

Le Marché

Le 24 décembre 2023

Le Marché, 238 rue de la Convention, 75 015 Paris

Tous les jours de 7h30 à minuit, accessible

NB. Marché le mardi, jeudi et dimanche jusqu'à 14 h 30.

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

« Plus apprécié à la crèche qu'en classe » (âne)

Le Marché porte bien son nom : il est autant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Mais même quand il ne se tient pas sur le trottoir, la rue reste animée grâce à ses commerces de proximité. L'ancien faubourg a gardé son côté village et s'il ne compte pas de lieu touristique incontournable, il a ses pépites : la villa Santos-Dumont*, petit îlot de campagne plein de charme où Georges Brassens s'était installé, et le parc voisin** à qui l'on a donné le nom du chanteur et pour les allées, les titres de ses chansons.

Le Marché est un vrai bistrot de quartier. Repris en 2019 (juste avant le Covid !) par Joachim et Julie, il a gardé ses boiseries sombres, ses faïences ... et son âme !

Pour l'heure, ça sent le sapin sous la terrasse couverte et chauffée : elle est toute enguirlandée ! Tiens : une luge dégingole du store !

Bien installés sur la banquette recouverte d'épais coussins, on sirote notre petit noir tout en appréciant les décors qui ont remplacé les livres des étagères : ours blancs, rennes,

lutins, Männele***, paquets cadeaux, gros nœuds rouges et que sais-je encore. De quoi être aux anges : c'est qu'ils ont mis le paquet ! Et à travers la verrière, on aperçoit les cuisiniers à l'œuvre : visiblement, c'est du fait maison**** !

Le Marché est confortable et chaleureux, mais pas au point, pour nous, d'y passer le réveillon : c'est qu'on a une commande à récupérer dans la boutique voisine***** ☐

Pour conclure : un Marché au-dessus du panier.

<https://lemarchecaferestaurant.fr/>

* Une impasse tranquille et fleurie, où maisons et lofts ont remplacé les ateliers d'artistes.

C'est dans son prolongement, au 42 de la rue du même nom, que Brassens a passé ses dernières années (1966-1981).

** On y découvre d'anciens abattoirs, un jardin des senteurs, un rucher, le dernier vestige du pavillon des ventes à la criée et l'ancienne halle aux chevaux où se tient un marché du livre ancien et d'occasion chaque week-end. On profite aussi de ses aires de jeux, kiosque, mur d'escalade, manèges, tables de ping-pong et de pique-nique.

*** Brioches en forme de bonhommes que font les boulangers et familles alsaciennes, lorraines et allemandes pour la St-Nicolas.

**** La carte est courte, mais originale et composée de produits frais.

***** La pâtisserie de Laurent Duchêne, Meilleur Ouvrier de France.