

Hôtel de l'Abbaye

10 rue Cassette, 75006 | Station Vélib' rue Mézières |
Dimanche de 7:00 à 24:00

Note globale : 16

Situation : 14 | Cadre : 18 | Accueil : 18 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 5,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Il sait que les faux tifs ne sont pas toujours coupables» pour « perruquier »

Une adresse conseillée, au cœur de l'hiver, par l'une de mes fidèles lectrices « pour un beau jour de printemps ». Inutile de dire que j'ai dû ronger mon frein cette année : la semaine dernière encore, j'étais à deux doigts de mettre mes gants en vélib' – et hier, 1^{er} juin, des centaines de skieurs bravaient le froid, la pluie et le vent pour dévaler les pistes de Porté-Puymorens dans les Pyrénées : du jamais vu ! Mais l'anticyclone semblant s'être décidé à s'installer, l'occasion est enfin trouvée.

C'est un magnifique hôtel particulier. Le réceptionniste nous invite à nous installer dans la véranda. Un vrai bijou : des petites tables drapées de nappes blanches avec leurs fauteuils recouverts de housses, et surtout de larges baies ouvrant sur une petite terrasse pavée baignant dans une oasis de verdure : des meubles en osier y invitent à la détente, les coussins sont même assortis aux géraniums ! Par contre, personne encore à cette heure : il est sans doute trop tôt ...

Très stylé avec son petit gilet rayé noir et blanc, un serveur

vient vers nous. Il me fait penser à Nestor dans les bijoux de la Castafiore : pour un peu, on se croirait à Moulinsart ! En plus affable et moins guindé.

D'office, il nous apporte le petit-déjeuner continental (pour le café solo dont me parlait ma collègue, il faut sans doute venir l'après-midi) : café et lait chaud dans un service en métal argenté, orange pressée (un pur délice), brioche (un régal) ; par contre, le pain manque de croustillant même s'il est de qualité, le mini chausson aux pommes est tout à fait quelconque et le croissant carrément décevant : un vrai bout de carton ! Un éventail de sucres en sachets : blancs, roux ou édulcorés, il y en a pour tous les goûts. Plusieurs mini pots de confitures au chaudron aussi.

L'atmosphère est un peu british, les conversations feutrées, le salon confortable et douillet : pas étonnant qu'il y ait autant d'Outre-Manchois (bien pour réviser son anglais !). Alors bien sûr, ce n'est pas un café parisien au sens classique du terme, mais une adresse à garder pour un moment d'exception.

Pour conclure : un petit coin de paradis... mais il faut venir avec sa cassette !

www.hotelabbayeparis.com

Le Petit Voisin

167 rue St Charles | Station Vélib' 59 rue Convention |
Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Premier timbre émis» pour «Areu»

Venus en voisins, on repère une belle terrasse sur le Rond-point Saint Charles. Juste en face, un fleuriste donne à la place un air de campagne, et en levant le nez, on distingue même un bout de tour Eiffel au-dessus des immeubles. Il y a un petit côté province ici ; tout est si calme, alors même qu'on est à deux pas de la partie très animée de la rue. C'est un vrai havre de paix ... peut-être trop pour certains ? Pourtant, l'ambiance ne manque pas quand on franchit la porte.

A l'intérieur, le décor n'est pas vraiment original, même s'il est agréable : murs noirs et tables de bois clair, fil de néon serpentant au plafond ...

Mais sur les tabourets-chaises du comptoir, toute une brochette de clients est déjà perchée.

Sur le zinc, un seau à champagne trône, avec dedans, une brassée de roses : elles embaument délicieusement la salle ! Tout de petit monde échange paisiblement sur fond de bossa nova. On n'attend plus que Jeanne Cherhal pour nous susurrer tranquillement son Petit Voisin tout en pianotant. Deux mamies arrivent du marché, leurs caddies débordant de légumes et de fruits ... L'atmosphère est conviviale : on se sent bien ici, un vrai café de quartier !

L'unique serveuse (patronne ?) est partout : elle se faufile de la terrasse au comptoir en passant par la salle, avec autant de discrétion que d'efficacité.

A des attentions pour tous aussi : elle claque la bise aux

habitués, offre une rose à toutes les mamans dont c'est la fête aujourd'hui – même celles qui, comme moi, viennent pour la première fois !

Le crème arrive, onctueux et mousseux comme jamais : elle doit avoir un sacré émulsionneur, sa bécane ! De quoi se faire une belle moustache vaporeuse ! Et puis, un peu plus tard, la note, serrée dans une pince à linge en bois : sympa ... et plus encore quand on en découvre le total !

Pour conclure : la crème des voisins ...

<https://www.facebook.com/pages/Le-Petit-Voisin/509961115704570?ref=stream>

Le Moulin d'Auteuil

75 bis rue d'Auteuil, 75016 | Station Vélib' en face ! |
Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Amateur de son» pour «âne»

Un café-loto-tabac apparemment banal, mais dont on apprécie, une fois installés, le confort et la déco soignée (j'adore les lustres façon papier froissé !).

Les espaces sont bien différenciés, chacun peut y trouver sa place : on a choisi celle de l'angle de la rue, pour profiter du spectacle de la Porte d'Auteuil. Un endroit toujours très animé : avec l'arrivée de l'autoroute de l'ouest toute proche, le terminus de bus, la station de taxis et, juste en face, l'ancienne station de métro créée par Hector Guimard, le mouvement est continu. En plus, tous les commerçants, ou quasi, sont ouverts en ce dimanche matin.

Dehors, quelques tables sur le large trottoir, mais aussi, si l'on traverse la partie restau, un agréable petit patio bien caché tout au fond.

Au comptoir, beaucoup de monde aussi : une vraie ambiance de rad !

Le serveur est affable et efficace. Il se faufile, galope entre les tables, le plateau chargé sur une main ... Beaucoup de mousse sur notre crème, ça c'est rare ! Par contre, le café est loin d'être exceptionnel et son prix vertigineux !

Un Grand Breton, veste et casquette en tweed de rigueur, interpelle deux compatriotes venus assister au Grand Steeple Chase de l'après-midi.

Ah ! Le Grand Steeple Chase ! C'est l'épreuve reine de l'obstacle, la course mythique pour tous les jockeys, la consécration pour celui qui l'emporte ! Depuis 1873, l'hippodrome d'Auteuil, est le seul de la région parisienne à proposer des courses d'obstacles. Aujourd'hui, seize partants survoltés seront au départ pour disputer ce titre légendaire. Ils vont parcourir 5800 mètres et franchir 13 obstacles en une petite dizaine de minutes : de quoi donner des poussées d'adrénaline aux milliers de spectateurs. Certains seront assis sur les gradins de l'élégante tribune, tandis que les

autres, au centre de la pelouse, feront le va-et-vient d'un côté à l'autre pour suivre la course au plus près : toute une ambiance !

Pour conclure : une note un peu salée mais un bon fAuteuil.

<http://www.restaurant-lemoulindauteuil.fr/>

Le Majestic

Rua Santa Catarina, 112. Porto (Portugal) | En semaine de 9:30 à 24:00

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 18 | Accueil : 13 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Fit des avances» pour «prêta»

Dans la partie piétonne d'une des rues les plus animées, une terrasse coiffée de grands et chics parasols blancs attire le regard. Derrière une imposante façade en marbre se trouve en effet le café le plus célèbre de la ville. Un haut lieu historique où, dès le début du siècle dernier, les plus grands intellectuels et autres hommes politiques avaient pris leurs

quartiers. Toutes les personnalités s'y donnaient rendez-vous. Plus récemment, on dit que JK Rowling y a passé beaucoup de temps pour écrire le premier tome d'Harry Potter : ce sont peut-être ces grappes d'étudiants parcourant la ville qui lui ont inspiré l'uniforme de Poudlard ... et la fameuse cape !

La majestueuse salle intérieure a été soigneusement restaurée dans le style art nouveau : moulures, boiseries, stucs et miroirs, chaises et banquettes en cuir repoussé, et lustres et peintures au plafond. L'ensemble est extrêmement raffiné. Au fond, un piano à queue attend un musicien venu animer la soirée ; parfois, c'est une fadista qui entonne l'une de ces mélodies nostalgiques qui représente si bien l'âme portugaise – dont le nom, originaire du latin « fatum », signifie justement le destin.

Beaucoup de monde et de mouvement : des clients (principalement des touristes ce matin) entrent et sortent en permanence, tandis que des serveurs en costume noir et blanc traversent la salle à toute vitesse et s'affairent dans tous les sens. C'est un vrai lieu de vie. Par contre, on comprend assez vite qu'il n'est pas de bon ton de s'y attarder : le service aussi doit tourner !

Les boissons sont servies dans d'élégantes tasses en porcelaine à bords dorés, sur lesquelles est gravé le nom de l'établissement. Un carré de chocolat Guarany, du nom de la maison sœur, les accompagne. J'opte pour un « carioca » plus léger que le « bica » habituel ; il a une belle couleur noisette légèrement marbrée : plein d'arômes comme je les aime ! Mon cher et tendre choisit un « garoto » – « claro » précise-t-il, la crème est belle et épaisse, le goût reste longtemps en bouche : un bon moment !

L'addition, quand elle arrive, est à la hauteur de cette adresse mythique : elle grève la tirelire en comparaison des prix demandés ici. Mais on est dans l'exceptionnel !

Pour conclure : on le porto nues !

<http://www.cafemajestic.com>

Galeria

Rua Galeria de Paris, 56, Porto (Portugal) | Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 17

Situation : 14 | Cadre : 18 | Accueil : 19 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 0,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Son état n'a aucun caractère de gravité »
pour «apesanteur»

Une adresse atypique dans un lieu hors du temps ; une ancienne fabrique, où des kyrielles d'objets ont envahi les anciens rayonnages de bois sur toute la hauteur des murs : vieux postes de TSF et projecteurs 16 mm, machines à coudre, balances, poupées, automobiles et autres trams miniatures ... Sur le comptoir, une antique caisse enregistreuse (en escudos), et à son pied, une pile de vieilles valises en carton. Au fond, un balcon domine cette vaste salle un peu sombre, avec le bureau du contremaître qui contrôlait jadis les ouvriers. Et au mur, une Cinque cento grandeur nature qui semble plonger sur un piano à queue. Des musiciens s'y essaient parfois le soir quand les derniers clients dînent aux

chandelles. Pour l'heure, c'est Charles Aznavour qui emplit la salle avec son envoûtante « Mama » ...

L'atmosphère est studieuse et tranquille : des étudiants penchés sur leur ordinateur (l'université est à deux pas) ou attablés devant les pâtisseries maison. A midi, un déjeuner-buffet avec viande ou poisson, légumes au choix, pain, dessert et café est proposé à 4,50 E : c'est resté le prix de la cantine de l'usine !

Par contre, le petit-dej' est un peu décevant : un jus d'orange aussi microscopique que chimique, une confiture pas plus naturelle que la mini salade de fruits, pas assez de beurre pour tartiner le petit pain (fade) et les deux toasts (corrects) ; seul le café trouve grâce à nos yeux (on nous propose même du lait chaud ou froid à notre convenance) ... mais il faut avouer que le prix est imbattable (1,90 E le tout !)

Un conseil en passant, évitez autant que possible l'escalier technique : si le sous-sol est tout aussi déjanté (insolite collection de vélos accrochés au plafond !), il manque quelque peu de netteté.

Domage, car l'accueil est adorable, et ce quelle que soit l'heure : pour être venus plusieurs fois, nous avons été touchés par la gentillesse (et la patience !) des serveuses. Un endroit à la fois étonnant, et où l'on se sent bien !

Pour conclure : une usine où l'on ferait volontiers les trois huit !

Ne pas manquer aussi l'ancien magasin du 20 de la même rue, où l'on peut dégotter, à l'étage, des rééditions d'objets qui firent la fierté du Portugal. Et à 3 encablures, la librairie Lello e Irmao au centre de laquelle se dresse un escalier incroyable !

<http://www.google.fr/search...>

Café Progresso

Rua Actor Joao Guedes, 5. Porto (Portugal) | Dimanche de 7:00 à 19:00

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 14 | Accueil : 18 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 0,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Donna un coup de fer» pour «rua»

Ouvert en 1899, c'est, dit-on, le plus ancien café de la ville. Rénové depuis une dizaine d'années, il offre à présent un espace à la fois moderne et décoré avec goût. On y croise de nombreux étudiants venus de l'université toute proche ; des habitués aussi, qui profitent des rencontres organisées avec des écrivains pour échanger, ou tout simplement écouter les jazzmen de passage.

A la table voisine, Sergio s'adresse spontanément à nous : en dix minutes, nous saurons tout de sa vie – ou presque : son service militaire en Guinée, son dur labeur en usine dans le nord de la France, sa descendance restée là-bas et son retour dans son pays natal pour la retraite ... parce qu'avec l'équivalent d'un Smic de chez nous, il est ici le Roi ! Il exhibe fièrement la nouvelle carte d'identité nationale qu'il vient d'obtenir et qui propose 5 fonctions dont une de paiement : il semblerait qu'on soit un peu à la traîne de notre côté !

Sur l'estrade, quelques tables un peu bruyantes : des étudiants en costumes-cravates ou tailleurs noirs, pochettes de cuir assorties ; certains ont agrémenté leur toge d'une ribambelle d'écussons pour la personnaliser. Ces derniers jours, nous en avons croisé des centaines dans les ruelles de la cité : avec leur longue cape noire, survivance médiévale de cet uniforme ô combien emblématique, ils font penser à une armée silencieuse, tels des conspirateurs glissant dans la pénombre le soir tombé. Notre voisin nous explique qu'ils célèbrent cette semaine la plus importante de leurs fêtes ; c'est même selon lui la plus grande d'Europe. Elle marque la fin de l'année universitaire pour les diplômés, dont les rubans colorés selon les disciplines, seront ensuite brûlés dans un grand chaudron ...

Pour le petit-dej', plusieurs formules. Celle à 3,48 E propose un jus d'orange naturel, une boisson chaude, 4 torradas, ces épaisses tranches de pain de mie grillées, du beurre salé (à température, donc facile à étaler ... pour la première fois !) et deux confitures maison. Des produits frais et goûteux, et un rapport qualité-prix exceptionnel : ailleurs, on n'aurait qu'un simple jus de fruits !

Pour conclure : un établissement qui progresse haut !

<http://www.cafeprogresso.net>

Pastelaria Belem

47 rue Boursault, 75017 | Station Vélib' Rue des Batignolles
| Dimanche de 8:00 à 20:00

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 20 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ligne de front » pour « ride »

Notre voyage à Porto approchant, nous nous mettons dans l'ambiance : une petite toile hier (« La cage dorée », d'un jeune réalisateur portugais : une comédie bien enlevée, sortie tout juste mercredi, avec quelques touches d'émotion ... de quoi passer un bon moment !), et puis le désormais traditionnel café du dimanche matin, dans le populaire quartier des Batignolles.

C'est une boulangerie-salon de thé qui fleure bon le sud avec son décor tout en azulejos bleus et blancs, simple mais convivial. L'accueil est gentil et authentique ; le patron nous salue d'un adorable sourire et se met en quatre pour nous servir puis répondre à nos questions : non seulement on est dépaysés, mais on s'y sent bien ! Il nous raconte son voyage dans la région de Coimbra, l'ancienne capitale située dans le centre du pays, où sa Dame et lui sont allés chercher ces carreaux de faïence typiques de la péninsule ibérique.

Cinq petites tables seulement : un vrai mouchoir de poche ! L'ambiance est à la fois tranquille et animée. Des chauffeurs garent leur taxi en face pour venir au comptoir échanger quelques mots dans leur langue natale, tandis que quelques habitants du quartier passent s'approvisionner en beignets et autres spécialités de la cuisine portugaise – notamment la plus emblématique, le « pastel de nata », sorte de flan pâtissier à la cannelle. On apprend qu'il a été créé au XIXème

siècle par des religieuses de la petite ville de Bélem, qui jouxte Lisbonne, et dont la célèbre tour attirant beaucoup de touristes a fait la gloire de ce dessert ...

Et puis il y a le café, véritable institution ici (n'oublions pas que ce sont leurs ancêtres, grands navigateurs, qui l'ont ramené les premiers en Europe !) :

un grand café au lait chaud pour mon cher et tendre – ou « galao » – et un petit noir pour moi – ou « bica », pour « Beba Isto Com Açucar », c'est à dire « buvez cela avec du sucre » : c'était parait-il le slogan inventé d'un des premiers cafetiers de Lisbonne dont les clients trouvaient les expressos plutôt amers ... et c'est resté dans le langage courant !

Pour conclure : la tarte déteste mais la belle aime !

<http://www.google.fr/search?q=pastelaria+belem&hl=fr&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=ft98UZjtMpKDhQeD8oGwAg&sqi=2&ved=0CD4QsAQ&biw=1024&bih=5>

Le Tambour

41 rue Montmartre, 75002 | Station Vélib' en face | Dimanche de 8:30 à 6:00

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 18 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Pour elle, ce n'est pas demain la veille»
pour «sentinelle»

Non loin du ventre de Paris, en plein quartier Montorgueil mais dans la rue plus calme qui mène à Montmartre (d'où son nom !), se niche cette petite maison à colombages aux allures d'auberge d'autrefois. Passée la terrasse, on s'engouffre dans un lieu atypique : retour au Paname d'autrefois !

Au sol, des pavés, clous d'anciens passages protégés, bouches d'incendie et autres plaques d'égouts : on se croirait sur le trottoir du Paris d'antan.

De nombreux éléments de mobilier urbain complètent le décor : vieilles plaques de rues, enseignes de magasins, fontaine, lampadaire, ancien plan et banquettes de métro, poteaux d'autobus transformés en tabourets, et même un feu tricolore ... qui fonctionne !

Et puis aussi, des citations et de vieux livres posés sur quelques étagères, au milieu de bustes de penseurs antiques. Vous êtes dans la « salle de notre ici-ailleurs d'urbain bucolique » : tout un programme !

L'accueil est tranquille et décontracté. Pas grand monde à cette heure : un grand gaillard un peu bourru qui essaie – sans succès – de gruger gentiment le patron, des bobos du quartier, un Texan de passage ...

Ouvert sans discontinuer (ou presque), c'est un refuge pour les insomniaques, noctambules ou somnambules ... voire plus : on peut même savourer un pied de cochon à 3 h du mat', ou bien encore une bonne soupe à l'oignon à l'heure du laitier : bon pour les fringales nocturnes !

Et même si on ne vous pousse pas à la consommation (ici, le

vin se prend « à la ficelle » : on ne règle que ce qu'on a bu), avec les tables serrées, propices aux échanges, l'ambiance ne doit pas manquer d'être chaude au plus fort de la nuit.

Pour conclure : allez-y tambour battant !

<http://www.google.fr/search?q=le+tambour+75002&hl=fr&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=TUV0UeWjNKHY7Aa6gYHoDA&sqi=2&ved=0CGoQsAQ&biw=1024&bih=509>

La Palette

43 rue de Seine, 75006 | Station Vélib' 1 rue Jacques Callot
| Dimanche de 10:00 à 2:00 | Accessible 

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Suit le cours des rivières » pour
« diamantaire »

En rejoignant le pont des Arts où nous clôturons un stage européen sur la péniche « le Calife » (une bonne adresse !), j'ai repéré hier soir ce café-comptoir de 1902 : une façade recouverte de plantes et une belle terrasse installée sur une placette loin de la circulation du carrefour de l'Odéon, à la fois tranquille et animée. Renseignements pris, il est ouvert le dimanche, et ce, dès 8 h ...

C'est donc dans le Saint Germain des Prés des artistes que nous poussons la roue ce matin. L'emplacement est toujours aussi agréable, d'autant plus que le soleil, après 6 mois d'esquives, s'est enfin décidé à percer. Nous nous installons, décidés à en profiter ... Mauvaise nouvelle : le dimanche, c'est 10 h seulement, « pour préparer les brunchs » ! On décide de patienter néanmoins tant l'endroit est plaisant, avec son atmosphère quasi provinciale, et surtout cette douceur printanière aujourd'hui ...

D'autres (futurs) clients nous imitent bientôt : un homme ventripotent tirant sur son cigare, un étudiant en pleine lecture d'un canard royaliste et un trio de galeristes tout à la préparation de sa prochaine expo. Le garçon arrive enfin, pas plus aimable que ça ... sauf avec ceux dont la commande est plus conséquente ! Il insiste pour qu'on prenne autre chose, mais les tarifs ne nous ont pas vraiment ouvert l'appétit.

A l'intérieur, une première salle avec l'ancien comptoir, ornée de vieilles palettes de peinture, puis une seconde à l'arrière, sans grand intérêt : bien que classée, elle est vraiment très sombre, et ses vieilles croûtes accrochées au mur ainsi que ses grands miroirs de mercure piqués lui donnent un aspect vieillot. Ca peut plaire à la lumière des chandelles, mais à cette heure on a plutôt envie de fuir !

Braque, Cézanne et Picasso, y avaient, nous dit-on, leurs habitudes, quand ils étudiaient à l'école des Beaux Arts toute proche. Des écrivains et acteurs célèbres leur ont ensuite succédé. C'est à présent toute la jeunesse dorée qui y prend

semble-t-il ses quartiers : autour d'un verre de Brouilly et d'une assiette de fromage ou de charcuteries, c'est vrai qu'il doit faire bon s'y retrouver, le soir à la veillée.

Pour conclure : une belle mise en Seine ...

<http://www.cafelapaletteparis.com/>

Béchu

118 avenue Victor Hugo, 75016 | Station Vélib' devant ! |
Dimanche de 7:00 à 20:30

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 10 | Ambiance : 12
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bien élevé » pour « haut »

Ce matin, le baromètre est au beau fixe et le thermomètre affiche 1° : pendant que mon cruciverbiste préféré cherche le quotidien, c'est dans un état d'esprit primesautier que je procède aux vérifications d'usage des vélib's, en sifflotant gaiement ...

– Qu'est-ce qui se passe ? Vous avez gagné au loto ? grogne un

octogénaire en passant.

– Même pas !, je lui réponds, la banane jusqu'aux oreilles.

– Pfff ! Après tout, c'est peut-être vous qui avez raison, marmonne-t-il en esquissant un quart de demi-sourire ...

Pas facile de circuler aujourd'hui avec le Marathon de Paris ! Près de l'Etoile, on arrive, un peu par hasard, devant cette Maison de l'avenue Victor Hugo : une boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-salon de thé. La file d'attente qui s'étire jusqu'au trottoir est de bon augure : nous posons pied à terre !

Dans un salon à l'ancienne flottent de bonnes effluves. Les vitrines ont gardé leurs décorations de Pâques, originales et stylées. Quelques tables seulement, et un tout petit comptoir : c'est un mouchoir de poche. Un autre salon derrière, plus minuscule encore : quatre tables seulement ! Mais il y a aussi une belle terrasse sur le trottoir de l'avenue. On passe commande :

– Vous ne prenez rien d'autre ?...

Pas un mot d'accueil, pas un sourire. Et les autres clients ne bénéficieront pas d'un meilleur traitement. La serveuse sert : c'est tout ! Pour un peu, elle nous mettrait au pain sec et à l'eau. La seule chose qu'elle apporte en un éclair, c'est l'addition ! Et elle est salée ! Ses collègues du bar ne sont guère plus affables. Seule la caissière (patronne ?) se fend d'un petit mot gentil pour chacun de ses clients.

Le salon s'est rempli : un trio d'espagnoles fait la papote, un vieil homme lit son journal, tandis qu'un couple d'habitues savoure des pâtisseries : c'est vrai qu'elles ont l'air exquises ! Un marmiton apporte un plateau de grandes brioches au sucre fort appétissantes. S'il n'était le service, il ferait bon céder au pécher de gourmandise dans ce salon ancestral qui a su préserver son charme d'antan.

Pour conclure : une boulangerie où l'on vous mène à la baguette.

<http://www.gillespudlowski.com/36113/produits/le-pain-du-dimanche-chez-bechu-paris-16e#.UWGETaJQZc0>