

# L'Arrosoir

75 avenue Daumesnil, 75012 | Viaduc des Arts | Dimanche de 7:30 à 0:30 | Station vélib' 124 rue de Charenton

**Note globale : 15**

Situation : 13 | Cadre : 16 | Accueil : 15 | Ambiance : 16  
| Qualité du café : 14

**Prix d'un café : 2,30 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il augmente chaque année » pour « Age »

Un anniversaire, ça s'arrose : quelle meilleure adresse que celle-ci ? Nous y donnons donc rendez-vous au héros du jour et sa dulcinée. A deux pas de la gare de Lyon (pratique quand on a un train !) et sous le Viaduc des Arts. Construit à l'origine pour soutenir la ligne Paris-Strasbourg puis laissé à l'abandon, il a finalement été restauré dans les années 90 pour abriter dans ses arches de nombreuses boutiques d'art et d'artisanat ainsi que deux cafés-restaurants ... dont cette magnifique brasserie.

La terrasse est tentante pour des parisiens en mal de vitamine D ; au soleil ou à l'ombre (voire chauffée en hiver) et suffisamment loin de l'avenue pour ne pas trop pâtir du trafic.

Mais sous les grandes voûtes de pierres, avec ses immenses verrières, son joli bar à l'ancienne et ses meubles en bois fleurant bon la récup', l'intérieur est tout aussi attrayant : rustique et chaleureux ! Des volumes généreux donc, mais aussi quelques tabliers de jardiniers, présentoirs à graines et arrosoirs pour la touche champêtre.

Sur la mezzanine, un espace plus intimiste accueille les groupes (un bon plan célébrer un événement !) tandis qu'en

bas, les tables sont plus espacées mais les banquettes tout aussi confortables. Beaucoup de bruit et d'animation : typique de la vie parisienne !

Alors, café, entrecôte ou brunch ? A presque midi le dimanche, c'est plutôt le dernier : on démarre avec une corbeille de tartines-beurre-confiture complétée d'un mini pudding, d'une orange pressée et d'une boisson chaude. Vient ensuite l'assiette abondamment garnie d'œufs brouillés, de saumon, saucisses, salade et fromage, sans oublier les pommes de terre qu'on n'a pas sautées, et on a bien fait ! Enfin pour la note sucrée, une crêpe accompagnée de compote, fromage blanc et Nutella. Pas de viennoiseries mais du fait maison de qualité ... et copieux : une petite ballade digestive sur la coulée verte située juste au dessus sera la bienvenue !


Pour conclure : heureux comme des oiseaux sur le brunch.

<http://www.restaurant-larrosoir.com>

---

## Le Café Pouchkine

155 bd Saint-Germain, 75006 Paris | Station Vélib 141 bd Saint Germain | Dimanche de 9:00 à 23:00 |

Accessible 

**Note globale** : 15,5

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

**Prix d'un café** : 3,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Grand père slave » pour « Papyrus »

Années 50 : de nombreux artistes fréquentent un certain Кафе Пушкинь (Café Pouchkine), mais il finit par disparaître, y compris de la mémoire des moscovites ...

Années 80 : diplômé des Beaux-Arts à Paris, Andrey retourne sur les terres maternelles vendre ses toiles et s'improvise guide pour gagner sa vie. Tous les touristes hexagonaux lui demandent d'aller boire un chocolat dans ce fameux café qui n'existe pourtant plus : c'est qu'entre temps, Gilbert Bécaud a gravé « Nathalie » dans les sillons ! Les paroles leur trottent dans la tête et le jeune artiste se rappelle sa grand-mère qui lui avait parlé de ce café.

Ses tableaux se vendent bientôt comme des petits pains et il acquiert des restaurants dont en vrai esthète, il soigne la déco ; sa « French touch » fait un tabac. En 1999, un emplacement de prestige se libère à deux pas de la statue d'Alexandre Sergueïevitch Pouchkine : le jour du bicentenaire de la naissance du grand poète, il y fonde ce qui deviendra une institution ... et Bécaud fait le déplacement !

Années 2010 : de retour à Paris, il ouvre des succursales dont celle-ci.

Cadre intimiste et baroque, boiseries revisitées, moulures Grand Siècle, lustres d'inspiration Louis XV, samovar ancien et miroir majestueux : on est transporté dans la Russie impériale.

Vêtue d'une blouse au col si caractéristique, une jeune slave nous souhaite le bonjour dans la langue du poète. En cette heure matinale, nous sommes les premiers et pouvons profiter de la musique aux accents mélancoliques, tout en savourant des yeux les alléchantes pâtisseries : Sirniki, petit chausson au fromage blanc, Bostock, brioche fourrée de crème d'amandes et de myrtilles, Vatrouchka, pâte feuilletée garnie de crème

légèrement citronnée, Koulich, brioche traditionnelle aux fruits confits ou Medovick, biscuit au miel de sarrasin et à la confiture de lait (le best seller de la maison !) Certes, tout cela n'est pas donné mais semble justifié au regard de la qualité ...


Pour conclure : star du pays des Tsars.

[www.http://cafe-pouchkine.fr](http://cafe-pouchkine.fr)

[http://www.france2.fr/emissions/comment-ca-va-bien/videos/societe\\_la\\_russie\\_a\\_paris\\_19-11-2015\\_986504](http://www.france2.fr/emissions/comment-ca-va-bien/videos/societe_la_russie_a_paris_19-11-2015_986504)

---

## Café du Trésor

9 Rue du Trésor, 75004 | **Station vélib'** : 50 rue Vieille du Temple | Dimanche de 12:00 à 1:00 | Accessible 

### Note globale : 13

Situation : 17 | Cadre : 14 | Accueil : 8 | Ambiance : 14  
| Qualité du café : 12

**Prix d'un café** : 2,50 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Endroit de rêve » pour « Lit »

En ce dimanche de Pâques, ce n'est pas un œuf qu'on a déniché, mais un véritable trésor : une impasse piétonne joliment arborée et fleurie, à deux pas de la place des Vosges. Jadis y vivait le père du favori de Louis XIII (Vous suivez ?) dans l'hôtel particulier duquel, deux siècles plus tard, on découvrit un vase de cuivre rempli de pièces d'or, un

véritable pactole ... D'où le nom !

Au cœur du Marais, mais loin de ses hordes de touristes et cafés surchargés, cet estaminet porte bien son nom : c'est un vrai Trésor de calme et de verdure, parfait pour se désaltérer – ou plus si affinités car on peut aussi y bruncher le dimanche.

Sur les pavés de la ruelle, une grande terrasse pleine de charme attend les amateurs (couverte et chauffée l'hiver, ombragée et fleurie l'été) : une vraie bulle d'oxygène !

Surprise à l'intérieur. Si la maison est bourgeoise, le mobilier mêle curieusement le contemporain au baroque : canapé Chesterfield, fauteuils Louis XVI et grands miroirs Murano, sans compter les quelques objets récupérés et mis en scène pour parfaire l'ensemble. Un peu défraîchi (Ca n'a visiblement pas changé depuis des lustres !) mais chaleureux et cosy.

La clientèle est plutôt branchée, voire très – on ne compte plus les People, dit-on (ouvrez l'œil, et le bon !) : Alain Delon, Cameron Diaz ou Johnny Deep y auraient leurs entrées ; quant à Guillaume Canet et Grégory (de la Star'Ac, pour ceux qui n'ont pas suivi !), ils y ont travaillé.

Alors, une adresse en or ? Pas si sûr, en tous cas aujourd'hui, car ce sont surtout des trésors de patience dont nous avons eu besoin ! Non content d'être aussi lent qu'inefficace, notre serveur ne brillait ni par sa disponibilité, ni par son attention. Peut-être pensait-il avoir bien assez de monde pour faire l'économie d'un quelconque effort ?

Pour conclure : chasse au Trésor dans le Marais.

[www.parisweb.tv/Le-Tresor\\_v2099.html](http://www.parisweb.tv/Le-Tresor_v2099.html)

---

# Au tout va mieux

7 rue de la République, 92 170 Vanves | Station vélib' au 2 de la même rue |

Dimanche de 6:30 à 1:00

## Note globale : 12

Situation : 14 | Cadre : 13 | Accueil : 8 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Maître d'autel » pour « prêtre »

Sportifs du dimanche, en selle ! Passée la Porte de la Plaine, on quitte la capitale pour une petite grimpette avec Victor (Hugo) jusqu'au cœur du vieux village de Vanves.

Sur la place centrale, la jolie petite église n'attend plus que les fidèles. Mais l'établissement voisin promet que « tout va mieux » chez lui. Tentant, non ?

Les parasols installés au garde à vous attendent les premiers rayons printaniers pour éclore, tandis que les consommateurs délaissent à cette heure les fauteuils installés sur les pavés pour se réfugier dans la terrasse intérieure chauffée. Qu'importe, il y a comme une atmosphère qui fleure bon la province ici ...

Pourtant, tout ne va pas si bien : il n'est que 9 h 30 et toutes les tables, ou quasiment, sont déjà dressées pour le

déjeuner. Pas de bonus pour les matinaux (ou morningophiles, comme vous préférez !)

Personne non plus à l'accueil. Ah si, deux clients, Vanvéens sans doute, qui petit-déjeunent près du piano : ils rassurent les nouveaux arrivants en leur précisant que la patronne ne va pas tarder : visiblement comme chez eux (un village, j'veus dis !)

Quelques jouets éparpillés sur une table, une panier au milieu de la salle et un petit d'homme qui galope entre les rangées sur son cheval bleu (en plastique, je vous rassure !) que nos habitués essaient gentiment de tempérer. Sa mère finit par revenir et, à leur demande, s'enquérir de notre commande – sans un bonjour ni un sourire – pour tourner les talons aussitôt ... avec la désagréable impression pour nous de déranger. Même attente au moment de régler : tout irait pourtant mieux si l'on se sentait bienvenu !

Pour conclure : en dehors de l'accueil, tout ne va pas si mal ...

[http://au-tout-va-mieux.lafourchette.rest/fr\\_BE/#](http://au-tout-va-mieux.lafourchette.rest/fr_BE/#)

---

## Bistro Dupleix

62 bd de Grenelle, 75015 | Station vélib' bd de Grenelle |  
Dimanche de 6:15 à minuit | Accessible 

**Note globale : 11**

Situation : 12 | Cadre : 10 | Accueil : 13 | Ambiance : 15  
| Qualité du café : 11

**Prix d'un café : 2,40 E**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ramène sa fraise » pour « dentiste »

Pittoresque, le marché de Grenelle du dimanche matin ! Chaleureux et animé aussi, un vrai petit ventre de Paris ! Sous le viaduc métallique de la ligne 6, les chalands baguenaudent au milieu des étals colorés et des effluves de victuailles (Un bon plan pour les allergiques aux courses du samedi !)

En face, cette brasserie d'angle classique, agrémentée d'une terrasse et de baies vitrées. Intérieur typique des années 30 – pas la période que je préfère : plutôt déprimant, non ? – hormis un détail : un écran géant (grand, le détail !)

Mais l'ambiance est là : acheteurs, marchands, camelots, touristes (on est à 2 pas de la Tour Eiffel) et habitués ; ça entre, ça sort, ça lit, ça discute ... ça vit !

Au zinc, un tatoué des cheveux (si, ça existe !!) et un moustachu au grand chapeau échangeant, tout en gobelotant leur chope :

- J'en ai plus pour longtemps, j'vais pas tarder à calancher.
- Mais non, ça va aller, tu t'fais des idées.
- Si, si, j't assure ; quand l'toubib a vu la radio, il a fait un pas en arrière ! Si j'l'écoute, y'a plus qu'à téléphoner chez Roblot pour commander la caisse en bois !
- Les toubi', y racontent n'importe quoi !
- T'as p'têt' raison ... Marcel, remets-moi une Mort Subite !

Pas de quoi déstabiliser leurs flegmatiques voisins (anglais of course !) qui dégustent leur french breakfast en observant tranquillement la faune parisienne s'agiter sous leurs yeux : God save the quick !

Pour conclure : en toute chose, il faut considérer la faim.

<https://www.facebook.com/Bistro-Dupleix-162131647151071/>



---

# La Tartinerie

Place de l'Eglise, 32 120 Sarrant | Dimanche de 11:00 à 21:00

**Note globale : 16**

Situation : 13 | Cadre : 17 | Accueil : 19 | Ambiance : 17  
| Qualité du café : 14

**Prix d'un café : 1,00 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Toujours à la page » pour « livre »

Coup de coeur pour ce village que l'on découvre, passée l'imposante porte fortifiée : une poignée de maisons à colombages s'enroulant autour de l'église. Quatre-vingt âmes tout au plus et une seule boutique de ... libraires-tartineurs !

Passionnés de livres, Catherine et Didier ont décidé, voilà quinze ans, de faire campagne. Et parce qu'on a besoin de temps pour les parcourir, échanger et faire son choix, ils ont ajouté des chaises et des tables qu'on sort aux beaux jours sur le parvis voisin.

Au menu donc, des milliers de titres à dévorer au même titre que les tartines sucrées ou salées (au foie gras ou au magret de canard : on est en Gascogne, que diantre !) et autres douceurs, à commencer par les croustades gersoises (délicieux feuilletés de pommes cuites à l'armagnac). Alors quand érudition rime avec délectation, on se régale l'esprit autant que les papilles !

Pour écluser tout ça, quelques boissons artisanales et « Ethiquables » (nom de l'entreprise coopérative voisine qui les fournit) ... ou l'art de conjuguer culture et agriculture.

C'est toute une tranche de vie qu'ils nous livrent aussi : expositions, conférences, projections de films, rencontres d'illustrateurs et ateliers créatifs ; lectures-débat, musicales ou bilingues et présentations de petits éditeurs pour mettre en avant des ouvrages peu médiatisés mais de qualité (si ce sont des best-sellers que vous cherchez, passez votre chemin !)

Pas d'animation aujourd'hui, et pourtant, toutes les tables sont occupées (c'est qu'on s'y presse de kilomètres à la ronde !) mais l'on discute à voix basse : des érudits, des écolos, des globe-trotteurs, des gastronomes, des familles et leurs pitchous (installés au milieu des albums, tranquillous !). Loin du tumulte de la ville, le temps semble s'être arrêté. Voilà un endroit où se ressourcer ; on aurait vite fait d'y passer la journée !

Pour conclure : pas la peine d'en faire toute une tartine, c'est unique !

[www.lires.org](http://www.lires.org)

[http://www.dailymotion.com/.../xco5q3\\_reportage-sur-la-librai...](http://www.dailymotion.com/.../xco5q3_reportage-sur-la-librai...)

---

## Le Bureau

25 bd Koenig, 19 100 Brive-la-Gaillarde |

Dimanche de 11:00 à 23:00

**Note globale : 13**

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 10 | Ambiance : 15  
| Qualité du café : 13

**Prix d'un café : 1,50 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coup de pub » pour « ale »

Ah, les vacances : deux semaines sans aller au bureau, autant dire ... une éternité ! Heureusement, il y a les annexes, partout en France et en Navarre, jusqu'à Brive dite « gaillarde » (car – petite parenthèse historique – anciennement fortifiée ; et pour les latinistes, Galia = la force).

Une imposante maison de caractère prolongée d'une immense terrasse avec fontaine et pieds de vigne. A l'arrivée, un majordome, austère comme un brocoli à la vapeur, qui vous toise en guise d'accueil. Bon, d'accord, ce n'est qu'une statue, mais ça ôte un peu l'envie de plaisanter !

Grand standing également à l'entrée de la bâtisse dont les portes vitrées (avec armoiries gravées s'il vous plait !) s'ouvrent automatiquement.

Inspiré des pubs londoniens (Il y a même une cabine de téléphone anglaise ... pour les produits d'entretien !), l'intérieur est sombre mais vraiment confortable. Moquette épaisse et lourds rideaux, fauteuils profonds pour le coin salon et chaises de cuir hautes bien rembourrées au comptoir (sous d'impressionnants lustres !)

Par contre, l'accueil laisse à désirer : la serveuse reste cachée derrière ses pompes à bière et nous répond à peine.

On s'attend à voir des hommes plutôt d'un certain âge, voire d'un âge certain, mais non, ce sont exclusivement des jeunes (c'est pour ça qu'on y est !) C'est leur QG : certains refont le monde, d'autres jouent aux cartes (les jeux leur sont prêtés contre une carte d'identité laissée en gage) dans une ambiance conviviale et détendue. De grands écrans laissent à penser qu'elle est sûrement moins tranquille les soirs de

match (de rugby, of course !) : la pression doit monter, et pas seulement la Leffe !

Tiens, tiens ! Des flàmmeküeche annoncées sur la carte ; je serais curieuse de voir comment des corréziens les cuisinent ! Mais il est vrai qu'il y a quatre ans, c'était ici une Taverne de Maître Kanter ...

Pour conclure : on n'a jamais été aussi contents d'aller au bureau.

---

## Strada Café

94 rue du Temple, 75003 | Station vélib' au 76 de la même rue | Dimanche de 10:00 à 18:00

### Note globale : 11

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 10 | Ambiance : 11  
| Qualité du café : 15

**Prix d'un café : 1,70 E**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il nous évite d'avoir des ampoules »  
pour « néon »

C'est dimanche : on va au temple ... du café ! Dans une petite rue du Marais, un store brinquebalant au numéro indiqué : fermé ! C'est vrai qu'il n'est pas encore 10h. A l'heure exacte, le rideau s'ouvre et le néon de l'enseigne éclaire une petite salle toute en longueur. Sol rouge, mur en bois,

meublé de bric et de broc : trendy faute d'être cosy. A peine une dizaine de places, mais on a repéré un canapé devant la vitrine. Pas de toute première jeunesse, mais après tout, nous non plus ! Coup d'œil sur les photos exposées, le prix de vente dessous – elles doivent donc changer régulièrement (ou en tous cas, on l'espère pour leurs auteurs !) et sur l'ardoise du fond, les spécialités du jour.

Petit détour touristique pour se laver les mains ... et vrai jeu de piste : on sort dans la cour intérieure (joliment pavée), en appréciant les colombages au passage, puis on pousse une première porte pour se trouver face à trois autres. A gauche « Not this door », en face « Almost there » et à droite enfin (cachée derrière la première) « You got it !!! » : ça se mérite !

Retour en salle où un couple de jap' entame le brunch (servi à table et joliment présenté) et apprécie l'anglais courant de la serveuse. Moi, moins, car son français ne l'est pas et, non Shakespearienne émérite, je peine à me faire comprendre. Notre héritier et son père testent le crème et le latte : même tasse, même dessin, même goût (Didn't she understand or what ?)


Mon petit noir s'avère lilliputien ; c'est simple, j'ai cru que c'était un échantillon ! Mais c'est un vrai nectar, visiblement

le point fort de la maison. Le patron est un passionné, toujours à la recherche des meilleurs arômes :

il fait venir ses grains de petits producteurs bios (Ethiopiens, Brésiliens ou Indiens), les torréfie chez des artisans de la capitale et a investi dans la Rolls des percolateurs, une Marzocco (du Berlutti sur mesure !) Et même si notre barista du jour n'a pas encore intégré la gestuelle métronomique que cette merveille réclame, quelle différence !

Pour conclure : le père Co veille à la qualité du café.

# Le grand Amour

18 rue de la Fidélité, 75010 | Station vélib' : n° 10 017 au 1 de la même rue | Dimanche de 8:00 à 0:30 | Accessible 

## Note globale : 17

Situation : 12 | Cadre : 17 | Accueil : 19 | Ambiance : 16  
| Qualité du brunch : 19

**Prix d'un café : 2,50 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Homme d'union » pour « mari »

Valentins et Valentines, courez rue de la Fidélité : après l'Amour (en 2015), le Grand Amour ! (Je ne vous dis pas, l'an prochain ...)

Dans le très dynamique mais encore authentique Xème, le dernier des établissements Costes a ouvert ses portes le 23 novembre ; un lieu de vie 100% parisien, chic et arty à la fois.

L'entrée s'ouvre sur un bar en bois sculpté et une grande salle joliment arrangée. Au fond, de petits salons pour plus d'intimité, avec cheminée, bibliothèque et même cave à vins. A travers les baies vitrées, on devine le jardin d'hiver, avec ses fleurs et ses oiseaux, ainsi que la cour intérieure à ciel ouvert toute pavée de marbre vert. L'ensemble est lumineux, avec un mélange d'art contemporain et de vieux meubles chinés,

très tendance. Des tables de toutes formes et tailles accueillent les Z'amoureux mais aussi familles du quartier et voyageurs tout juste arrivés de Munich, Londres ou Bruxelles : on est ici à deux pas des gares du Nord et de l'Est.

L'accueil est adorable, le brunch exceptionnel et d'un rapport qualité-prix jamais vu dans la capitale (Dépêchez-vous, ça ne va durer !)

Pour 20 E, on attaque avec des tranches d'un vrai pain de céréales (à la croûte épaisse et la mie bien alvéolée) tartinées de beurre à la baratte (du Bordier demi-sel s'il vous plait !), accompagnées d'un fruit pressé et d'une boisson chaude (avec un cœur dessiné sur le Latte !)

Vient ensuite l'assiette garnie d'une gaufre de pomme de terre coiffée d'un œuf poché, une saucisse et une salade de choux fleurs, pomelos, avocat, endive, sucrose et baies de goji (aussi goûteux que délicat !)

Et pour finir, un dessert au choix (dont un carrot cake particulièrement moelleux) : originalité, abondance et qualité des produits, c'est un sans faute !

Après ce festin, une petite promenade digestive s'impose. Mais savez-vous où mène la Fidélité ? Au Paradis, bien sûr ! (Juste en face, la rue du même nom !)


Pour conclure : un petit paradis low Costes.

<http://www.hotelamourparis.fr/grandamour>

---

# Caffe Cambronne

5 place Cambronne, 75015 Paris | Station vélib' boulevard de Grenelle |

Samedi de 8:00 à 2:00 | Accessible 

## Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 11  
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Attaque aux assises » pour « sape »

A côté du Métro du même nom, une brasserie somme toute banale de l'extérieur, avec sa petite terrasse, certes couverte et chauffée, mais au coeur d'un carrefour animé et donc d'un niveau sonore pas forcément topissime. Des touristes s'y sont pourtant attablés (clients de l'Ibis voisin sans doute) qui semblent apprécier de déguster tranquillement leur si frenchy croissant en contemplant les parisiens zébulonner. Autre plus pour eux : le menu est en anglais et le personnel d'un niveau très nettement supérieur à celui de la majorité de ses compatriotes dans cette langue so strange.

A l'intérieur, passé le comptoir et les tables hautes, changement d'époque : ambiance Napo ! Une immense fresque de la campagne d'Egypte, des portraits de valeureux généraux, des sabres et figurines de guerre. Bois brun foncé, carrelages de mosaïques noires et assises rouges, l'ensemble est cependant presque aussi sombre que l'issue de la bataille de Waterloo.

Bon sang, mais c'est bien sûr : c'est là que s'est construite



la légende de ce fidèle de l'Empereur dont le café porte le nom ! Aux Anglais qui le sommaient de se rendre alors qu'il commandait le dernier carré de manière héroïque, il aurait répondu le mot devenu légendaire. Véridique ? Si les avis divergent, son nom lui est depuis indissociable, au point d'être entré dans le langage courant et même devenu un véritable euphémisme : « Oh, et puis Cambronne à la fin ! ». Certains lui en rendent hommage, tel Peyo utilisant un « Schtroumpf ! » pour répondre à une injonction de se rendre dans l'un de ses albums ... ou s'en amusent à l'instar de Jean Yanne qui persifle : « Cambronne ne mâchait pas ses mots. Heureusement pour lui. »

Je sais, ce n'est pas vraiment l'heure, mais avouez que c'est le bon endroit pour prendre un canon : décor uniforme et pas de coup de fusil ; un bon bivouac pour le repos des guerriers qui ne le quitteraient pour un empire.

Pour conclure : une bonne impression en général ...

<https://fr.foursquare.com/v/café-cambronne/4cfe9be1f2886dcb0d3fab9c>