

Café de l'Atlantique

155 route 132, Percé (Québec) | De 7:30 à 18:30 tous les jours de mai à octobre (21 h en haute saison)

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 2,50 \$ (canadiens)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « En grève mais polis » pour « galets »

De retour d'une Bonaventure, notre équipage avait un creux, sans avoir envie pour autant d'aller dans un café bateau. Au bout du quai justement se dresse un vaste bâtiment en bois, la « Maison du pêcheur », divisée deux sections : le resto gastronomique en haut et le Café en bas, plus popu.

Situés sur le front de mer, ils ont une vue imprenable sur le rocher Percé et l'Obélisque, symboles de la Gaspésie – avec un petit air d'Etretat pour nous autres français.

Bienvenue à bord ! Une bonne odeur de varech nous accueille. Déco maritime, toute de bleu et blanc, avec une vieille ancre rouillée et sa manille, des casiers à poissons, filets de pêche, lanternes et autres maquettes de bateaux. Sur les poteaux, des logos de l'établissement coloriés par les enfants de passage sont affichés, et au fond, le bar a été peint de fonds marins. Sans oublier ses tabourets sculptés en queues de baleines. Au fait, si vous êtes riche et/ou chanceux, vous pouvez en observer de vraies le long de la côte, bleues ou à bosses ; d'autres cétacés aussi : marsouins, rorquals ou dauphins. Par contre, le commun des mortels se contentera de phoques plus communs.

Sur les tables, des sets d'une artiste locale, joyeux et colorés*. Les cafés bios, torréfiés dans la région, sont servis dans des tasses en porcelaine au symbole de la Maison posées sur de jolis napperons. Le Capuccino de mon cher et tendre a une belle écume qu'il brasse avec son sucre brun. L'accueil est plein de gentillesse. Ce n'est pas une Maison dont on garde un vague souvenir : on n'a qu'une envie, y jeter l'ancre !

Pour conclure : bonne pêche !

<http://routedurocherperce.com/organisme/la-maison-du-pecheur/>

* Peintre et illustratrice dont l'œuvre est une invitation au voyage dans sa Gaspésie natale ; on peut visiter son atelier à Percé durant l'été. Vidéo de 3 mn sur l'auteur : <http://www.mylenehenry.com/medias.html>

Brûlerie du Quai

200 rue du Quai, Carleton-sur-Mer (Québec) | De 7:30 à 17:00
tous les jours l'été

Note globale : 13

Situation : 14 | Cadre : 12 | Accueil : 13 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,95 \$ (canadiens)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Des chaleurs au Canada » pour « Baie »

Ah, la Gaspésie ! C'est tell'ment loin qu'les distances, rendu d'là, on les calcule plus en kilomètres mais en heures. Mais ça flashe tell'ment ! Après tout' cette route, au moment là où on en a plein son casque, on aboutit su'a Baie.

Y'a tu du café icitte ? Oui, stun même un correct spot. Un muss ben connu, le seul : alors tout l'monde s'ramasse à même place, une cabane en bois, direct su'l' quai, comme à l'époque des goélettes. C'est qu'en c'temps la, fallait attendre la marée, un bon vent ou la fin du brouillard ; on avait ben besoin d'un coin pour patienter en jasant et en tirant une pipée

(à propos, « Baie des chaleurs », ça vient de d'là : quand Jacques Cartier l'a découverte, elle était tellement tout' couverte de brume qu'il a cru que l'eau était chaude !). Présentement, on r'garde le temps qui passe ... ou les touristes qui s'en viennent !

Dehors, on prend sa place su'a p'tite terrasse bordée d'herbes plantées à la va comme j'te pousse. Des Adirondack* font face au quai. Leurs couleurs ont un peu délavé au soleil mais y sont robustes et avec leurs dossiers légèrement incurvés, c'est l'fun pour s'prélasser au grand air. Pis les larges appuie-bras sont ben pratiques pour poser son boire ... Mais y fait frette à c't'heure, pas un temps à s'dorer la couenne : on emporte son breuvage pour s'tasser sur les p'tits comptoirs à l'intérieur. Un peu désordonné et pas vraiment confortable, mais ben local avec ses rideaux en toile de jute et son irrésistible odeur de (bon) café.

C'est qu'tout' leus'énergies sont su'leur élixir : du transport des sacs de grains (70 kg !) à la tasse, en passant par la torréfaction. On choisit sa préparation (filtre, piston ...) et on pique une jasette autour d'un café-crème ou glacé** pour nos amis québécois, latte pour mon chum ou espresso pour moi. Et pour ceux qui veulent se sucrer l'bec, du sucre brun doré de plantation et/ou du chocolat artisanal fabriqué icitte, de la fève de cacao à la tablette.

On reste un ti boute pis on prend une belle marche jusqu'au port. Un bateau de pêche est v'nu hâvrer drett là. Y vente à écorner les beus et ça varlope***, t'sais ... surtout entre les pêcheurs : casquettes au nom du dépanneur du coin sur la tête, y s'chicanent gentiment en comparant leurs prises.

Pour conclure : un café au quai.

www.brulerieduquai.com

<https://www.youtube.com/watch?v=SSwgQldpP5c> (vidéo du 31/10/13, 1'22)

* Fauteuils au nom d'une chaîne de montagnes du nord de l'état de New-York où Thomas Lee passait ses vacances en 1903 : mécontent de son mobilier de jardin, il décida de fabriquer une chaise optimale pour observer la nature, se détendre, lire, se restaurer ou boire un verre qu'on trouve depuis dans la plupart des jardins d'Amérique du nord.

** Versé sur glaçons.

*** Il y a beaucoup de vagues.

Bluestone Lane Coffee

2 E 90th Street, Manhattan, New-York | CitiBike entre la 85th St & 3th av. | De 7:30 à 18:00 tous les jours

Note globale : 15

Situation : 17 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,75\$

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « N'est vrai que pour les anglo-saxons »
pour « true »

En quête d'un bon café, nos pas nous conduisent ... dans une église, ou plus exactement la chapelle accotée à celle-ci. Damned ! Pourtant, on ne se fait pas prier pour entrer. C'est que sous ses vieilles pierres voûtées, il y fait délicieusement frais. On n'est pas les seuls : beaucoup de monde déjà et la salle n'est pas bien grande. Dieu merci, l'une des alcôves se libère ...

La carte est relativement réduite (pas de religieuse, curieusement !) mais appétissante. Difficile de ne pas céder au péché de gourmandise, d'autant que c'est sacrément bon, même si ce n'est pas vraiment co-pieux.

Le service (en jean troué et tablier assorti !) est sans cérémonie mais diablement efficace ; pour autant, on ne vous pousse pas vers la porte (ou plutôt, le portail) : notre voisin de table plongé dans son ordinateur à côté de sa tasse vide est resté un temps infini sans qu'on lui dise quoi que ce soit.

Par contre, si vous cherchez un établissement bon marché, mieux vaut faire une croix sur celui-ci, d'autant plus que, comme partout à New-York, le service n'est pas qu'on prie.

Mais le cadre est divin, l'ambiance animée, la vaisselle raffinée (un special like pour la tasse turquoise et sa soucoupe vert pomme !) et notre brunch de qualité (avec un café australien de haut rang et des assiettes joliment présentées) : de quoi verser des larmes au moment des à dieux !

A l'extérieur, les quelques tables ont été prises d'assaut. Face au célébrissime Central Park, elles sont un poste

d'observation idéal : familles, touristes, joggeurs. Sur la gauche, on aperçoit le Musée Guggenheim voisin du MET*. Ce café a décidément bien des atouts : highly recommended !

Pour conclure : un endroit qui mérite d'être encensé !

<https://www.bluestonelaneny.com/cafes/upper-east-side/>

<https://translate.google.ca/translate?hl=fr&sl=en&u=https://www.bluestonelaneny.com/&prev=search>

*Metropolitan Museum of Art

Brooklyn Roasting Company

25 Jay Street, Brooklyn, New-York | CitiBike au 300 de la même rue | De 7:00 à 19:00 tous les jours

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 2,50\$

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Courses à pied » pour « shopping »

Aujourd'hui, c'est un autre quartier de la grosse Pomme que l'on croque : passé le pont de Brooklyn (sur la passerelle pour piétons et vélos), on rejoint Dumbo*, l'ancien faubourg industriel reconverti en cité d'artistes. Caractéristique de

cette renaissance, cet immense entrepôt jadis occupé par une Compagnie de café a été repris depuis par un torréfacteur green (même les livraisons se font à vélo !)

Au milieu d'énormes sacs en sisal, les grains sont brûlés dans un immense grilloir cylindrique installé au fond, développant de sympathiques arômes qui envahissent toute la salle. D'impressionnantes boîtes destinées au stockage des fèves garnissent les étagères du giga-comptoir qui trône au milieu, tandis que d'anciennes portes de stockage ont été transformées en tables – collectives, forcément !

A l'entrée, d'imposants canapés Chesterfield complètent la zone de dégustation. Espace, volumes, hauteur : on n'est plus dans la même dimension ; c'est, comment dire ? ... Eléphantique !

Côté gastronomique aussi : le yaourt du Granola aux cranberries est tellement riche que la cuiller y reste plantée (Heureusement qu'on n'en prend pas tous les jours, sinon c'est l'infarctus assuré !) Mais le choix des crus est aussi excellent que varié (on peut même localiser leurs pays d'origine sur de grosses mappemondes installées sur les tables) et la formule visiblement plait : c'est full !

Pour conclure : un bel entrepôt pour se retrouver entre potes !

<http://www.brooklynroasting.com>

* Acronyme de Down Under the Manhattan Bridge Overpass

Café Grumpy

224 W 20th Street, Manhattan, New-York | CitiBike au 203 de la même rue | De 7:00 à 20:00 (De 7:30 à 19:30 le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 15 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 4,50\$

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tour de contrôle » pour « ronde »

A nous, York ! Réveillés plus tôt encore, décalage horaire oblige, nous filons vers Chelsea. Un remontant s'impose avant d'attaquer la High Line, ancienne voie ferrée reconvertie en coulée verte à l'instar de celle de Paris, pour découvrir la ville sans voitures à dix mètres de hauteur. Derrière une façade de briques et ses traditionnels escaliers de secours extérieurs, un petit café de quartier est déjà open.

De bonnes effluves dès l'entrée et un sympathique barbu (en bermuda, casquette et ... pataugas !), attend tranquillement qu'on ait décrypté l'ardoise. Des cafés mais aussi de roboratifs gâteaux exposés en vitrine, qu'on emporte soi-même en attendant d'être appelés pour les boissons – ne pas oublier de sucrer avant de rejoindre sa table car le sucrier est collectif !

Une deuxième salle toute en longueur avec une courette attrayante tout au fond, un vrai jardin secret. Une cliente s'y précipite mais referme la baie vitrée aussitôt : « Too hot ! ». C'est vrai qu'à peine 8h, il fait déjà plus de 30° d'une bonne petite chaleur bien humide ... de quoi préférer

l'intérieur climatisé même si la déco est moins bucolique, pour ne pas dire basique. Qu'importe : ce qui prime ici, c'est ce qu'il y a dans la tasse : les patrons sont en lien direct avec leurs producteurs pour repérer les meilleurs crus, puis les torréfier eux-mêmes. Avec l'idée de redonner goût aux grincheux qui ne peuvent rien faire avant d'avoir avalé un café. Les grumpies si vous préférez !


Nos Latte sont non seulement savoureux mais aussi joliment décorés (un dessin différent pour chacun) et le brownie bien moelleux – par contre, déception sur le croissant que notre aîné, sevré de son pays, a voulu goûter.

De nombreux amateurs passent prendre un verre de café glacé à emporter tandis qu'en salle, les consommateurs discutent tranquillement. Certains jettent un rapide coup d'œil à la messagerie de leur I-Pad (pas d'ordi pas contre : c'est un lieu qui se veut convivial, pas une annexe du bureau) ... Et avant de partir, tout le monde rapporte tasses et assiettes dans la bassine posée le long du mur sur un tabouret.

Pour conclure : un café in et un croissant out.

<http://cafegrumpy.com/coffee/>

Le New-York

48 avenue de New-York, 75116 Paris | Station vélib' quai Branly ... en face à la nage ! | De 7:30 à 2:00 (10:30 le dimanche) | Accessible 

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Grosse à New-York » pour « pomme »

J-3 : à nous de bientôt croquer la Big Apple, et à pleines dents ! En attendant, on se met dans l'ambiance : rush sur l'avenue de New-York qui longe les quais et tout particulièrement la terrasse d'un café du même nom. Si le bruit est XXL, on s'y fait, et puis de grandes jardinières de bambous ont été judicieusement placées pour l'atténuer (un peu).

Mais THE atout of the place is a view imprenable on the Eiffel Tower : voilà une tour bien mise en Seine ! A cette saison, on la découvre entre les feuilles des arbres, mais l'hiver, c'est plein champ, et à la nuit, le show commence : à l'heure pile et pendant 5 minutes, la dame de fer scintille non pas de 1000 feux mais de 20 000 ampoules qui se superposent à l'éclairage doré. C'est devenu un rituel depuis le passage à l'an 2000. Et pour clore le spectacle, à 1h du matin, l'éclairage doré s'éteint pour ne laisser place qu'au seul scintillement ... et une nouvelle féerie !

Mais pour nous autres, early-risers, la journée est déjà bien entamée : a short coffee is absolutely necessary ! Sur les tables, les menus sont coincés entre deux rangées de bouchons de champagne collées sur une planchette (Du Taittinger, clin d'œil à l'ancien maire de l'arrondissement !) : des porte-menus home made qui ont de quoi vous donner le smile !

Inside, la salle n'est pas bien grande mais plutôt agréable avec son mur de briques rouges et son comptoir. Mais c'est

surtout l'accueil qui est à marquer d'une pierre blanche : souriant et efficace. Pas de pression (hormis dans les chopes) ; on ne vous pousse pas à la consommation ... rare dans ce secteur ! Autre plus (especially for tourists !) : english is spoken et le fond musical est anglo-saxon ... of course !

Pour conclure : un café qui a plus d'une tour dans son sac.

<http://fr.nomao.com/66284415.html>

La Caféothèque

52 rue de l'hôtel de ville, 75004 Paris | Station vélib' 3 rue de Lobau | De 8:30 à 19:30 (10:00 le WE)

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coupe du monde » pour « isole »

Bibliothèque, ludothèque et maintenant ... caféothèque : incontournable pour votre spécialiste !!

Mais la porte est close ; le site indiquait pourtant l'ouverture à 10 h ; il est le quart. Que fait le patron ?

On nous ouvre finalement, il est juste en retard (En voilà un qui aurait dû prendre un bon café pour se réveiller !)

Dès l'entrée, les délicieuses effluves de la machine à

torréfier qui ronronne déjà. Dans de petits tiroirs en bois, les graines sont rangées par provenance avec un grand choix de cafés de terroir directement importés et strictement sélectionnés.

Le barista*, un passionné, se fait un plaisir d'expliquer leurs origines et spécificités, de quoi nous aider à trouver celui qui nous correspond.

Pour la dégustation, une enfilade de salles avec chacune son ambiance. Canapés et fauteuils bariolés, vitrine d'appétissants cakes-maison, et au fond, mon coup de cœur : mur végétal de plants de café, grands sacs en toile de jute et ventilateurs à palmes, on se croirait dans une plantation ! Qu'importe le confort rudimentaire des chaises et tables en bois brut ...

Sur la carte, une trentaine de crus des quatre coins du monde avec leur description pour guider nos choix : on croirait commander un grand millésime ! L'expresso du jour est un Primerose du Laos au profil riche et terreux. Bien que peu abondant (de quoi remplir un dé à coudre !) et très fort (difficile à boire sans eau ni sucre de canne), on savoure cet or noir comme on dégusterait un Gewurztraminer vendanges tardives : pas de doute, on est ici dans LE temple du café !

Et pour en savoir plus, il est possible de s'inscrire à des formations (torréfaction, caféologie** et latte art***) ou assister à des événements (concerts, expos ou conférences) : c'est aussi LE pôle de la culture du café de la capitale.

Pour conclure : un endroit idéal pour boire la tasse !

www.lacafeotheque.com

<https://www.youtube.com/watch?v=drKqaokRtq8>

* Professionnel hautement qualifié dans la préparation du café, de la torréfaction, du latte art etc.

** Art de la dégustation visuelle, olfactive et gustative de

cafés fins provenant de terroirs d'appellation

*** Technique de réalisation de motifs ou dessins à la surface d'un café expresso recouvert de lait chauffé à la vapeur

Père & Fils

86 rue Montmartre, 75002 Paris | Station vélib' 21 rue d'Uzes
| De 7:00 à 1:30, 7j/7

Note globale : 13,5

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

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Deviendra grand » pour « père »

Un PaPa à la fête ... et ses fils, forcément ! Pour cette (grande) occasion, skype avec l'aîné qu'on retrouve dans quelques jours (et 5000 kilomètres) et – j'ai de la suite dans les cafés ! – brunch avec le second. Enfin, petit-déjeuner car la Maison ne fait plus le premier (j'ai heureusement vérifié sur place hier, car si j'avais pris les dires de la Toile pour argent comptant ...)

De l'église Saint Eustache, on remonte l'ancienne route qui menait à la butte Montmartre jusqu'à une terrasse à l'angle de trois rues. Clin d'œil à mon cher et tendre : on est dans le quartier historique de la Presse ! A la veille de la première

guerre, elle était la plus lue au monde ; les rotatives des imprimeries et les neurones des salles de rédaction tournaient à plein. Progressivement déserté pour la banlieue dans les années 80, le secteur voit revenir de grands titres depuis quelque temps : un renouveau ?

Mais passons aux choses sérieuses et entrons dans notre adresse du jour au nom du père et du fils : le grand bar ajouté à la belle hauteur sous plafond font impression. Choix ensuite entre une salle en contrebas ou une mezzanine, avec dans chacune, de confortables banquettes en épais cuir clouté, dont une en demi-cercle. On décide de prendre de la hauteur. Peinture noire et bois flotté, soin apporté à la déco, lumière tamisée, voilà qui est propice aux conversations feutrées.

Côté petits déjeuners, pas de déconfiture. Nous les testons tous (enfin, chacun un !) : le français (7 €), l'anglais (9 €) et le norvégien (12 €). La loooongue tartine du premier est croustillante mais son croissant, comment dire, un peu cartonneux ; par contre, les toasts grillés et œufs brouillés des deux autres sont savoureux et le saumon fumé du dernier ferme et fondant à la fois. Rien à dire non plus sur les boissons, avec un jus d'orange de bonne facture et un café crémeux à souhait. Le tout servi avec autant de discrétion que d'attention : pas d'impair non plus à ce niveau !

Pour conclure : un bon père colateur.

<http://www.cafe-pere-et-fils.com/>

Le Boeuf à la mode

4 rue au Pain, 78 000 Versailles | Vélos accrochés en face du marché | De 8:30 à minuit (23h le dimanche), 7j/7

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Réserve de grains » pour « nuages »

Avec ma jumelle du Chesnay (on a la même cape de pluie !), nous pédalons joyeusement jusqu'à la ville des Rois pendant que nos chers z'et tendres joggent autour du Grand Canal. Direction « Place Dum' » comme disent les (encore plus) jeunes. Attention, il s'agit du marché Notre Dame : ne surtout pas confondre avec celui de Saint-Louis ... ou gare aux querelles de clochers !

Cette place, c'est un peu le ventre de Versailles, un vrai lieu de vie. A deux pas du Château, elle a été créée avant lui. Donc, ça date ! Sur les pavés, quatre Carrés, à la Farine, aux Herbes, à la Viande et à la Marée, entourés de halles couvertes : royal (mais pas forcément bon marché). Et tout autour, de nombreux commerces de bouche, boutiques, restaurants et cafés. Justement, on cherche à s'abriter !

Notre dévolu se porte sur un bistrot des années 30 dont la salle est un peu, comment dire ? Vieillotte : s'il est à la mode, ce Bœuf, c'est à celle d'antan !

Un serveur à la tenue rétro à souhait (sympa, les bretelles !) nous annonce hélas que le service du matin est terminé : à 11 h 30, toute l'équipe doit se sustenter avant celui du midi. Heureusement, « Hugo » vient à notre secours, proposant de nous l'apporter en terrasse ... laquelle est protégée (utile, par les temps qui courent !)

Bien abritées par l'auvent, nous pouvons ainsi deviser

tranquillement tout en observant les passants se presser sous des hallebardes : touristes (nombreux !), jeune mère en collier de perles avec sa ribambelle de petits d'hommes en Cyrillus, quinquagénaire en survêt' et sa brassée de pivoines, vieil homme très vieille France traînant son caddie de légumes, dame habillée en chaisière de cathédrale revenant de la messe ou jeune loup ayant fait sauter la cravate. C'est un vrai défilé !

Petit détour à l'étage avant de partir – entre le cabinet du Roi et celui de la Reine, on n'hésite pas ! – avec un coup d'œil au passage à la salle du haut : un salon versaillais pure tradition avec beaucoup plus de cachet qu'en bas ...

Pour conclure : à Versailles en petite reine.

www.leboeufalamode-versailles.com

Le Tambour d'Arcole

5 rue d'Arcole, 75004 Paris | Station Vélib' 10 rue d'Arcole |
De 8:00 à 22:00 sept jours sur sept

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abondante dans les crues, elle est inexistante dans les cuites » pour « eau »

Novembre 1796, campagne d'Italie : les troupes françaises sont bloquées à Arcole dont les Autrichiens bloquent le pont. A chaque fois qu'une offensive est lancée, les soldats sont fauchés par la mitraille ; Napoléon lui-même tombe à l'eau et ne doit la vie qu'à son aide de camp. C'est alors qu'un jeune soldat traverse la rivière à la nage, le tambour sur la tête, suivi de quelques uns. Arrivé sur l'autre rive, il bat la charge et les Français, dans un assaut magistral, enlèvent enfin ce pont à l'ennemi qui se croit contourné. Le héros du jour sera par la suite décoré et même invité au couronnement de l'empereur ... à Notre-Dame.

A quelques pas de la dite cathédrale, un café a pris son nom. Niché entre des boutiques de souvenirs, il a en fait deux entrées avec, à chacune, une terrasse. La première est couverte et permet d'observer le flux ininterrompu des touristes sur le boulevard de l'hôtel Dieu ; la seconde, pleine de charme, donne sur une petite rue pavée beaucoup plus tranquille.

Entre les deux, la salle s'étire, toute en longueur. De grands drapeaux sur les murs et une guirlande de fanions au-dessus du bar souhaitent la bienvenue aux étrangers qui viennent s'y « pauser ».

Mais pour l'heure, ce sont plutôt des habitants de l'île (de la Cité) qui échangent sur la crue : la Conciergerie a dû être fermée au public à cause d'infiltrations et le square du Vert-Galant complètement disparu sous les eaux. Quant aux bateaux-mouches, ils sont à l'arrêt (impossible de passer sous les ponts !) mais touristes et curieux se pressent au bord du fleuve pour contempler ses eaux maronnâtres et son impressionnant débit.

De notre côté, on a préféré déclencher le plan « Au sec » et boire la tasse. Bonne pioche : alors que le service n'est pas

le point fort de notre capitale, il est ici sympathique et attentionné – d'autant plus étonnant qu'on est dans un coin hyper touristique !

Pour conclure : un service mené tambour battant.

<http://letambourdarcole.fr/fr>