

Le Petit Pont

Le Petit Pont, 43 rue de la Bûcherie, 75005 Paris | Tous les jours, de 6h à 4h ! | Station Vélib' 6 rue du Fouarre

Note globale : 14

Situation : 16 | Cadre : 12 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 | Café : 13

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

« Toujours présent à Noël mais jamais au Nouvel an » pour « tréma »

Au bas du quartier latin, une brasserie clinquante a pris le nom du pont qui lui fait face, effectivement le plus petit de la capitale. Au IX^{ème} siècle, c'était une forteresse en bois*, devenue prison sous Charles VI, puis transformée en brasserie en 1896 par des Aveyronnais montés à Paris.

Difficile de la manquer, avec ses couleurs pétaradantes et ses panneaux limite racoleurs. Heureusement, l'intérieur est plus sobre – quoique ... les décors de Noël sont un peu kitsch à mon goût. Mais de la terrasse couverte et chauffée, on aperçoit Notre Dame et son immense sapin : un vrai cadeau de Noël, surtout quand les cloches se mettent à carillonner !

Au fond, une mezzanine fait office de coin cosy, juste au-dessus du piano qui prend vie, paraît-il, le soir. Un qui n'attend pas la fin de journée pour s'animer, c'est le patron. Il a l'énergie bouillonnante du quartier, un vrai Titi parisien ! Soucieux de la sécurité de ses clients aussi, y compris les touristes pourtant de passage. Toutes ces pickpockets en jupons lui donnent les boules ; il voit rouge

dès qu'elles se pointent et les enguirlande prestement quand elles s'en prennent au portefeuille de jeunes collégiens allemands. « Dégouté, je suis ! Et quelle image elles donnent de notre ville ? », se lamente-t-il.

Plusieurs formules de petits déjeuners dont une à 4 € : moins qu'un simple crème dont le prix moyen est de 4,40 € à Paris ! De quoi nous donner envie d'essayer malgré nos agapes familiales de la veille ; on est quand même dans l'un des quartiers les plus touristiques !

Bilan : si les deux viennoiseries** ne font pas un carton (ou plutôt si !), le jus de fruits au choix est fraîchement pressé et le café bien mousseux. Pas d'embûche donc, mais une divine surprise : nous voilà emballés !

Pour conclure : petit prix au petit pont !

www.cafelepetitpont.com

* Le Petit Châtelet – ** On peut leur préférer deux tartines beurre-confiture

Café latéral

Café Latéral, 4 Avenue Mac-Mahon, 75017 Paris | Tous les jours, de 7h à 2h, 7h30 le WE avec brunch de 10h à 17h (24,80€) | Station Vélib' 8 avenue Carnot

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 16 |
Café : 13

Prix d'un café : 3,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Revenue à la ligne » pour « amaigrie »

« Latéral » : littéralement (dixit le Larousse), « qui est sur le côté ». Oui, mais de quoi ? On tourne la tête et on aperçoit ... l'Arc de Triomphe ! Bien situé donc, et plus au calme que sur l'avenue éponyme – même si, dans ce premier cercle autour de l'Etoile, on est loin du silence absolu !

D'autant qu'une belle véranda d'angle fait face à l'impérial monument(al !) d'où, grâce aux deux terrasses séparées, fumeurs ou non, tout le monde peut en profiter ! Installées au soleil sur un large trottoir, c'est le top pour les parisiens, toujours à la recherche du moindre rayon !

Pour le brunch, c'est au fond, sur une estrade qui surplombe la salle : ambiance plus feutrée, lumières tamisées, bibliothèque et canapés, avec des tables suffisamment espacées. Des chaises bien confortables aussi, particulièrement appréciées par mon articulation sacro-iliaque (le cartonnage intensif a fait des ravages !)

Dans un ballet bien orchestré, on nous apporte – une fois notre boisson chaude choisie -, une orange pressée, un croissant et une tartine beurrée accompagnée de son petit pot de confiture. Viendra ensuite le plateau* composé d'un gratin dauphinois surmonté de tranches de lard grillé, d'une verrine d'œufs brouillés au saumon, de salade verte et beignets d'oignons ; et pour le sucré, fromage blanc au miel, grains de raisins et cookie maison. Nous voilà repus !

On félicite le serveur pour la variété et la qualité des produits : « C'est vrai que le brunch, on fait pas semblant ! »

Pour conclure : l'assiette dans les étoiles !

www.cafelateral.com

* Sa composition change chaque semaine selon l'humeur du chef.

Café de l'Époque

Café de l'Époque, 2 rue du Bouloir, 75001 Paris | Tous les jours, de 7h à minuit |
Station Vélib' 2 rue de l'Oratoire

Note globale : 12

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

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Pair vert » pour « Académicien »

Après Jean d'O*, Johnny : toute une époque ! Ces deux derniers jours ont été marqués par les hommages rendus à ces deux hommes qui l'ont traversée, chacun à leur manière.

Le ciel ruisselle sous un froid mordant, on aurait bien envie d'allumer le feu.

Dans notre café du jour, Radio Nostalgie *retient la nuit* (on préférerait la pluie !).

Ouvert en 1923 dans un passage couvert proche du Palais Royal, cet établissement est l'archétype du bistrot parisien : carrelage à l'ancienne, rideaux de dentelle et lourde tenture de velours à l'entrée.

On imagine bien l'Académicien dans cet univers feutré. Peut-être est-il venu s'y sustenter avec toute l'équipe des Saveurs du Palais, qui sait ? Une chose est sûre, de nombreux films y ont été tournés.

En semaine, les fonctionnaires du Ministère de la culture voisin et autres ronds de cuir du quartier s'attablent en

salle

ou directement dans la galerie Véro-Dodat** où quelques tables sont installées. Un endroit hors du temps avec ses dalles en marbre de losanges noirs et blancs qui offrent un bel effet de perspective, ses plafonds ornés de paysages et sa verrière. Si les boutiques d'artisans ont laissé place à des couturiers hors de prix – en voyant leurs créations***, on est parfois soulagé de ne pas avoir les moyens ! -, l'architecture reste d'une élégance rare.

Mais ce matin, la clientèle parsemée (quelques habitués et touristes tout au plus) souligne le manque de charme du mobilier. *Noir, c'est noir* comme notre breuvage mais aussi notre envie de revenir : *café, j'oublierai ton nom ...*

Pour conclure : pas de quoi épater la galerie !

<http://videos.elle.fr/Videos/Restaurant-Le-Cafe-de-l-Epoque-Paris>

* Jean Bruno Wladimir François-de-Paule Le Fèvre d'Ormesson, écrivain, chroniqueur, éditorialiste, acteur et philosophe (1925 – 2017)

** Edifiée en 1826 par deux investisseurs, le charcutier Benoît Véro et le financier Dodat.

*** Christian Louboutin, créateur de souliers de luxe et sa boutique-atelier où se ruent les fashionistas !

—

Speicherstadt Kaffee

Speicherstadt Kaffee, Kehrwieder 5, Hambourg (Allemagne) |
Tous les jours, de 10h à 19h

Note globale : 17

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 17 |
Café : 17

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « l'Elbe est son miroir » pour « Hambourgeois »

En Avent, la musique ! La Chorale Franco-Allemande de Paris a rejoint celle de Hambourg pour un concert de Noël (enfin presque !). L'occasion de découvrir la cité hanséatique qui a vu naître Brahms, Mendelssohn et ... le succès des Beatles !

C'est aussi le plus grand port d'Allemagne*, au bord duquel se dresse, telle la proue d'un navire, la toute nouvelle Philharmonie**.

Pour stocker les marchandises importées (tapis, épices, cafés etc.), des centaines de bâtisses en brique ont été bâties sur pilotis à la fin du XIXème siècle – ensemble architectural si uni qu'il a été depuis classé par l'UNESCO.

L'un des anciens entrepôts et manufactures de torréfaction a été transformé en immense Kaffee : je m'y rends donc tambour battant ... Vous savez à présent combien je prends ces choses à cœur !

« Ahoi ! » : c'est l'énergique salut des marins devenu symbole de Hambourg. Chaleur de l'accueil et de la salle (pourtant immense ... mais dehors, il fait -2° aussi !), et merveilleux arômes qui vous enveloppent dès l'entrée. Les machines à torrifier tournent à plein régime et de gros sacs de jute déjà remplis attendent d'être livrés aux clients de gros ou magasins d'usine.

Pour les consommateurs sur place, le choix est tout aussi varié et des dizaines de tables les accueillent face au canal. L'endroit est couru : nos cousins germains semblent apprécier

s'y poser ! Nombre d'entre eux accompagnent leur nectar – pas plus, mais guère moins ! – d'un Brötchen ou d'un plantureux gâteau ; certains vont même passer commande ensuite pour en emporter.

Allez-y donc, si ça vous chante, mais ne tardez pas : une choriste, venue deux heures plus tard, a dû renoncer devant la longueur de la file ...

Pour conclure : un café où on ne fait pas les choses à demi.

<http://www.speicherstadt-kaffee.de/caféhaus.html>

* Et la deuxième plus grande ville après Berlin !

** Inaugurée cette année, elle a été construite à partir d'un ancien entrepôt en forme de trapèze surmonté d'une structure en béton avec façade en verre.

Café Signes

Café Signes, 33 avenue Jean Moulin, 75014 Paris |

Du lundi au vendredi, de 8h à 19h, 18h l'hiver | Station Vélib' 56 de la même avenue

Note globale : 16

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 19 | Ambiance : 17 |
Café : 13

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Conduit au pavillon » pour « oreille »

Fin 98, non loin d'Alésia, un café ferme. L'équipe du CAT* voisin a alors une idée :

Et si on le reprenait pour mettre nos employés sourds et malentendants

en situation réelle de travail,

et aussi créer un lieu de rencontre ouvert sur le monde entendant ?

Cinq ans plus tard, le Café Signes est né, une première nationale !

Près du comptoir, un serveur nous salue d'une main partant de sa bouche dans notre direction : sa façon de nous dire bonjour. Trois collègues l'accompagnent, encadrés par deux moniteurs ; tous portent des tee-shirts au dos desquels la bienvenue nous est souhaitée, en français et en signes.

Les clients bilingues ou juste téméraires (un lexique de base leur est destiné), passent commande en LSF**.

Attirer l'attention des serveurs ? On tape du pied (pour émettre des vibrations) ou on utilise le signal lumineux installé près de sa table – on peut aussi lui faire signe, s'il passe à portée de main.

Demander un café ? Poing gauche fermé, la main droite tourne au-dessus, pouce levé et auriculaire tendu : on mime en fait le geste de moude***.

Certains signes sont évidents, d'autres moins ; quelques uns se ressemblent tellement qu'on peine à les différencier.

Cette fois, c'est l'entendant qui est en difficulté ! Heureusement, les responsables, jamais bien loin, viennent à la rescousse.

La salle est remplie d'habitues, étudiants, salariés ou retraités, et les échanges ne manquent pas.

Le midi, on vient y déjeuner (menu simple mais bon – penser à réserver car c'est vite plein !) et le soir parfois, y écouter de la poésie ou voir une pièce de théâtre ... d'un nouveau

genre, bien sûr !

Pour conclure : plutôt bon signe !

<http://www.cafesignes.com>

* Centre d'Aide par le Travail (devenu Etablissement et Service d'Aide par le Travail)

** Langue Française des Signes.

*** <http://www.sematos.eu/lstf-p-café-6581.html>

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

* 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 bocaux 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 cagettes 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.