



TENDANCES

TROP BON !

Service continu

Ouverts du premier café au dernier verre, ces nouveaux lieux revisitent l'idée de la brasserie, en version cosy. A la fois coffee-shops, bistrot et bars à cocktails, ils servent à toute heure, wi-fi compris

Par ALEXANDRA MICHOT



toujours bien accueilli. Rendre service, c'est pour moi le principe d'une brasserie, c'est pourquoi j'ai ouvert le Richer, puis le 52 Faubourg Saint-Denis l'année suivante. » Depuis, d'autres lui ont emboité le pas. A commencer par les hôtels parisiens qui jouent la carte de l'auberge urbaine, comme Odette (Paris-1^{er}), le Grand Pigalle Hôtel (Paris-9^e) ou le Ho36 (Lyon-7^e) et le bistrot de l'Hôtel Saint-Louis (Marseille-1^{er}). Le service continu s'est même imposé petit à petit dans les cantines bio, comme le Café Pinson du Marais (Paris-3^e), qui sert désormais de 9 heures à 22 heures. Du coup, l'Abattoir végétal, nouveau lieu bio et végane (Paris-18^e) passe sans interruption de coffee-bar à bistrot, puis de salon de thé à restaurant. Et les ouvertures s'enchaînent, comme le récent Bonhomie (Paris-10^e), qui mixe café, bistrot méditerranéen, bar à tapas, bar à vins puis cocktail-bar en un seul et même espace. Rive gauche, Marcello (Paris-6^e), avec sa terrasse cachée sur une cour pavée, passe du cappuccino à l'aperitivo sans discontinuer. Les brasseries traditionnelles vont-elles réagir ? Réponse prochainement avec le retour du Publicis Drugstore sur les Champs-Élysées.

Il y a eu les néo-bistrotts, les néo-trattorias, les nouvelles cantines *healthy* et les nouveaux *speakeasy*. Voici venu le temps des néo-brasseries. Oubliés les grands cafés pas toujours accueillants, où les nourritures trop industrielles ont fait fuir les fines gueules. L'époque est au beau, bon, bio, fait maison, de saison et si possible sans interruption. Dans un monde ultra-connecté, où la plupart des contacts se font par écran interposé, chacun cherche un repaire de quartier, un lieu accueillant où se poser, déjeuner, consulter ses mails, bouquiner, siroter un thé, prendre l'apéro ou dîner au comptoir, même tard. Charles Compagnon est l'un des premiers à l'avoir compris. En 2013, le propriétaire du bistrot L'Office (Paris-9^e) a surpris en ouvrant en face le Richer, un café-bar-restaurant contemporain, ouvert sept jours sur sept, de 8 heures à minuit. « L'ouverture du Richer est née d'une frustration, explique le restaurateur. J'étais à la recherche d'un lieu de vie ouvert à tous, où l'on puisse bien manger et boire matin, midi et soir, mais aussi entre les services. Un lieu où donner ses rendez-vous, professionnels ou amoureux, ou recharger sa batterie et ses batteries, un lieu sans façon et sans réservation, où l'on serait



A Paris

LE CARREAU

5, rue de la Cordorerie,
Paris-3^e

Le chef Kevin Ameur rêvait d'un authentique café-restaurant de quartier à redynamiser. Rêve réalisé avec Le Carreau, un vieux bistrot du Haut-Marais, repris en novembre dernier. Une adresse ouverte sept jours sur sept qu'on garderait bien pour soi. Mais la gentillesse de l'équipe, le décor repensé par Laëtitia Faburel et les assiettes ont déjà conquis le quartier.



A Lyon

LYON'S
GASTROPUB7, rue Neuve,
Lyon-1^{er}

C'est une sorte de pub bistrannique qui s'est ouvert en mai 2016 dans le quartier des Terreaux, à Lyon. Parrainé par le chef étoilé Christian Têtedoie, ce lieu hybride mixe bistrot, pub et bar à tapas. On y sert, dès 15 heures et jusqu'à 22h30, un choix de petits plats de partage comme les déjà fameux escargots en tempura. Joli choix de bières locales.



A Marseille

LE DIRECTOIRE

44, rue Edmond-
Rostand, Marseille-6^e

Nouveau repaire dans le quartier des Antiquaires, Le Directoire réinvente le café-restaurant. Le sublime comptoir en bois signé Greg & Co accueille les dégustations sans façon : du café-croissant aux cocktails maison, des bières bio aux plats à partager. La salle, plus chic et nappée de blanc, incite à squatter les lieux, du matin jusqu'au soir.