d'œil à Matisse qui avait une maison ... Issy !

Pour conclure : un café dont je ne ferai pas ma tasse de thé.

<https://www.facebook.com/CafeFrancaisIssy/?rf=142577045793527>

* Nom du propriétaire d'origine à l'époque gallo-romaine, associé ensuite à celui des moulins du hameau.

** Hôpital Corentin Celton.

*** Y aller de préférence le 1er dimanche du mois : c'est gratuit !

Esprit de famille

Esprit de famille, 21 rue des Promenades, 22 000 Saint Briec
|

De 9h à 14h30 lundi et mardi, 9h à 18h du mercredi au samedi

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Petite partie de la famille » pour « fugueuse »

Dans la famille des salons de thé, je demande ... la mercerie ! Transformée en 2004 par deux jeunes mères de famille désireuses de retrouver leurs racines, elle a pris depuis du galon. Sa devanture rétro tranche avec la grisaille des bâtiments de cette artère, pas vraiment pimpante mais bien située, entre le Parc des promenades et la rue principale* de la cité briochine : une bonne alternative pour prendre sa boisson chaude favorite ou manger sur le pouce entre deux emplettes.

D'autant que l'intérieur est plutôt cosy et chaleureux : on réunit la famille autour de la grande table en bois (pratique quand on a une paire de jumelles** !), la moitié de la famille*** et son époux peuvent se lover dans les fauteuils-clubs et les plus intrépides se hisser haut sur les « mange-debout ».

Quant à la descendance des chargés de famille, un espace spécifique lui est dédié, avec mobilier à sa taille et jeux variés, ainsi que des menus spécialement étudiés.

L'accueil est convivial, le cadre vite familial : on y est comme chez soi !

Si le choix est rapide pour les buveurs de café (« Nespresso ») ou de chocolat chaud (« Kinder Bueno »), il demande davantage de réflexion aux amateurs de thé : pas moins de 26 variétés exposées dans de grands bocal colorés joliment alignés sur les longs rayonnages, vestiges de l'ancienne boutique (Il ne manque guère que le Mariage Frères !)

Les gourmands ne résistent pas aux recettes de la maison : petits plats mitonnés le midi

ou douceurs aux airs de madeleines de Proust dès le petit-déjeuner et jusqu'au goûter :
une tarte au caramel qui nous rappelle celle de Mémé et un pain perdu qui a vraiment un air de famille avec celui de tante Odette. On peut même les emporter !

Pour conclure : mes aïeux, quel choix !

<http://www.esprit-de-famille.fr>

* Au cœur de la ville, dans un secteur protégé au titre des monuments historiques,

la rue Saint Guillaume est la grande rue piétonne de la cité.

** Quadruplées !

*** La bru !