Le Pont Traversé

Le 2 octobre 2022
Le Pont Traversé, 62 rue Vaugirard, 75 006 Paris
De 8h30 à 18h30, 9h à 19h le WE
Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 15
Accueil : 15
Ambiance : 15
Café : 14
Prix d'un café : 3 €

Aux mots croisés du jour : « Monte et descend en un clin d'œil » (paupière)

Incroyable, c'est LA découverte du jour :
une ancienne devanture, à la porte entourée de têtes de boeufs sculptées et de plaques émaillées.
– Normal, sourit un vieux monsieur amusé, à l'origine, c'était une boucherie !
– Pourtant, c'est l'enseigne d'une librairie ?
– Exact ! Un écrivain surréaliste l'avait reprise en 49. Il s'était spécialisé dans les livres rares, un paradis pour les bibliophiles ! Le Pont Traversé, c'est d'ailleurs un nom qu'il avait trouvé dans un ouvrage de Paulhan.
Après, sa veuve a pris la suite jusqu'à sa retraite.

– Et maintenant c'est un coffee-shop, si j'en crois l'ardoise posée devant ?
– Exact ! Deux ans et un Covid plus tard, il a pris le relais. Mais comme la devanture est classée monument historique, la nouvelle proprio a dû garder la façade et le nom. Remarquez, ça devait lui plaire, parce qu'à l'intérieur, elle a aussi conservé carrelages et fresques d'époque. Un comptoir, quelques tables et chaises vintage et voilà le décor planté !
Pas vraiment confortable ni pratique, mais original et décalé

– comme les produits d’épicerie* à la place des livres sur les rayons. La cuisine est moderne par contre, la nourriture aussi ; « healthy » et sans gluten, comme ses restos** !

Après la carafe d’eau et ses verres à l’arrivée, voici les cafés servis sur un plateau :
sachets de sucre brun, belle mousse du Latte … et gobelet digne d’un camp scout.
– J’ai l’impression de boire dans un pot de chambre, maugrée mon voisin ;
en plus, ce rebord creux, ça vous cisaille quand on boit. C’est pas de pot … si j’puis dire !

Pour autant, la formule plait : les places sont prises d’assaut dès l’ouverture, y compris à l’étage*** où l’on se faufile par un petit escalier hélicoïdal plein de charme.
La plupart sont rivés sur leur téléphone ou leur ordinateur ; pour un peu, on se croirait dans un espace de co-working !
Il reste quelques places sur le trottoir à l’angle des deux rues, et puis on peut aussi emporter : après tout, le Luco**** est à deux pas …

Pour conclure : un décor qui fait un effet bœuf.

https://www.leponttraverse.com
* Confitures et pâte à tartiner maison, mais aussi chocolat, thé, café et huile d’olive, que des produits de qualité !
** Masseur-Kiné intolérante au gluten et au lactose depuis toujours, Frédérique Jules a fondé Noglu à son retour de Californie. D’abord à Paris (VIIè et XIè) puis à New York, où elle propose une cuisine savoureuse adaptée aux intolérances et allergies.
*** Salle tranquille et pleine de charme avec ses vieilles poutres verticales qui la séparent du palier et sa vue surplombant la rue. A noter qu’on peut la privatiser pour un dîner.
**** Surnom donné par ses habitués au Jardin du Luxembourg (23 hectares de verdure au cœur de Paris !)