

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, Koulitch, 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

Le hibou

16 Carrefour de l'Odéon, 75006 Paris | Station vélib' 6 rue des quatre vents |

Dimanche de 8:00 à 23:30

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passa les menottes » pour « Tâta »

Nom d'une chouette en carton, voilà de quoi me donner envie de prendre la plume: une vraie terrasse ! Pas quelques tables en rang d'oignons sur un trottoir où l'on se fait marcher dessus ! Et chauffée en plus – option appréciée en ce jour ! On n'y est pas non plus asphyxié par les pots d'échappement car elle est en retrait du carrefour, et pourtant bien au cœur de l'animation germanopratine.

D'ailleurs, c'est un vrai show-off : « Qui c'est déjà ? » Ici, on vient pour voir autant qu'être vu : les élégances locales, hommes politiques (le Sénat n'est pas loin) ou acteurs (l'Odéon est tout proche). Comme le quartier, l'établissement est dans l'air du temps de ce qui est à la mode en ce moment dans la capitale. Les touristes ne s'y trompent pas qui affluent à tire d'ailes...

Si la façade est bleue de bleue, l'intérieur est noir ... très noir ! Même les chaises de bébé à l'ancienne ! Déprimés s'abstenir, presbytes également : difficile de déchiffrer la carte ! Une fois l'œil habitué à l'obscurité, on apprécie le décor : parquets, boiseries, portraits XIXème et lustres à pampilles ; quelques éléments plus inattendus aussi, tels ces volatiles naturalisés qui semblent surveiller le bar ou cette grande table d'hôte (plus accueillante !) dans la pièce du fond ...

Un large escalier de bois sombre mène à l'étage vers une salle plus intime, un salon « cottage » avec cheminée et un autre bar à cocktails. De drôles d'oiseaux aussi, empaillés ! De

quoi donner la chair de poule à ceux que cela Effraie ... Pour le sous-sol, un « One Way » indique la voie. On accède aux ténébreux lieux d'aisance : lavabos à l'ancienne au centre, cabines de chaque côté. A gauche, les dames ; à droite, les messieurs ... quand on parvient à décrypter les pancartes !

Pour se remettre de ces pérégrinations, un petit noir ! (On reste dans le ton !) Pas de biscuit ou de carré de chocolat pour l'accompagner, juste un verre d'eau. Le crème de mon cher et tendre est quant à lui servi sans soucoupe pour la bagatelle de 5,80 €. On ne le prendrait pas pour un pigeon ? Attention, ce n'est pas un perdreau de l'année, il pourrait bien leur clouer le bec ! Mais nos breuvages s'avèrent excellents et la musique doucement jazzy nous fait oublier cette note.

Pour conclure : un endroit plutôt chouette !

www.lehibouparis.fr

Salon de thé Paul

77 rue de Seine, 75006 | Station vélib' rue Mazarine
| Dimanche de 7h:30 à 19h:30

Note globale : 13

Situation : 16 | Cadre : 16 | Accueil : 10 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 9

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il tombe sans bruit » pour « Soir »

Ras la bulle des vendeurs en bonnet à pompon clignotant, des embûches de Noël sur lesquelles les lutins s'encanaillent et de la foule qui piétine dans les magasins surchauffés : on veut du vrai, de l'authentique !

Pause intemporelle chez Paul, à l'angle des rues de Seine et de Buci : belle boulangerie à l'ancienne avec un salon de thé contigu, style XVIIIème (lustres, tableaux, cheminée et dorures, et même chaises hautes rétro ... avec des barreaux pour éviter que les petits anges ne vous flanquent des coups de pieds !!) Grande table d'hôtes au centre, les autres sont déjà prises d'assaut par des touristes en famille.

Plusieurs offres de petits déjeuner, de l'Express (café/croissant à 3,20 €) à l'Équilibré (Boisson chaude, orange pressée, fromage blanc et benoîttons à 7,20 €) en passant par le Parisien (Thé ou grand crème avec croissant ou demi-flûte à 5,80 €)

Les serveurs se font attendre, leur sourire aussi ! Le livreur de journaux risque une plaisanterie : « Ca y est, ca y est ! La croissance est de retour ... Non, je blague : les croissants ! »

Le café manque de saveur, aucune longueur en bouche. Par contre, le pain est à tomber : croûte brillante, mie fraîche et bien alvéolée, goût avec juste ce qu'il faut d'acidité ; la quasi perfection ! Un morceau de beurre (empaqueté dans du papier d'argent à la manière d'un sucre d'orge) et un petit pot individuel de confiture à l'ancienne l'agrémentent joliment.

Vaisselle et produits, tout est estampillé au nom de la Maison, et à ses couleurs, beige et noir : chic et sobre !

Pour conclure : dommage que les serveurs ne soient pas plus PAUL-is !

<http://www.youtube.com/watch?v=WBYGx88MB1M&feature=c4-overview-vl&list=PLDB2AD952421EBDF0>

Brasserie Lipp

151 bd St Germain, 75006 | Station vélib' place d'Acadie
| Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 11

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

Prix d'un café : 5,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Antique air » pour « Eole »

En 1880, Pétronille et Léonard Lipp fuient leur Alsace natale occupée pour Saint-Germain-des-Prés, où ils ouvrent une brasserie, bientôt reconnue pour sa convivialité et ses plats bon marché – notamment sa choucroute et ses bonnes bières.

Marcelin Cazès, un bougnat, la reprend dans les années 20. Il revoit la déco : plafonds peints, céramiques murales et banquettes de moleskine. Elle sera classée monument historique. Son fils Roger lui succède et crée un prix à son nom : l'établissement devient alors un haut-lieu de la littérature, où l'on croise Camus, Gide, Malraux, Proust, St Exupéry, Sartre et bien d'autres.

Aujourd'hui encore, le tout Paris artistique, journalistique et littéraire s'y précipite. Le cadre est resté authentique, bien qu'un peu vieillot (ça sent la naphthaline !), et les serveurs sont toujours vêtus de la traditionnelle tenue noir et blanc. Même le menu semble ne pas avoir changé, et d'anciennes pancartes sont accrochées un peu partout : « *L'odeur de certains tabacs parfumés incommode la plupart de nos clients : amateurs de pipe, ayez la courtoisie de renoncer à fumer dans l'établissement* » ou encore « *La brasserie Lipp informe sa clientèle qu'elle ne peut être rendue responsable que des seuls vêtements déposés au vestiaire* ». Toute une époque !

Les tables sont (vraiment) serrées les unes contre les autres : difficile d'avoir une conversation tranquille... sauf en début de journée : ici, on mise visiblement sur les menus ; les clients matinaux ne sont pas vraiment attendus. On ne nous refuse pas, certes, mais juste pour des boissons, et deux groupes désireux d'un petit-déjeuner se font (pas plus aimablement que ça) refouler.

Un carré de chocolat « Lipp » agrmente notre café, mais il est un peu amer ... quoique moins que la note qui l'accompagne. Mieux vaut ne pas être raide comme un passe-lacet : ici, on paye le mythe !

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

<http://www.groupe-bertrand.com/lipp.php>

Au chien qui fume

19 bd Montparnasse, 75006 | Station Vélib' Falguière |
Dimanche de 9:00 à 21:00 | Accessible 

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Envie de boxer » pour « Os »

Quel drôle de nom ! Il viendrait, paraît-il, des anciens relais où les chasseurs se retrouvaient, le chien de leur fusil encore fumant de la journée passée.

Le premier patron, en 1900, s'en est peut-être inspiré ; ce qui est sûr, c'est qu'en dessinant une pipe dans la gueule de son chien sur son enseigne, il s'est attiré les rieurs ...

L'un d'eux, et non des moindres, s'y est arrêté un soir d'été.

Monté à Paris, à 22 ans, Pierre Perret était fauché et pensait à ceux, bien plus vieux que lui, qui l'étaient aussi, quand il a vu le fameux (fumeux) dessin, et s'est posé sur le banc d'en face : c'est ainsi qu'il a trouvé l'inspiration de sa première chanson, « Le Prince passe ». Marrant et insolite : notre gouaillieur national était lancé ! ... Soixante ans après, il n'a rien perdu de son goût des mots venu de toutes ces langues entendues dans le bistrot de ses parents : un théâtre pour lui !

Et c'est vrai que c'en est un ! Quand on rentre ici, un chaleureux « Bonjour ! » vous accueille. Au zinc, des habitués s'enthousiasment des derniers résultats sportifs autour d'un ballon (en verre !). Les serveurs y vont aussi de leurs commentaires dès qu'ils le peuvent.

Sous la véranda, des touristes américains avalent joyeusement le café-croissant-pain au chocolat hexagonal, tandis que des hommes d'affaires, installés sur la banquette du fond, profitent du calme et de la wifi. D'autres ont déplié leur journal. Le cadre années 30 est typiquement parisien, et côté prix, ce n'est pas le coup de fusil ...

Pour conclure : un bon plan si vous avez les crocs.

<http://www.auchienquifumemontparnasse.fr/>

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

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/>

Le Procope

13 rue de l'Ancienne Comédie, 75006 | Station Vélib' André Mazet | Dimanche 8:00 à 0:00

Note globale : 16

Situation : 18 | Cadre : 18 | Accueil : 14 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passer à tabac » pour « Fumer »

Il y a quelques années, j'avais découvert ce vieil estaminet tout à fait par hasard, en musardant dans cette ruelle pavée pleine de charme de Saint-Germain-des-Prés. Haut lieu de l'histoire et de la littérature, il m'avait fascinée ...

C'est en effet le premier débit de café au monde, créé en 1686 par Francesco Procopio (d'où le nom !)

Bien situé et fort plaisant, il était vite devenu le quartier général des philosophes, encyclopédistes ou autres révolutionnaires. Voltaire y venait boire sa boisson préférée (un mélange de chocolat et de café) ... jusqu'à 40 par jour dit-on ! C'est là aussi que le bonnet phrygien fut exhibé pour la première fois. Et le jeune Napoléon, alors désargenté, y aurait laissé son bicornes en gage.

Par la suite, le Procope s'ouvrit au sexe dit faible : du jamais vu à Paris !

Mais la carte de ce prestigieux restaurant ne semblait pas à portée de toutes les bourses, j'avais donc passé mon chemin. Or ce matin, il y avait de la lumière : renseignements pris, on pouvait aussi s'y abreuver ; l'occasion rêvée !

La porte franchie, c'est comme si l'on avait fait un saut dans le temps ! Dans un petit salon tranquille au décor raffiné, on prend place sous le regard bienveillant de La Fontaine. Une maxime est inscrite sous le linteau : « Le premier salon où l'esprit sert de carton d'invitation ». On a presque l'impression d'être au musée ! Et pour votre information, citoyens et citoyennes, sachez que même les commodités sont chargées d'histoire !

Dans un décor aussi élégant, on pourrait craindre un service guindé : que nenni ! Même les tarifs ne sont pas exorbitants,

et l'on se laisse finalement tenter par une formule express à 6,90 E comprenant : un double café (avec des sucres individuels emballés servis dans une coupe de métal argenté), un croissant (fort goûteux ma foi : léger et croustillant), un mini pot de confiture (framboises ou abricot) et un grand verre de jus d'orange (honorabile sans être mémorable).

Pour conclure : oserais-je dire ... royal ?

<http://www.procope.com/photos/>

Le Café de Paris

10 rue Buci, 75006 Paris | Station Vélib rue Dauphine |
Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Chef de rayons » pour « Radiologue »

Flânerie entre l'Odéon et la Seine, au milieu des petites rues et cours anciennes, c'est tout le charme du vieux Paris qui rejaillit : on y flânerait bien encore si ce n'était le froid qui nous piquait le visage.

Dans l'une des voies les plus animées, nous choisissons cette brasserie typiquement parisienne. Dehors, une large terrasse à

même le trottoir qui doit être bien agréable l'été pour observer les va-et vient de cette rue piétonne, mais nous préférons nous réfugier à l'intérieur.

Passés les épais rideaux qui calfeutrent la porte, on découvre une atmosphère feutrée : fauteuils ou tabourets bien rembourrés, éclairage tamisé, menus sur de grandes ardoises entourées de cadres dorés, photos de la vie des cafés d'autrefois en noirs et blanc : bien confortable comme on en rêve ce matin !

Peu de monde encore, des touristes en majorité qui petit-déjeunent dans une ambiance encore engourdie : un british très smart à la moustache frétilante, deux orientales aux joues poudrées comme des loukoums, une allemande et son mari (qui pourrait jouer le menhir dans Astérix !) ...

Les serveurs ont la traditionnelle tenue noire et blanche des garçons de café : pantalon et long tablier de sommelier sur chemise immaculée ; tous sont, à cette heure toujours, efficaces et attentionnés.

On se laisse tenter par un chocolat chaud servi sur un joli plateau d'argent, accompagné d'une crêpe à la crème de marrons ... tout en étudiant le Menu qui est proposé dans pas moins de 7 langues différentes : de l'incontournable anglais, en passant par le russe, le japonais ou le portugais !

Quelques spécialités nous donnent l'envie de revenir pour un déjeuner : coq au vin, souris d'agneau rôtie au thym ou lasagnes de canard au foie gras. On en a déjà l'eau à la bouche ! Il y a même une carte exclusivement consacrée aux huîtres et fruits de mer : avis aux amateurs !

Pour conclure : « Ajoutez 2 lettres à Paris, et c'est le Paradis ! »

(Jules Renard)

Pavillon de la Fontaine

Pavillon de la Fontaine, jardin du Luxembourg, 75006 Paris |
Station Vélib'34 rue de Condé | Dimanche de 9:00 à 21:00 |

Accessible 

Note globale : 13

Situation : 17 | Cadre : 14 | Accueil : 11 | Ambiance : 10
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Passe l'été en fourrure » pour « mite»

En plein cœur du Luco, cette tâche verte qui s'étend tout de même sur 23 hectares, se cache une agréable buvette à l'ancienne, nichée sous des arbres séculaires.

L'air encore frais et les rafales de vent nous incitent à prendre place à l'intérieur, dans une petite salle style XVIIIème, simple mais lumineuse grâce à ses panneaux vitrés sur les trois principaux côtés.

Une seule table et deux chaises par contre, les autres étant déjà toutes dehors. Un ampli diffuse une musique impersonnelle et assez bruyante, tandis que des odeurs de grillon pas forcément des plus agréables à cette heure s'échappent de la cuisine, dont la porte est hélas restée ouverte.

Le service ne manque pas de bonne volonté même s'il reste très improvisé, on a même l'impression de déranger au début. Mais

quand un japonais demande à se réfugier lui aussi à l'intérieur, on lui apporte volontiers le mobilier nécessaire.

Vers 10 h, le soleil darde ses premiers rayons et plusieurs clients s'installent sur les chaises de métal vert d'eau de la terrasse : les membres d'une association pour organiser leurs affaires autour d'un verre, un couple d'amoureux pour échanger tranquillement, une promeneuse solitaire pour profiter tout simplement de la quiétude du lieu, du chant des oiseaux et de la vue sur les statues et massifs de fleurs. Plus tard, si l'envie vient de grignoter, on vous propose ici quelques salades et tartines, voire même un ou deux plats chauds : ce n'est pas de la grande gastronomie, mais l'emplacement est tel que cela devient un moment sans égal ...

Une famille passe le long de l'allée – le père en tête avec un volumineux sachet d'où dépassent des croissants – et se dirige vers le grand bassin pour petit déjeuner en plein air. L'un des enfants apercevant le palais du Sénat tout proche s'exclame : « Papa, j'ai vu le château de Versailles ! »

Pour conclure : Fontaine, je boirai de ton eau ... voire plus !