

La P'tite Bougnate

Le 6 février 2022

La p'tite bougnate, 85 bd de Magenta, 75010 Paris

Tous les jours de 7h à 1h, accessible

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 16

Ambiance : 15

Café : 12

Prix d'un café : 2,50 €

« Bougnate » rime avec auvergnate ... et pour cause : après avoir été porteurs d'eau*, frotteurs de parquets, rémouleurs, étameurs ou chaudronniers jusqu'au Second Empire, ces immigrés du Massif Central se tournent vers le commerce, dont les fameux « cafés-charbons ». A la fois fournisseurs de charbon et débits de boissons, le mari livre le premier tandis que la femme sert les secondes aux clients. Associé à « charbonnier », « Auvergnat » devient « charbouniat », puis « Bougnat** ». De nos jours, leurs descendants*** sont encore nombreux à tenir les cafés et brasseries de la capitale ...

Celui-ci est au cœur du quartier populaire d'entre les gares de l'Est et du Nord, face au marché

St Quentin. L'animation ne manque pas sur sa terrasse, d'autant qu'elle donne sur le boulevard Magenta, très passant ... donc bruyant !

Heureusement, l'intérieur est plus calme, surtout dans l'alcôve discrète et chaleureuse et l'arrière-salle. Sur le mur, on découvre la devanture d'un magasin « Bois-Charbons » qui rappelle l'origine des propriétaires. Quant au lavabo posé sur ancien support de machine à coudre Singer, il évoque lui

aussi une époque révolue ...

Le café de notre bougnate est brutal à l'attaque – du genre, à prendre avant d'aller au charbon !**** -. Elle le sert sans fioriture : ni biscuit, ni chocolat, ni même petit verre d'eau.

Par contre, son copieux petit déjeuner est frais et sa cuisine savoureuse.

Et elle a même de la bière Météor***** ... pour honorer ses voyageurs alsaciens ☐

Pour conclure : plats massifs et situation centrale.

<https://ptitebougnateparis.fr/fr>

* Notamment pour les bains dès le XVII^e siècle.

** Le prototype du bougnat qui a réussi est sans doute Marcellin Cazes. Né à Laguiole en 1888, il est d'abord commis chez un bougnat, avant d'ouvrir son propre établissement, dans le 11^e, puis aux Halles, en 1920 la brasserie Lipp déjà réputée (<http://lescafesdottilie.fr/brasserie-lipp-saint-germain-des-pres-paris/>) et en 1931 le Balzar (<http://lescafesdottilie.fr/le-balzar-paris/>)

*** En 2016, on compte 500 000 descendants de bougnats en Île-de-France, possédant 6 000 cafés, hôtels et restaurants, 40 % des cafés-brasseries et 15 % des bars-tabacs (contre 80-90 % de ces établissements dans les années 1980).

**** Faire quelque chose de très dur (allusion au travail pénible des mineurs).

***** Meteor est une brasserie indépendante alsacienne fondée en 1640. Elle revendique d'être la dernière grande brasserie alsacienne indépendante et le plus ancien site brassicole de France encore en activité. Elle met également en avant le caractère familial de sa direction et de son identité alsacienne. Son effectif est stable depuis 1996 et compte 200 salariés. En 2019, elle a ouvert l'un des plus grands bar-restaurants de Strasbourg (10 rue du 22 novembre devenue

Gustave Doré, capacité : 1400 clients !)