

# L'Abside

12 place du square, 15 000 Aurillac | En semaine, de 8h00 à 20h00

**Note globale : 14**

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

**Prix d'un café : 1,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Règle la note » pour « Accorde »

Au pied des Monts du Cantal, de vieilles maisons de pierres volcaniques se serrent le long de la Jordanne. Et sur l'ancienne route de Toulouse, une curiosité : accrochée à l'église Notre-Dame-aux-Neiges, une bâtisse épouse les formes de l'abside. Atelier du maréchal-ferrant à l'origine, elle s'est transformée ensuite en estaminet : notre coup de cœur du jour !

Un peu tarabiscotée certes, mais agréable, car sa véranda ouvre sur la place centrale de la cité géraldienne ; il y a même quelques tables et chaises sur le large trottoir pour profiter de la verdure du Square.

A l'intérieur, les conversations vont bon train : deux commères échangent les derniers potins, un groupe de sportifs les nouveaux résultats et un trio d'happyculteurs les formules philosophumoristiques affichées au-dessus du comptoir – histoire de dérouiller neurones et zygomatiques !

Ce café est un vrai lieu de convivialité : anniversaires, repas de classe, retransmissions de matchs, soirées châtaignes à l'arrivée du Beaujolais ...

L'appétit aiguisé comme un Laguiole, de joyeux compères commandent des ardoises de fromages et charcuteries auvergnates : il est 9 heures ...

Je m'attaque à mon papier. C'est que ce soir, avec 250 choristes franco-allemands, nous donnons un concert pour les 40 ans de la chorale d'Aurillac ; retour prévu dès demain : pas sûre d'avoir le temps de tester mon café hebdomadaire, donc, j'anticipe.

Mais par conscience professionnelle, j'interroge le patron :  
– Vous êtes ouverts le dimanche ?

Ce à quoi il me rétorque offusqué :

– Le dimanche, Madame, c'est le jour du Seigneur ... et le Seigneur, c'est le rugby !

Pour conclure : un café où il faut régler rugby sur l'ongle.

<https://www.facebook.com/pages/LAbside/190740704412553>

---

## Le Balzar

49 rue des Ecoles, 75005 | Station Vélib' en face, rue de la Sorbonne | Dimanche de 8h30 à 22h30

**Note globale : 12**

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

**Prix d'un café : 3,50 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Baba sans rhum » pour « Ali »

1886 : à deux pas de la Sorbonne, Amédée Balzar ouvre un estaminet où il sert des chopes tirées à la pompe aux étudiants et universitaires du quartier. L'établissement devient rapidement une institution où se retrouvent écrivains et autres célébrités.

Quand notre cafetier picard le revend, le nouveau propriétaire, celui de la brasserie Lipp, demande à un spécialiste de l'Art-Déco de le réaménager : carrelage vert et blanc, globes d'opaline, pendule et vases en céramique, banquettes de moleskine et d'immenses miroirs qui démultiplient l'espace.

Aujourd'hui, la salle est devenue bien terne et austère : ça manque de pep' tout ça ! De toutes façons, toutes les tables sont déjà dressées pour le déjeuner (il n'est que 9 h !) Va pour la terrasse ! ... ou plutôt le corridor vitré : une demi-douzaine de petites tables rondes s'alignent en rang d'oignons à quelques centimètres de la baie. Un peu exigü – pardon, laissez-moi passer ! – mais pas désagréable pour profiter du soleil du matin et contempler le ballet des passants : un car japonais défile justement sous nos yeux. « Pas un quart, c'est un bus entier ! » précise mon cher et tendre jamais avare d'un bon mot !

Le majordome nous accueille avec beaucoup de gentillesse, puis revient en s'excusant : la machine est en panne, il faudra patienter quelques minutes.

En fait, nos boissons arrivent peu après, « le problème électronique a pu être vite réglé », nous précise-t-il : un peu surréaliste dans ce cadre immuable !

Le café est au top, la tasse au chiffre de la Maison ; par contre, aucun carré de chocolat ou biscuit pour l'agrémenter et les sucres sont on ne peut plus basiques. Avant de partir enfin, l'addition nous montre que les tables sont plus serrées que les prix ...

Pour conclure : au hasard, pas Balzar !

<http://www.brasseriebalzar.com/fr/>

---

## La Source

39 rue Alain Chartier, 75015 | Station Vélib' 183 rue de la Convention | Dimanche de 6h00 à 2h00

**Note globale : 13**

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

**Prix d'un café : 2,50 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un petit chez soi » pour « Môme »

Au cœur du XVème arrondissement, un quartier à l'esprit « village » avec son marché dominical très vivant, ses cinémas et ses nombreuses brasseries.

Au centre, une place piétonne très animée, entièrement pavée, avec des bouches de métro et des fontaines Wallace autour desquelles s'étaient les terrasses des cafés.

Au pied du manège, celle d'un artisan limonadier se démarque des autres :

il y a déjà beaucoup de monde ... plutôt bon signe !

A l'intérieur, c'est un (agréable) mouchoir de poche : quelques chaises et petites banquettes accueillantes, et tout au fond, un comptoir de bois clair coiffé de curieux de lustres en forme de boules. Déco sympa qui se distingue des concurrents voisins ...

Mauvaise surprise par contre à la lecture de la carte : sans être exorbitants, les tarifs sont au-dessus de la moyenne parisienne ce qui est étonnant pour le coin. Heureusement, les formules « petit déjeuner » sont plus attrayantes : café-croissant à 2,90 (quand le premier est à 2,50) et boisson chaude-viennoiserie à 4,90 (quand le breuvage seul est au même prix !)

Autre bon point : alors qu'on a commandé café-croissant et café-crème, le garçon nous compte un espresso et une formule, moins onéreux au final !

Difficile cependant de partager notre feuilleté triangulaire tant son élasticité est ahurissante : il s'allonge tellement qu'on dirait du latex ! Et en plus, il est bien trop blanc et mou pour avoir du goût ! Mais mon petit noir n'est pas dépourvu de saveur et le crème légèrement caramélisé et bien moussu selon notre (désormais) spécialiste.

Pour conclure : un limonadier artisan mais un croissant industriel ...

<http://www.ruedesexperts.com/video/reconnaitre-un-bon-croissant-dmlkZW8vMzk=.html>

---

## La Maison du Pékèt

4 rue de l'Épée, Liège (Belgique) | Dimanche de 10h00 à 2h00

### Note globale : 15

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

**Prix d'un café : 2,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ferme le col » pour « Bouchon »

« Il fait cru » : un froid humide qui donne envie de se réfugier dans une des tavernes de la Cité ardente. Face à la maison du bourgmestre, la nôtre s'est fait une spécialité du breuvage local : le pékèt (genièvre en wallon), eau-de-vie aromatisée. Ici, il coule à flots, plus de 40 sortes et jusqu'à 56 degrés ! Certains l'aiment sec, d'autres fruité ou même flambé : chacun a son pékèt mignon ! On se laisse enivrer par des arômes qui font tourner la tête sans en avoir l'air et ... « au plus on boit, au plus on a soif » dit une belge, hic !

Poutres en bois et murs de briques, l'endroit est intemporel. Dans cette vieille bâtisse, on peut aussi bien prendre un café en terrasse ou un pékèt au comptoir, souper au restaurant, voire terminer la soirée à la discothèque. C'est un véritable

dédale de petites salles où chacun peut trouver son bonheur.

Ambiance bon enfant, les échanges fusent. « Tantôt, c'est les 15 km de Liège ... ça bouchonne ! », se marre l'un. Un autre charrie gentiment une joggeuse déjà de retour, qui réplique aussitôt : « T'as facile de m'critiquer, c'est pas toi qui l'fais ! » Et toc !

L'accueil est direct et chaleureux : « Une jatte pour toi aussi ? » Je finis par comprendre que c'est d'un café qu'il s'agit ! Et il est ... italien, mais accompagné des plus traditionnels spéculoos et dosette de lait.

Un café liégeois aurait sans doute fait plus local ? « Oui peut-être », me souffle mon voisin au ventre rebondi et aux bacchantes impressionnantes ; « en fait, c'est une spécialité de Vienne ; mais comme elle s'était acoquinée avec les ennemis en 14, les Français l'ont débaptisée pour lui donner le nom de notre ville qui les avait aidés ». Il me suggère plutôt la « boukète » (crêpe au sarrasin) ou la « blank dorêyre » (tarte au riz), en ajoutant avec un large sourire : « Ca me goûte bien ! » ...

Pour conclure : Jatte-ire votre attention sur ce café liégeois.

<http://www.maisondupeket.be/peket/>

---

## Le Piéton

2 rue Dampremy, Charleroi (Belgique) | Dimanche de 7h00 à 23h00

**Note globale : 13**

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

**Prix d'un café : 2,30 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne mine » pour « Filon »

« J'aime les hauts-fourneaux  
Flamboyant dans la brume  
Et le bruit des marteaux  
Résonnant sur l'enclume ... »

C'est vrai qu'ici, quand on arrive, ça sent la mine ! En pleine région wallonne, Charleroi s'est construite au coeur du bassin houiller. Jadis « Pays noir, » il a laissé son empreinte avec ses terrils devenus vertes collines et ses hautes cheminées qui transpercent encore le paysage.

« Pays de Charleroi, c'est toi que je préfère ! » chantait Jacques Bertrand. Les Carolos sont attachés à leur histoire mais veulent trouver un nouveau souffle : des statues – Le Marsupilami, Spirou et Fantasio, Lucky Luke, les frères Dalton et quelques autres encore – égalaient la cité, berceau de la BD en Belgique, et de nombreuses grues témoignent d'une ville en pleine mutation.

Au carrefour de la rue de la Montagne qui dégringole de la ville haute et d'une autre, piétonne elle aussi, une sympathique terrasse : idéale pour une pause tranquille après quelques courses dans ce quartier commerçant. Elle est même chauffée pour en profiter par tous les temps (ou presque !)

A l'intérieur de cette jolie maison XVIIIème, toute de briques et de pierres, de grandes photos noir et blanc des alentours

en 1900. Quelques chaises et une longue banquette où quelques joyeux drilles amusent déjà la galerie. Des habitués qui actionnent bruyamment la cloche pour passer commande, la mine réjouie : bières, sandwiches (bien garnis !) et crêpes (royales, s'il vous plait !)

Un solide escalier de bois mène au premier ; près de la fenêtre une table particulièrement agréable : café servi dans une jolie tasse blanche, avec le traditionnel petit pot à lait ainsi qu'une mini gaufre croquignollette :

la vie est belge ! Mais après tout ... nous le wallons bien !

Pour conclure : mine de rien, voilà une bonne adresse !

[http://www.paysdecharleroi.be/index.php?option=com\\_flexicontent&cid=116&lang=fr&view=category&Itemid=233](http://www.paysdecharleroi.be/index.php?option=com_flexicontent&cid=116&lang=fr&view=category&Itemid=233)