

# Aux Arts etc, café-galerie

**Le 27 janvier 2019**

Aux Arts etc., 15 Quai de Montebello, 75 005 Paris

Tous les jours sauf le mardi, de 9h à 18h

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 16

Ambiance : 16

Café : 16

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il est au bout du rouleau » (peintre)

De bon matin, dans le quartier latin\* ... nous sommes tombés sur un café au poil : une ancienne galerie d'art transformée en salon de thé il y a 4 ans. Pas bien grande ni très visible, mais joliment située face aux bouquinistes et Notre-Dame.

Une boutique petite donc, mais aérée : une première baie vitrée ouvre sous les arcades, la seconde sur un jardin intérieur. Entre les deux, un décor difficile à dépeindre car quelque peu hétéroclite : photos, toiles\*\* et couvre-chefs divers exposés au milieu d'une douzaine de chaises d'écoliers et moitié moins de tables (Ne pas venir en meute !)

Sans compter un comptoir, produit d'une certaine maîtrise technique, de là à parler d'œuvre d'art ... En tout cas, je ne me précipiterai pas pour avoir le même ! Mais l'ensemble est pittoresque, la musique entraînante et le couple qui nous accueille chaleureux : il y a de la bonne humeur !

Tous deux sont artistes : elle photographe, lui, peintre. Le café est leur troisième passion. Ils sélectionnent les meilleurs grains importés du monde entier, puis torréfiés à Paris pour préserver leur fraîcheur. La Marzocco\*\*\* permet d'en extraire les meilleurs arômes, des notes de caramel, chocolat, fruits rouges ou autres, selon l'origine et la variété. Celui du jour vient du Pérou, il est particulièrement doux et délicat, parfaitement équilibré.

On l'accompagne de pâtisseries maison\*\*\*\*, voire d'un petit-déjeuner complet comme celui sur lequel nos voisins (des italiens !) se jettent avec appétit. Et le midi, une palette de plats simples est proposée. De quoi ravir les globe-trotteurs de tous poils, nombreux dans le quartier !

Pour conclure : Aux Arts, citoyens !

<http://www.auxartsparis.com/home-fr>

\* A côté de la rue de Bièvres et son célèbre n°22 dont l'un des interphones annonce encore « DM » ...

pour Danielle Mitterrand !

\*\* Peintures originales et photos artistiques de Paris à la vente.

\*\*\* Machine espresso faite à la main à Florence ... et considérée comme la meilleure au monde !

\*\*\*\* Et même du pain et du cake sans gluten.

---

## **La Cale du Flambard**

**Le 28 octobre 2018**

La Cale du Flambard, 4 venelle des Trois avocats, 22 300 Lannion

Le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 16h30

Note globale : 14  
Situation : 13  
Cadre : 14  
Accueil : 17  
Ambiance : 15  
Café : 13  
Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne peut être ramassé après être tombé »  
(vent)

Depuis août 2017, une ruelle s'anime à quelques pavés de la Mairie, sous l'impulsion

d'un nouveau collectif : « Le bout de la place qui bouge » !

A l'origine de cette idée, Nicole, patronne du tout proche Flambard\* qui voulait redonner vie à son quartier ; 40 ans qu'elle y habite ! Elle désespérait de voir cette venelle, si active autrefois, s'éteindre lentement. « Faut que ça vive, que les gens circulent ! » Et quoi de mieux que des artistes pour lui redonner des couleurs ?

Alors pendant l'été, chaque jeudi matin, jour de marché, artistes professionnels ou amateurs apportent leurs pinceaux et ciseaux pour peindre et sculpter en plein air. Les promeneurs s'arrêtent volontiers et échangent quelques mots. Il y a comme un petit air de Montmartre en Trégor !

Cette même année, Nicole acquiert un ancien restaurant qu'elle renomme

« Cale du Flambard » et y ajoute salon de thé et galerie d'art. La grande cave, qu'on rejoint par un bel escalier à vis en pierre, complète la surface d'exposition.

Elèves et artistes sont invités à peindre les panneaux

extérieurs pour donner du pep à la façade. Et c'est Laure\*\* qui, depuis l'été, concocte gâteaux et petits plats\* à déguster entre aquarelles\*\*\* et bouquins (albums pour les plus jeunes) devant la cheminée : c'est ainsi qu'aujourd'hui, bien calés dans nos fauteuils, on profite d'une bonne flambée.

Naturelle et spontanée, notre hôtesse retourne jeter un œil sur ses marmites en nous invitant

à remettre une bûche si nécessaire. A son retour, nous voilà remis à contribution avec la cafetière à piston – ça nous change des capsules Nespresso ! Le feu crépite dans l'âtre ; on a l'impression d'être chez une amie qu'on connaît depuis toujours ...

Pour conclure : une patronne tout feu tout flamme.

<https://www.facebook.com/LaCaleduFlambard/>

\* Petite chaloupe (de 12 à 15 pieds soit 3,6m à 4,6m), grée à deux mâts avec des voiles au tiers (une misaine et un taillevent bômés) qu'on démâte pour aller à la rame aider les pêcheurs.

\*\* Laure Prigent, auto-entrepreneuse, s'est lancée dans « La cuisine vagabonde » grâce à une opération de crowdfunding en juin dernier pour financer ses 2 stages, le permis d'exploitation,

un peu de matériel et les matières premières (bio).

\*\*\* En exposition-vente actuellement.