

# 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](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 doré 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 !

---

## Fika

Fika, 41 rue Saint Guillaume, 22 000 Saint Briec | Du lundi au samedi de 8h à 19h | 

**Note globale** : 14

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

**Prix d'un café** : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Somme modique » pour « sieste »

Fika ? Quel drôle de nom ! C'est du breton ? Non !

Votre Sherlock Holmes en herbe a dû enquêter jusqu'en

Suède pour mieux comprendre ce concept\* : il désigne la pause prise entre les repas\*\* durant laquelle collègues, mais aussi amis ou parents se retrouvent autour d'un café\*\*\* et d'une collation.

Est-ce pour cela que leurs employés sont parmi les moins stressés au monde ?

En tous cas l'occasion de parler d'autre chose que du travail, prendre de la distance et s'épousseter le cerveau, s'enrichir des perspectives des autres et gagner en créativité.

Anna Brones, auteur d'un livre sur le sujet évoque un « moment qu'on attend avec impatience, où tout s'arrête et où l'on n'a plus qu'à savourer ».

On comprend qu'il soit devenu là-bas un rituel – que dis-je, une institution !

Passé par l'hôtellerie au Maroc et passionné de Scandinavie et d'Asie, Mohamed Zouhar, a repris ce concept pour ouvrir ici à la mi-août. Il propose le café d'un célèbre torréfacteur régional\*\*\*\* et un « Bouddha Bowl » de protéines, glucides et vitamines : tout ce qu'il faut pour l'organisme ! Mais pas seulement : paninis, bagels, salades, muffins et autres douceurs complètent l'offre.

La décoration s'inspire des coffee-shops de Bali : bois clair, plantes vertes, macramé et raphia.

Au sol, un chemin de mosaïques nous emmène vers la petite salle du fond, tandis qu'un bel escalier s'élanche vers une salle plus spacieuse où de jeunes briochins révisent studieusement leurs cours.

L'accueil est chaleureux et souriant, l'atmosphère détendue ; une guitare égrène quelques notes. C'est vrai que c'est dépaysant et relaxant !

Pour conclure : mérite un certi-fika d'excellence !

<https://www.facebook.com/fika22000/>

Vidéo présentant le concept (en anglais) :

<https://www.youtube.com/watch?v=7vUIPwiCipo>

\* Son nom est dérivé du mot "Kaffe" (Café).

\*\* Deux fois par jour, en général vers 10h et 15h.

\*\*\* Les Suédois sont les deuxièmes plus grands consommateurs de café au monde derrière

la Finlande, mais devant les Norvégiens, Islandais et Danois (Les Français n'étant que 9èmes !)

\*\*\*\* « Le Café qui fume » à Auray, torréfié à l'anglo-saxonne pour un goût plus acidulé, épicé.

---

## Les optimistes

Les Optimistes, 46 avenue Claude Vellefaux, 75 010 Paris | Station Vélib' 69 rue de la Grange aux Belles | Tous les jours, de 8h à 2h, brunch le WE de 11h à 16h

**Note globale : 14**

Situation : 10 | Cadre : 13 | Accueil : 17 | Ambiance : 15 | Café : 13 | Brunch (21 €) : 17

**Prix d'un café : 1,80 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « N'est pas grave s'il est contagieux » pour « rire »

Dans un quartier tranquille, à la limite du XIXème, une enseigne attire le regard ; difficile de ne pas être de bonne humeur en la découvrant : les optimistes !

Mais qui sont-ils ?

Ceux qui complètent leurs mots croisés directement au stylo, à

l'instar de mon cher et tendre ? Ou celles qui préfèrent pédaler sous la pluie plutôt que de se vacciner contre la grippe, comme votre spécialiste es cafés ?

Plus sérieusement, si l'on en croit l'Académie, ce sont tous ceux qui, sans occulter le négatif, refusent de s'y attarder ... qui savent apprécier un rayon de soleil, quoi !

Une petite salle simple et claire, quelques caquettes transformées en étagères et des étampes\* (dont un Pétrus !) pour orner le comptoir, où Emile nous accueille avec une vraie gentillesse.

Il assure le service à son rythme mais avec efficacité, sans jamais se départir de son calme olympien malgré les groupes qui défilent – assisté de deux solides gaillards, tout aussi agréables et attentifs.

La clientèle est plutôt jeune, hormis quelques habitués multigénaires ; l'ambiance chaleureuse et conviviale. On peut même emprunter des jeux de société.

Mais l'heure est au brunch, servi « à l'assiette » : orange ou pamplemousse pressé, traditionnelle boisson chaude et sa corbeille de mini-viennoiseries sorties du four (« Et s'il n'y en a pas assez,

il faut redemander ! »), pain (varié et de qualité), beurre (d'Isigny) et confitures maison (mention spéciale à l'abricot-amandes) : ça commence bien ! Vient ensuite une tartine Poilâne « terre » (poulet-tomates) ou « mer » (saumon-avocat) accompagnée d'un œuf coque et de roquette, puis un dessert au choix (fromage blanc au coulis de fruits rouges, salade de fruits frais ou crumble pommes-poires) : on a beau chercher l'erreur, c'est un sans faute !

Un conseil : pensez à réserver car la formule ... cartonne\*\* !

Pour conclure : et mille\*\*\* bravos pour le brunch !

<https://www.facebook.com/optimistesisgood/>

\* Les étampes sont les côtés des caisses en bois sur lesquels

sont imprimés les noms des vins  
et leurs logos, souvent des dessins des châteaux. \*\* Nous  
aussi ... déménagement oblige ! ☐ \*\*\* Emile.

---

## Les deux Savoie

Les Deux Savoie, 23 bis bd Diderot, 75 012 Paris | Station  
Vélib' Gare de Lyon, bd Diderot |  
Tous les jours, de 6h à 2h

**Note globale :** 12

Situation : 11 | Cadre : 11 | Accueil : 15 | Ambiance : 12 |  
Café : 11

**Prix d'un café :** 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fait partie du gratin » pour «  
dauphinois »

Une montagne de choses à faire : voilà la conséquence de notre  
grand chambardement ...

d'où l'idée d'un bon brunch pour nous requinquer. Pas de  
chance : l'adresse que nous visions est fermée. On se rabat  
sur une brasserie voisine, dont la terrasse fait face à la  
Gare de Lyon (pour ceux qui savent apprécier la mélodie des  
klaxons et les délicates effluves des pots d'échappement !)

A l'intérieur, l'idée était visiblement de recréer  
l'atmosphère d'un chalet savoyard : murs et parquet en bois,  
mezzanine (à escalader !), silhouettes de sommets sur les  
miroirs et, dans l'assiette, spécialités régionales : fondue  
aux trois fromages, raclette, tartiflette et autres plats

roboratifs. Mais la déco ne date visiblement pas d'hier et aurait besoin d'un sacré coup de rénov' !

Par contre, le patron nous accueille vraiment gentiment ; Il a l'oeil à tout.

Le service est rapide (pratique quand on doit prendre un train !) et très aimable malgré une clientèle de passage. Avec le cliquetis des cuillères, le chuintement de la machine et les tables collées, c'est une vraie atmosphère de brasserie !

Pas de brunch mais des petits-déjeuners. On préfère coupler notre café (un vrai réveil-matin !) avec la Tatin qui nous a fait de l'œil à l'entrée : copieuse et maison, pas trop sucrée mais avec une bonne couche de pommes, accompagnée de crème fraîche, la vraie, qui sort direct du pis des vaches de l'alpage. Est-ce le coût du transport qui fait monter la note jusqu'aux cimes ou bien\* ? (8, 30 € !)

Pour conclure : une Tatin ex-ski-se !

<https://www.facebook.com/pages/Les-Deux-Savoies/>

\* Une des deux règles indispensables à respecter pour parler le vrai patois savoyard :

finir ses questions par « ou bien ». La seconde étant de mettre des « y » dans toutes les phrases (Ex. Il va pas y faire chaud demain).

---

## 108 Café

108 Café, 4 impasse de Joinville, 75 019 Paris | Station Vélib' 6 rue Mathis |

Lundi et mardi de 8h à 19h, jusqu'à 22 h les autres jours

**Note globale : 13**

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

**Prix d'un café : 2,20 €**

Brunch du WE (de 11 h 30 à 15h) : 20.90€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Centre pour délinquants » pour « milieu »

Construite au pied des Orgues de Flandre\*, tours ô combien emblématiques du quartier de la Villette, la librairie en a pris le nom et est devenue un lieu de partage et de rencontre. Depuis 2013, une nouvelle page est en train de s'écrire, toujours avenue de Flandre (au 108, d'où cette nouvelle enseigne), mais avec une activité complémentaire : la restauration ... pour allier les nourritures terrestres à celles de l'esprit, toutes deux vecteurs de lien et de culture. Nous voilà donc partis enquêter pour vous livrer nos impressions, à livre ouvert, comme d'habitude !

La petite cour par laquelle on y accède est tranquille et tranche avec la frénésie de la grande artère qui la longe. Une petite terrasse, bohème et colorée, offre quelques tables à l'ombre d'un mur peint par des artistes du cru : idéal, quand le soleil pointe, pour dévorer un livre tout en buvant son café ... Et pratique, quand on vient en meute, pour laisser ses petits loups gambader en toute sécurité !

Beaucoup de lumière aussi dans la véranda qui la prolonge ; la salle du fond est plus intime et sans réelle délimitation avec la partie librairie ... comme à la maison ! L'endroit est convivial :

on y vient entre amis ou en famille, autour d'un verre, d'un lunch ou d'un goûter.

On s'y retrouve aussi pour un atelier d'écriture, un débat ou une projection, une séance de dédicaces ou une expo.

Mais ce matin, c'est brunch ! Un vrai jus d'orange est apporté à l'arrivée puis on se jette sur le buffet où tout est à volonté (Une épreuve pour qui veut garder la ligne ... au sens propre comme au sens figuré !) : boissons chaudes, mini viennoiseries, salades et quiches froides, quelques plats chauds, fromages et gâteaux. C'est abondant et fait maison (hormis le pain). On regrette juste l'absence de yaourts, mousses et tartes aux fruits ... et que l'auteur du concept ait des idées tellement arrêtées qu'il soit impossible de changer de place : pourtant, des tables bien plus agréablement situées que celle qu'il nous avait octroyée au milieu du passage sont restées libres jusqu'à notre départ.

Pour conclure : un bon café à plus d'un titre.

<https://www.facebook.com/librairiedesorgues/>

\* En 1978

---

## Drugstore Publicis

Drugstore Publicis, 133 avenue des Champs Elysées, 75 008 Paris | Station Vélib' 63 rue Galilée | De 8h à 2h (10h le week-end), 365j/an

**Note globale** : 12

Situation : 17 | Cadre : 12 | Accueil : 8 | Ambiance : 13 |  
Café : 10

**Prix d'un café** : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un inconnu à Paris » pour « soldat »

L'immense vaisseau de verre amarré en haut des Champs a été relooké en 2004. Sa nouvelle façade aux formes mouvementées est articulée autour d'une spirale, toute de verre et de métal, dans laquelle se reflètent ciel et panorama.

Depuis plus d'un demi-siècle, c'est le rendez-vous des Parisiens qui savent pouvoir y trouver journaux, médicaments, cadeaux et autres, quel que soit le jour et jusque tard dans la nuit.

L'idée avait germé au retour d'un voyage aux States de Marcel Bleustein Blanchet, fondateur de l'agence Publicis\* (d'où le nom !), avec un concept consistant à proposer dans un même lieu et à toute heure, tout un ensemble de services. Il avait révolutionné les habitudes, en faisant un lieu mythique incontournable.

Le Drugstore est aussi réputé pour sa brasserie qui vient d'être entièrement refaite.

Sa nouvelle déco, imaginée par un célèbre designer britannique, s'inspire des seventies : marbre, laiton, cuir et acajou – matières intemporelles, mais sombres, beaucoup trop sombres, et sans âme vraiment.

Heureusement, la terrasse est une vraie bulle de lumière, directement posée sur les Champs : un poste d'observation formidable pour voir les passants déambuler sur la plus belle avenue du monde ou les touristes embrasser la perspective du haut de l'Arc de Triomphe.

Si l'hôtesse qui nous accueille à l'entrée est agréable et souriante, notre serveuse est professionnelle certes, mais désagréable et hautaine, raide comme un « i » sur ses stilettos. « Son » café n'a pourtant rien d'extraordinaire,

hormis le prix. Et si l'on se risque à le choisir gourmand, gare à la déception : les « douceurs » qui l'accompagnent alors sont aussi parcimonieuses qu'insipides. Il n'y a guère que la note qui tutoie les étoiles ...

Pour conclure : un coup de fusil plus qu'un coup de foudre.

<http://www.publicisdrugstore.com>

\* Troisième groupe mondial de communication.

---

## Mon Coeur Belleville

Mon Cœur Belleville, 1 rue des Envierges, 75 020 Paris |  
Station Vélib' 30 rue Piat | De 11h à 2h du lundi au samedi,  
de 10h à 23h le dimanche

**Note globale : 13**

Situation : 15 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 |  
Café : 12

**Prix d'un café : 2,00 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Point de vue » pour « cécité »

Belleville, quartier cosmopolite perché sur une colline\*. En dégringolant la rue du même nom, on découvre la maison sur les marches de laquelle Piaf a vu le jour. De petites rues pavées au charme provincial nous mènent ensuite au belvédère surplombant le Parc\*\* : vue plongeante sur tout Paris et la Tour Eiffel ! On s'amuse à reconnaître les principaux monuments ...

Sur cette jolie placette, il flotte comme une ambiance de village. Avec un café qui ne manque pas de hauteur et permet, de sa terrasse, de profiter du panorama tout autant que de la douceur automnale. Petites et grandes tables sont d'ailleurs vite prises d'assaut.

L'intérieur est un peu suranné mais plaisant. Idée récup' : de vieux cageots fixés au mur en guise de bibliothèque au-dessus du canapé d'un autre âge.

Les clients sont en famille ou entre amis pour boire un simple café ou bruncher\*\*\*.

Le jeune serveur sait quand on a besoin de lui, ni trop zélé, ni porté disparu ; il n'hésite pas à réveiller tout ce petit monde avec une bonne tourne de reggae et proposer des jeux de société ou kaplas aux plus jeunes.

Notre nectar du jour est un café Brosio bio mais il manque malheureusement de caractère ; un petit verre d'eau l'accompagne. Mais quelle est donc cette saveur discrète en arrière-goût ? Bon sang, mais c'est bien sûr : du concombre !

Pour conclure : Belle vie à Belleville ...

<http://moncoeurbelleville.com/en/>

\* Deuxième colline la plus haute de la capitale après Montmartre, avec 128 mètres de hauteur.

\*\* D'une surface de 45 000 m<sup>2</sup>, le Parc de Belleville a été créé en 1988 : outre sa vue panoramique imprenable sur la capitale, il propose un village de bois avec escaliers, tourelles

et toboggans pour les petits d'hommes, des cascades et jets d'eau, mais aussi – en souvenir du passé viticole de la butte – 140 pieds de vignes dont le raisin est récolté chaque année.

\*\*\* Brunch dominical : 19 € l'assiette + 5 € pour les deux

boissons (pas donné !!)

---

# Les Caves populaires

Les Caves populaires, 22 rue des Dames, 75 017 Paris | Station Vélib' 10 bd des Batignolles |

De 8h à 1h du lundi au samedi, de 11h à 1h le dimanche

**Note globale : 13**

Situation : 9 | Cadre : 11 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |  
Café : 13

**Prix d'un café : 1,00 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cave pleine de rouge » pour « veine »

Dans les Caves populaires  
Les artisans parisiens,  
Viennent prendre leur jus au zinc  
Avant d'attaquer le turbin.

Dans les Caves populaires  
Les p'tits r'traités du coin,  
Viennent lire le quotidien  
Dès l'ouverture, de bon matin.

Tous perchés d'avant l'comptoir  
Ils échangent à tout va,  
Sont là pour boire un coup,  
D'autres réviser leur cours,  
Ou déj'ner sans détour,  
D'une planche, d'un verre,

Pour rire entre fous  
D'une bande de potes ; y a foule  
Le soir, quand la nuit tombe chez nous,  
Aux Caves populaires (bis).

C'est un troquet comme on n'en trouve plus beaucoup,  
authentique et rustique. Jeunes ou vieux, d'ici ou d'ailleurs,  
échantent au comptoir, jouent aux échecs ou tapent le carton.  
Et à l'heure de l'apéritif, on s'y serre comme des  
sardines pour boire un petit ballon de rouge dans un joyeux  
brouhaha : c'est pas le grand confort mais on y refait le  
monde dans une ambiance chaleureuse et animée, à la bonne  
franquette quoi !

Une planche de bois en guise de plateau, un verre de café du  
Guatemala bio,  
un pot de bâtons de cannelle pour le parfumer et deux  
saupoudreuses de sucre blanc ou roux : le tout à 1 € ... Du  
jamais vu !!

Pour conclure : ce café mérite 1 franc succès !

<https://www.facebook.com/Les-Caves-Populaires-113011202222238/>

—