

Le Bistrot des amis

Le 11 novembre 2018

Le Bistrot des Amis, 10 rue du Crucifix, 15 000 Aurillac

Du lundi au samedi de 7h à minuit

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 15

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Hausse le ton » (dièse)

Aujourd'hui, c'est le centenaire de l'armistice ! Un anniversaire que les Chorales franco-Allemandes se devaient de fêter. Les voilà donc (presque) toutes réunies à Aurillac pour y chanter la Paix et la Fraternité – dont la notre, de Paris !

Il y a cinq mois, jour pour jour, un Cantalien faisait le même trajet ...

mais pour lui, c'était un retour aux sources après plus de trente ans dans la capitale.

Son projet ? Ouvrir un Bistrot des amis, convivial et authentique.

Son nom ? Christian Bienvenu (Ca ne s'invente pas !)

Après des années au Fouquet's et autres grandes brasseries, il a changé de disque

et œuvre désormais au cœur de sa ville natale, dans l'une des vieilles rues piétonnes et animées.

Sans renier sa première vie, bien au contraire : Paris est partout ! Sur les emballages des sucres et chocolats, les sous-verres à bières et même un mur entier recouvert d'une immense photo

en noir et blanc, représentant la place des Vosges de la rue des Francs-Bourgeois.

Il en a gardé le rythme aussi, avec une tendance à accélérer la cadence :

« Toujours à fond ! », confesse-t-il.

Derrière son grand bar en étain, le tablier bien sanglé, il prend les choses à c(h)œur et

ne compte pas ses heures : tout est réglé comme du papier à musique.

Mais il n'a pas oublié ses racines pour autant, les murs en attestent – pierre locale volcanique, vieilles poutres. Les plats de la Carte aussi, véritable Ode à l'Auvergne : truffade* et aligot** assortis de bourriols*** pour ne citer qu'eux.

Pas de fausse note mais une cérémonie bien orchestrée, pour un concert de louanges

si l'on en croit l'affluence, autant en salle qu'en terrasse !

Pour conclure : un café qui livre une belle partition.

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/51372133>

* Plat auvergnat à base de pommes de terre et de fourme de type Salers,

assaisonné avec de l'ail et servi avec une salade.

** Spécialité culinaire rurale traditionnelle de l'Aubrac (Cantal, Aveyron et Lozère)

à base de purée de pommes de terre, de tome fraîche, de crème, de beurre et d'ail.

*** Crêpes de blé noir d'origine paysanne, appelées aussi « Galettes du Cantal »,

qui constituaient le panier du travailleur de la Haute

Auvergne autrefois.