

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.

Au Petit Bar

Au Petit Bar, 7 rue du Mont Thabor, 75 001 Paris |

Du lundi au samedi de 6h30 à 21h

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 10

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 12

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Servie sur un plateau » (l'Auvergne)

Grandeur et luxe : au Palais du Louvre où défilent des milliers d'étrangers, place Vendôme où sont installés les joaillers les plus réputés, rue Saint Honoré où se pressent les fashionistas et

rue de Rivoli, où voituriers et porteurs de Palaces s'empressent auprès de clients fortunés.

Et puis, derrière le plus ancien d'entre eux*, un incroyable petit bar. C'est son vieil auvent orangé qui a attiré notre attention ; sinon, on ne l'aurait sans doute pas remarqué tant il semble incongru dans ce quartier. Et pourtant, il était là bien avant tout ce beau monde !

1956 : Jean monte à Paris ; il porte des sacs de charbon de 50 kg pendant un an avant d'être embauché comme garçon de café

par des Lozériens** comme lui.

1966 : sa femme le rejoint pour ouvrir le leur ; elle tient le zinc tandis qu'il vend du bois de chauffage comme c'est l'usage à l'époque.

2018 : comptoir en Formica, distributeur à cacahuètes, téléphone à cadran, ventilateur Hélix, banquettes de moleskine et baromètre-thermomètre : rien n'a changé ... nos deux auvergnats ont juste quelques années de plus. Elle est maintenant aux fourneaux, lui supervise la salle : il passe à chaque table pour vérifier que tout se passe bien tout en veillant à ne pas déranger. Leurs fils les secondent, Hubert au comptoir, Michel au service.

Ce dernier nous accueille avec une bonne humeur communicative. Les clients sont nombreux et visiblement comme chez eux. Certains l'appellent pour poser avec eux sur la photo :

« Faut que j'me recoiffe ? », lance-t-il gouailleur.

Il revient un peu plus tard faire sa « distribution de bons points » : les additions soigneusement écrites à la main sur des feuilles volantes*** !

Ici, on se contente de l'essentiel : un cadre simple, un accueil sincère, une ambiance familiale. Loin, très loin des artifices, une atmosphère authentique ; bulle intemporelle au coeur de ce quartier si chic ...

Pour conclure : ce petit bar mérite qu'on s'y arrête ☐

<https://www.francebleu.fr/emissions/femmes-de-paname/107-1/marie-cuisiniere-qui-fait-la-cuisine>

* Le Meurice.

** « La Lozère nouvelle » est toujours mise à disposition des clients !

*** Attention : ni chèques, ni cartes bleues ...

