

# Café Renaud

Café Renaud, 58 Quai Georges Gorse, 92100 Boulogne-Billancourt |

Tous les jours de 7h à 1h du matin | ♿

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 12

Ambiance : 14

Café : 10

**Prix d'un café : 2,80 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Niche pour chien » (anagramme)

Sur le site des anciennes usines Renault, un nouveau quartier a vu le jour à Boulogne ces dernières années : celui du Trapèze. Le « Café Renaud », son premier commerce, s'est ouvert en 2009, non pas en clin d'oeil au constructeur automobile, mais simplement parce que c'est ... le prénom du patron !

De parents auvergnats\*, celui-ci s'est retrouvé paraplégique à 13 ans à la suite d'un accident de moto-cross. Après avoir repris ses études puis un tabac-cave à cigares de la nouvelle Cour Saint Emilion, il a voulu ouvrir son propre restaurant. Mais tous ceux qu'il visitait avaient un bureau à l'étage, des tables serrées et des sanitaires en sous-sol : inconcevable pour lui qui était en fauteuil ! Il a donc acheté sur plan dans ce secteur prometteur alors en friche,

et conçu cet établissement à la fois accessible et rappelant le passé industriel du quartier – d'où les gaines apparentes et les luminaires suspendus aux poutres métalliques.

Le cadre est sans conteste le point fort du lieu : très belle hauteur sous plafond, grandes baies vitrées et déco contemporaine branchée, avec notamment un long bar design façon

« New York ».

Plusieurs terrasses aussi ; abritée avec d'élégants (et profonds !) canapés Chesterfield ou entourée de verdure avec vue sur l'île Seguin (C'est vrai qu'on est à deux pas de la nouvelle Scène Musicale : un bon spot après un concert !)

Déception par contre : si le patron semble aussi actif qu'enjoué et son Berger allemand magnifiquement tranquille (quel pelage !), notre serveur n'assure pas vraiment : aucun mot d'accueil, sachet de sucre et tasse tâchés, addition qu'il faut non seulement aller réclamer mais régler ensuite au comptoir. Une petite note d'amertume qu'on retrouve même en arrière goût dans le café ...

Pour conclure : un établissement renaud-mais\*\* pas tout à fait au quai.

[www.cafe-renaud.fr](http://www.cafe-renaud.fr)

\* montés à Paris à 16 ans comme serveurs, puis devenus propriétaires d'une brasserie sur les grands boulevards.

\*\* renommé ☐