Mirette

Le 10 novembre 2024

Café Mirette, 1 Cours Paul Ricard, 75 008 Paris

De 10h à 19h (samedi 11h, fermé le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café : 2,50 € (brunch : 29 €)

Aux mots croisés du jour : « Elsa en avait une belle paire »
(mirette)

Paul Ricard* ? Un chef d'entreprise célèbre. Mais pas que : c'était un amateur d'art, peintre à ses heures. « L'art est fait pour être partagé », disait-il : pour accompagner les jeunes talents et favoriser les échanges, il créa une Fondation** accessible à tous, gratuite, à laquelle il donna le nom de sa société.

A deux pas de la gare Saint-Lazare, elle occupe le rez-de-chaussée du siège : salles d'exposition, auditorium ... et Café « Mirette » ! Parce qu'on en prend plein les yeux ? Non (même si on est éblouis !) Parce qu'on y expose ces outils de sculpteur ? Non plus : c'était juste l'affectueux surnom dont Paul gratifiait sa femme*** !

Quelques marches et nous voilà loin de la cohue de la gare et l'effervescence du quartier : sur la vaste esplanade, des jardinières-bancs, tables et parasols invitent à la détente – d'autant que les immeubles qui les entourent sont recouverts de lamelles de verre oranges et bleues où le ciel se reflète : surprenant !

Derrière les immenses baies vitrées, les livres** des

bibliothèques apportent un peu de couleur à un ensemble très blanc – trop blanc ! C'est lumineux, c'est design, mais froid malgré quelques chaises cannelées et un bar jaune pastis. Des plantes vertes n'auraient pas été superflues ...

Visiteurs de la Fondation ou voisins y viennent acheter des livres ou en consulter, travailler au calme, se sustenter et/ou s'offrir une boisson de qualité. Pour nous, ni Ricard ni Pernod : j'ai aperçu la Marzocco et le café Lomi****, me voilà rassurée ! Déception malgré tout sur le cappuccino dont le lait manque de mousse.

Pour conclure : plein les mirettes.

<https://www.fondation-pernod-ricard.com/fr/le-cafe-mirette>

* Né à Marseille en 1909, il rêve d'entrer à l'École supérieure des beaux-arts, mais son père, marchand de vins, préfère l'emmener dans ses tournées. Il rencontre un bouilleur de cru qui lui donne envie de créer sa propre recette de pastis, à base d'anis et de réglisse. Avec son frère, il aménage un laboratoire de fortune et, en 1932, le « Ricard » voit le jour. En 1975, il fusionne avec son principal concurrent pour fonder le groupe Pernod-Ricard. Décédé en 1997, c'est son fils puis son petit-fils qui prennent la tête du groupe devenu n° 2 des vins et spiritueux (240 marques distribuées dans 160 pays : cognac Martell et champagne Mumm en France, vodka Absolut en Suède, Chivas Regal en Ecosse etc.)

** D'art contemporain.

*** Marie-Thérèse.

**** Rolls des machines à espresso et torréfacteur de cafés de spécialité.