Maison de Balzac

Balzac vécut dans cette maison accrochée aux coteaux de Passy, devenue depuis musée dont le nouveau café donne sur son jardin, face à la tour Eiffel.

Le Vieux mûrier

Le Vieux mûrier, 11 place Plumereau, 37 000 Tours |
De 11h (14h le dimanche) à 2h, fermé le lundi

Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 13
Accueil : 18
Ambiance : 15
Café : 14
Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
La meilleure def': « Production de vers » (soie)

Petit tour dans la cité natale de Balzac* sous la houlette de notre greeter** du jour :
nous qui pensions en avoir fait le tour depuis 3 jours, découvrons moult cours cachées et passages secrets devant lesquels notre quatuor était passé sans même s'en rendre compte. C'est que notre hôte a plus d'un tour dans son sac !

Au coeur du Vieux Tours, la Place Plum' (ainsi nommée par les Tourangeaux) est incontournable. Son nom viendrait d'un gentilhomme fortuné*** qui avait légué ses biens à la ville ; d'autres évoquent l'ancien marché aux chapeaux qui s'y tenait

au XIIIème siècle. Qu’importe ! Entourée de vieilles maisons à colombages****, des brasseries pour la plupart,
et entièrement pavée, elle est recouverte de tables, chaises et parasols aux beaux jours : aussitôt prise d’assaut,
elle devient alors une gigantesque terrasse, vivante et bruyante … au grand dam des résidents !

Le vieux Mû, comme on l’appelle ici, est l’une des plus anciennes. Son histoire a fait sa réputation,
c’est une véritable institution. D’abord imprimerie, il est devenu Café littéraire.
On peut donc s’y poser pour lire ou prendre la plum’, réviser ou débattre (la faculté est à côté !)
Moquette épaisse, vieilles affiches et photos rétro à l’intérieur pour s’installer confortablement en hiver.
L’été, trouver une place au pied du mûrier***** n’est pas chose aisée mais de là, on peut admirer les façades
à pans de bois et s’immerger dans l’ambiance locale.

Sa gazette paraît « tous les 36 du mois » et annonce, entre deux réclames, un expresso de Colombie, un (vrai) capuccino
et autres rafraîchissements. De quoi se remplir la panse aussi, du bien roboratif – on est au pays de Rabelais ! – préparé
en un tour de main, à l’instar de sa spécialité, le burger Sainte Maure de Touraine et sa confiture de mûres …

Pour conclure : très honorés d’être au pays de Balzac.

http://levieuxmurier.fr

* Honoré de Balzac (1799-1850), romancier, journaliste et imprimeur, né à Tours.
** Bénévole faisant visiter sa ville de façon insolite et personnelle pour une rencontre authentique.
*** Charles Plumereau (1818-1885), ancien conseiller municipal de Tours.
**** Du XVème siècle, en pierres de taille ou de tuffeau, pans

de bois et torchis.
***** D’où son nom, vestige du temps des soieries de la ville, première à avoir développé cette industrie.

Grand Café Tortoni

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

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

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

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

Tommettes vieillies et boiseries anciennes, l’endroit est délicieusement suranné. D’innombrables flacons d’huiles****
et autres pommades sont exposés sur les présentoirs de gauche

… et même dans des vitrines au plafond !
A droite, un comptoir plein de charme, devant lequel se dressent de hauts tabourets. L’assise n’est pas forcément des plus confortables mais le lieu est si surprenant (je ne vous ai pas tout dit !) qu’on n’y prête guère attention … d’autant que l’exquise serveuse est intarissable dès qu’on l’interroge.

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

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

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

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