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/

Digor Kalon

Digor Kalon, 89 Rue du Maréchal Joffre, 22700 Perros-Guirec | De 18 à 1h, 2h en saison, sauf le lundi ; fermeture 15j en janvier

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Marin d’origine » pour « sel »

Une façade aux couleurs franches et joyeuses : dans la peu commerçante rue remontant du port, impossible de la manquer. C'est celle d'une ancienne brocante transformée en taverne bretonne. Le nom intrigue. Renseignement pris, « Digor kalon » signifie ouvrir son appétit et son cœur à la fois. Tout un programme !

A l'intérieur, l'esprit de la chine a perduré, c'est un vrai bric-à-brac !
Vieux ustensiles (Ah ! Le presse purée en fer blanc de Mémé !), machine Singer transformée en table, portes de lits clos, Gwenn ha du* et souvenirs de voyages lointains. Il y en a jusqu'au plafond ; casseroles et cafetières, vieux vélos et même un canoë canadien suspendu au-dessus de la grande table. Au bar, de vieux loups de mer sculptés dans le bois crachent la bière, tandis que d'anciens fûts surmontés de selles de tracteur offrent une assise aux consommateurs.

Si l'on franchit la porte du fond, nouvelle surprise : l'arrière-cour a été transformée en ruelle sur laquelle s'ouvrent d'autres salles, plus petites, mais à la déco aussi hétéroclite. Et si l'on monte à l'étage, c'est encore une autre ambiance …

Mêler bar et restaurant est une idée que les propriétaires ont rapportée d'Espagne, la trouvant conviviale. Ils ont ajouté une grande armoire de livres et de jeux mis à disposition et des concerts de groupes locaux chaque vendredi. C'est une réussite : habitués et voyageurs discutent dans une ambiance bon enfant, à la lueur des bougies.

Le serveur est décontracté, un peu dans sa bulle ; il a glissé le menu dans une BD (Clin d'œil au 24ème festival du genre qui a justement lieu ici ce week-end).
On y trouve le boire et le manger : des bières bretonnes (dont la Lancelot, véritable potion magique) mais aussi des tapas

(qui collent bien à l’esprit simple et convivial du lieu et lui permettent de se démarquer de la cinquantaine d’établissements de la ville) et autres en-cas régionaux (moules aux épinards, assiette des 7 îles) ou plus lointains (fish and chips, pain perdu au sirop d’érable) …

Pour conclure : t’as pas des tapas ?

www.digor-kalon.com (dont la visite panoramique de l’établissement)

*Drapeau de la Bretagne noir et blanc (d’où le nom), composé de neuf bandes horizontales et d’un canton supérieur de mouchetures d’hermine côté mât.

Le Michelet Café

Le Michelet Café, 1 rue Michelet, 22 000 Saint-Brieuc | De 8:30 à 22:00, 1h vendredi et samedi, fermé dimanche et lundi

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Zone bleue » pour « mer »

Un bateau échoué au coeur de la ville, à l’intersection de deux rues piétonnes – ou plutôt un demi : car c’est bien la moitié d’une coque qui abrite la terrasse où l’on boit … un

autre demi ! Couleur de la barque : vert-bouteille (ça ne s’invente pas !)

Un bistrot qui a le vent en poupe car c’est aussi un beau bar à huîtres. Le samedi matin, jour de retour de pêche et de marché, les briochins affluent pour une dégustation accompagnée d’un petit verre de blanc. Des habitués, de fins connaisseurs ou des néophytes, c’est devenu le rendez-vous incontournable des bons vivants et des curieux.

D’humeur marine, on part à l’abordage pour pénètrer dans les entrailles du navire : hublots, lanternes, filets, bouées, maquettes de bateaux de pêche et tableaux de vieux gréements (dont l’Ar Gentilez de Perroz-Gireg !), mât de bateau avec une mouette perchée dessus et, bien sûr, tonneaux ! Pas un nuage à l’horizon, le ciel (du plafond) est bleu comme la mer … avec une bouteille qui émerge !

Le capitaine apporte les boissons ; ma tasse est remplie à ras-bord : de quoi me donner la pêche ! Au comptoir, la bière coule à flots … sous une ribambelle de vêtements de bébé suspendus à une corde à linge, tous rayés, rose-blanc ou bleu-blanc. Intriguant ! Renseignement pris, ce sont des faire-part. Il y a quinze ans, une cliente étant sur le point d’accoucher, la patronne était tous les jours questionnée pour savoir si le petit matelot était arrivé. C’est ainsi qu’elle a eu l’idée de broder son prénom sur une mini marinière quand il a posé pied à terre … et elle a continué depuis avec les suivants !

On en ferait bien notre port d’attache tant c’est un lieu d’agréément, mais l’heure est malheureusement venue pour nous de lever l’ancre et hisser les voiles. Qu’à cela ne tienne,
on reviendra y faire escale !

Pour conclure : une belle ballade en mères.

http://www.baiedesaintbrieuc.com/votre-sejour/ou-boire-un-verre/634808-le-michelet

La Boulangerie des Invalides

La Boulangerie des Invalides, 14 avenue de Villars, 75007 Paris | Station vélib’ au 35 bd des Invalides | Du lundi au samedi de 7h30 à 20h

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 15 | Accueil : 15 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Elle mène les hommes à la baguette » pour « Fée »

Pause gourmande dans une élégante bonbonnière à l’angle de deux rues : plafond azur bordé de roses, moulures et murs d’un rose soutenu (assorti à la cravate du serveur !) ; pour un peu, on se croirait chez Mme de Pompadour !

Une dizaine de tables, toutes prises d’assaut : professeurs du lycée Duruy (les élèves préfèrent la terrasse
pour tirer sur leur cigarette), habitants du quartier (dont un chihuahua en faction devant la fenêtre) ou touristes
(un japonais et deux australiens sortant du musée Rodin) … mais les trois tabourets du petit comptoir sont libres.

Emoustillé par les exquises odeurs, un vieux monsieur s’émerveille devant les douceurs exposées en vitrine.

Il interpelle la vendeuse :

- C’est quoi, çà ?
- Une crème aux éclats d’abricots.
- Alors renversez-la moi et allongez un café !

Il accroche son pardessus au porte-manteau, pose son chapeau sur le bar, grimpe sur le dernier tabouret et se tourne vers sa voisine.

- C’est bien, ici ; on est mal assis, mais c’est bien !
- C’est pas vraiment confortable, c’est vrai, mais tellement prisé ; il faut dire qu’il n’y a pas grand-chose dans le quartier.
- Si, Madame, il y a « Angelina » aux Invalides ; j’y passe mes journées !

Puis s’adressant à moi :

- Vous tapez vite !… Ce que vous êtes sérieuse !… Bon, j’m’occupe de ma crème !

Et trente secondes plus tard :

- J’vais vous dire pourquoi je suis content : j’viens d’voir l’ophtalmo, finalement, c’est pas la peine de me piquer dans l’œil. Du coup, je m’offre un p’tit quatre heures !

Le salon ne désemplit pas. Tandis que leur mère est allée choisir les pâtisseries, deux fillettes explorent leur table et, en tirant sur le petit bouton doré, découvrent une rallonge secrète : que de surprises, décidément !

Pour conclure : une boulangerie qui mérite une couronne.

https://www.facebook.com/La-Boulangerie-des-Invalides-Paris-110697398990491/

Les Marquises

Les Marquises, 145 rue Oberkampf, 75011 Paris | Station vélib' au 137 bd Ménilmontant | De 8h à 2h en semaine,
Dim de 10h à 18h (brunch de 11 à 15h) | ♿

Note globale : 15

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 18 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Un des 7 péchés capitaux qui permet de ne pas commettre les 6 autres » pour « Paresse »

Oberkampf, fondateur de la célèbre manufacture royale de toiles de Jouy, a donné son nom à cette artère de l'Est de la capitale où artisans et commerçants sont légion … des cafés notamment* ! Avant d'escalader les premières pentes de Ménilmontant, on opte donc pour une halte dans ce joli bistrot.

Quelques tables alignées sur le trottoir pour les couples casquette-cigarette en mal de soleil. Et un intérieur éclairé par de larges baies vitrées, avec bibliothèque et miroir d'époque … celle des anciennes marquises** du quartier ?

Côté prix, c'est plutôt attractif : le café est à 2€ (en deçà de la moyenne parisienne) et le brunch 17,80€ (là, on est vraiment au bas de la fourchette !) La qualité est pourtant là : le buffet est plus qu'honorable (viennoiseries légères et croustillantes, pain, beurre, confitures et jus de pomme,

orange ou pamplemousse ; tandis qu’une boisson chaude est apportée à table, suivie d’une grande assiette d’œufs brouillés, saumon, salades et pommes de terre grenaille, puis d’un dessert au choix. Simple mais goûteux et servi avec beaucoup de gentillesse. Seul petit bémol, la musique de Radio jazz branchée un peu fort pour nos (vieilles !) oreilles.

Sans doute rien à côté du soir où l’ambiance devient festive : bœuf manouche, électro tango, musique brésilienne, folk ou chanson française mais aussi impros ou one man show et même … cours de tango ! Eclectique, la programmation !

Et petit plus pour qui veut fêter un événement – anniversaire, afterwork ou soirée entre amis : une cave voûtée au sous-sol, privatisable comme le haut, qu’on transforme à son gré en salle de projection ou dance-floor : on peut apporter sa nourriture et ses instruments ou sa musique, choisir d’installer les enfants à un étage, les adultes à l’autre, c’est à la carte !

Pour conclure : un brunch royal pour les Marquises.

https://www.facebook.com/Les-Marquises-287836414920484/

* Plus de 800 bars et restaurants dans cet arrondissement !
** La Marquise d’Angoulême notamment.

Wanted

Wanted, 46 rue de Meaux, 75019 Paris | Station vélib’ au 53 de la même rue | De 8h (D 10h) à minuit (V et S 2h) | ♿

Note globale : 16

Situation : 12 | Cadre : 18 | Accueil : 15 | Ambiance : 15

| Qualité du café du brunch : 9

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Recherché par les Américains » pour « Wanted »

Escapade dans le XIXème : après les Buttes Chaumont, petite descente à la Halle Secrétan, ancien marché inspiré des pavillons Baltard, classé Monument historique. Après deux ans de fermeture (et quinze millions d’euros de travaux), elle a terminé sa mue. Malheureusement, si la façade a gardé son authenticité, l’intérieur a perdu de son charme : magasin de mode, supermarché et salle de sport ; seul le restaurant d’un artisan-boucher apporte un peu d’âme ainsi qu’un … resto-bar !

Créé par les fondateurs des Petites Gouttes*, il dégage la même atmosphère, chaleureuse et atypique. Sa gigantesque terrasse extérieure s’étale sur le parvis, tandis que la seconde, couverte et chauffée, invite au dépaysement avec sa végétation exotique.

Le voyage se poursuit à l’intérieur, immense : on hésite entre un refuge de trappeur canadien (peaux de bêtes au sol, tête de cervidé au mur et cabane en bois perchée**), un loft à Brooklyn (skateboards et impressionnant circuit de tuyaux métalliques) et une trattoria italienne (énorme four à pizza en forme de boule recouvert de mosaïques).

En bas ou sur la mezzanine, dans les Chesterfield pour le farniente ou sur des sièges pour petit-déjeuner, c’est woody … mais pas cosy : les tables sont vraiment collées et les chaises pliables pas vraiment confortables ! Qu’à cela ne tienne, l’endroit est beau-beau ! Les trentenaires ne s’y sont

pas trompés qui débarquent en tribu***, accueillis par une équipe jeune et souriante … mais vite débordée !

A cette heure, c’est brunch à volonté (pour la néanmoins conséquente somme de 26€ !) : seuls les jus de fruits (frais) sont apportés, pour le reste, c’est la razzia au buffet. Si beaucoup de produits sont de bonne voire très bonne qualité (Mention spéciale aux fromages et charcuteries italiennes ainsi qu’à la tradition de sésame et au clafoutis aux quetsches), les plats et boissons chaudes s’avèrent décevants (lasagnes à peine tièdes et café-filtre en thermos : non è possibile, Alessandro****!)

Pour conclure : wanted and … aproved

http://www.wanted-paris.com

*
http://lescafesdottilie.fr/les-petites-gouttes-paris/#more-5861
** Repaire du DJ en soirée. *** Espace poussettes et chaises hautes à dispo pour les bambini.
**** Nom du chef, originaire de Calabre.

La Régulière

La Régulière, 43 rue Myrha, 75018 Paris | Station vélib’ 65 rue de la Goutte d’or | De 10h à 19h sauf le lundi

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Risque de se faire plaquer » pour « or »

Décrit par Zola dans son Assommoir, l’ancien quartier ouvrier de la « Goutte d’Or » est devenu une petite Afrique, joyeuse et animée … et centre de trafics en tous genres. Il se boboïse pourtant lui aussi : après une brasserie branchée au printemps*, une librairie-café y a ouvert ses portes à l’automne.

Ce sont deux amies strasbourgeoises – Alice, spécialisée dans le graphisme textile, et Julia, passionnée par les livres et les images – qui, après leurs études dans la capitale, ont voulu créer un lieu d’échange culturel … avec un clin d’œil à la littérature autant qu’à l’argot de ce quartier populaire dans le choix du nom !

À l’écart de l’agitation, trois grandes baies vitrées à l’angle des rues Myrha et des Gardes : l’espace est lumineux, aéré, organisé.
De longues et étroites tables de bois clair pour la partie café où des habitués bouquinent ou pianotent sur leur ordinateur. Quelques plantes délimitent ensuite le coin librairie qui fait la part belle aux ouvrages illustrés et aux maisons d’édition indépendantes : l’idée est de faciliter l’accès au livre pour le plus grand nombre tout en soutenant la jeune création.
Et dans le recoin du fond, un espace jeux bien tranquille pour les plus petits.

Retour à l’entrée où près du comptoir, de petits articles de papeterie sont proposés (mention spéciale aux carnets recouverts de wax** !) ainsi que des cakes, cookies et palmiers de la boulangerie voisine. A droite, le mur d’exposition annonce les prochaines animations : rencontres avec des auteurs, signatures, vernissages, ateliers manuels

autour du livre et de l’image pour les enfants (reliure, gravure, techniques d’impression). Le mercredi après-midi, le samedi matin ou en soirée selon les âges, c’est l’occasion de faire venir les curieux pour découvrir et partager des activités artistiques ou littéraires dans la bonne humeur.

Pour conclure : mérite une fréquentation régulière …

https://www.facebook.com/lareguliere/

* http://lescafesdottilie.fr/le-barbes-paris/#more-5806
** tissu africain aux imprimés multicolores dont on fait boubous, bijoux et pochettes.

Le Lucernaire

53 rue Notre-Dame des Champs, 75006 Paris | Station vélib’ au 41 de la même rue | L 9h-21h, Ma au V 9h-0h30, S 10h-0h30, D 11h- 21h | ♿

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Occupe le devant de la scène » pour « rideau »

Au rez-de-chaussée d’un immeuble haussmannien, l’ancien atelier de fabrication de chalumeaux s’est transformé en Centre national d’art et d’essai il y a tout juste 40 ans. Lieu étonnant, il est construit autour d’une rue intérieure pavée avec sa fontaine Wallace, ses réverbères, ses bancs publics et pas moins de trois cinémas, trois théâtres, une galerie d’exposition, une librairie, un restaurant et … un café.

Mais d’où vient ce nom ? D’origine latine, le « Lucernarium » désignait ce moment où l’on allume les lampes, à la tombée de la nuit … il est aussi celui où sont frappés les trois coups et où se remplissent les salles obscures !

Le bar est plutôt sombre et quelque peu étriqué (les petites tables rondes sont vraiment collées), mais il y règne une atmosphère paisible et authentique : fond rouge et noir, spots accrochés à des chariots de travelling, et sur les murs, les engrenages des Temps modernes et des affiches de films, pièces ou one-man show (actuellement, celui de Michael Hirsch, jeune auteur-interprète, dans la lignée des Devos et Desproges, avec « L’Art de trouver une question à chaque réponse »).

Sans doute croise-t-on ici des artistes et leurs équipes avant ou après les spectacles. Mais à cette heure matinale, on y retrouve surtout les habitués venus simplement se détendre avec un journal ou un ami. L’ingénieur du son a branché Radio classique et Haendel distille à présent sa musique sacrée, tandis que la réalisatrice prend les commandes avec une gentillesse toute naturelle (en voilà une qui ne fait pas de cinéma !) puis nous apporte bientôt notre café (Richard) accompagné d’un spéculoos. Le prix est particulièrement raisonnable pour le quartier (c’est tout de même l’arrondissement le plus cher de Paris !). Mais il est temps que je m’attaque au script de mon article : rideau !

Pour conclure : retour au siècle des Lumière.

www.**lucernaire**.fr/**restaurant**-bar/37-bar-**restaurant**.html