

Violaine: Bonjour à tous et bienvenue dans un nouvel épisode. Aujourd'hui, vous ne serez pas surpris, mais je suis accompagnée de Nathan. Salut Nathan.

Nathan: Salut Violaine. Salut tout le monde. Pour la 68ème fois.

Violaine: Ça commence à faire.

Nathan: Je compte bien?

Violaine: Ouais, je crois que les comptes sont bons. Comment ça va aujourd'hui?

Nathan: Ça va, surtout que je viens de prendre mon quatrième café de la journée. C'est le début d'après-midi, à quatre heures de l'aprèm', c'est normal.

Violaine: Ouais. Moi, ça me paraît normal; d'autant que bah tu as introduit notre thème du jour. Aujourd'hui, on va parler d'un thème très spécial pour les Français: le café et l'amour qu'on porte au café. Déjà, j'ai envie de commencer peut-être par une chose avant qu'on entre dans le vif du sujet, Nathan. Peut-être préciser pour les gens qui nous écoutent que "café" en français, ça désigne quand même trois choses. La première, évidemment, c'est la boisson, ce qu'on boit, quand on boit un café, mais (il) y a aussi d'autres choses.

Nathan: La deuxième chose, c'est le lieu, évidemment. On va au café. C'est une sorte de brasserie de.. Même de restaurant, de café donc le lieu hein, comme on dit.

Violaine: Ça représente plein de choses. Ça peut aussi être un bistrot, par exemple. Ça peut être aussi comme tu dis un lieu qui fait restaurant où juste on peut s'attabler pour boire un café. Donc on va au café. Exactement. Et quoi d'autre?

Nathan: Et en fait, c'est aussi le moment hein, c'est ça. Quand on dit par exemple: "allez, on va se boire un café". Est-ce qu'on va vraiment boire un café? J'y pense.. Alors parfois oui. Mais si je dis à un ami: "ça te dit de boire un café, d'aller prendre un café maintenant?" Peut-être que dans la foulée, je prendrai une menthe à l'eau. Pour pas citer de marque une boisson gazeuse célèbre. Bref, c'est pour boire un verre en fait.

Violaine: En fait, à la différence de boire un verre qui va plutôt être le soir quand on boit de l'alcool, boire un café, c'est un peu quand on va boire un coup,

l'après-midi et que là on va prendre soit une boisson chaude, soit un soda, soit un *soft*, etc.

Nathan: Et à mon avis, c'est aussi surtout l'occasion de se retrouver pour discuter. Quand je dis ça à un ami, par exemple, "on va boire un café", c'est surtout l'occasion de se retrouver, de discuter, de parler de quelque chose. Voilà (exactement). C'est le moment.

Violaine: Exactement un moment de partage. Bref, tout ça pour dire que voilà, "café", ça désigne trois réalités, trois choses. Ça prouve à quel point c'est important dans notre vie au quotidien. Peut-être qu'on peut parler de nous, notre relation au café. Alors. J'ai envie quand même de préciser. Donc moi, je suis une grande fan de café. J'en bois beaucoup, mais peut-être qu'on peut mentionner qu'avant 2017, je n'aimais pas le café.

Nathan: Qu'est ce qui a changé?

Violaine: Bah ce qui a changé, c'est que j'ai commencé un travail à la radio en 2017. Et quand je suis arrivée dans la dans la station, dans l'entreprise, je me suis dit: 'mais peut-être que faut que je me force à boire du café. Ça fait un peu, un peu pro. Ça fait un peu adulte". J'allais pas prendre genre à la machine à café, un chocolat chaud!

Nathan: Bah en France, en tout cas, dans notre culture, à la machine à café dans l'entreprise, la quasi totalité des gens vont prendre un café. Un thé, c'est beaucoup, beaucoup plus rare. Euh un jus de tomate, ça peut arriver peut-être l'été, mais là aussi, c'est rarissime. Donc on va prendre un café. Ça fait adulte, t'as raison. Donc avant tu ne buvais pas de café, c'est vrai. Quand tu dis que tu es une grande consommatrice de café, t'en bois combien par jour?

Violaine: J'en bois quatre par jour en général et surtout, en fait j'en bois tous les jours. Euh c'est-à-dire que moi le matin, si je me lève et que j'ai pas mon café, ça peut très mal commencer. (Il) y a eu des fois où (il) y avait plus de café à l'appartement et je suis sortie en pyjama, en tongs au supermarché à côté, parce que c'est presque une addiction: si je commence pas la journée avec un café, ça passe pas. Donc je dirais quatre par jour: deux le matin, deux l'après-midi.

Nathan: Je crois que dans les... Pas dans la norme mais dans les recommandations, en tout cas, pour la santé, on dit souvent entre deux et quatre, quatre maximum. Sinon après, on est un peu trop énervé. C'est pas très bon pour notre corps. Moi, je dirais entre trois et quatre aussi. Très souvent, pour être précis, un pendant le petit déjeuner, pendant que je mange en fait hein, avec mes

tartines au beurre, c'est la réalité, je me prends un café. Le matin, moi, c'est un café allongé alors que.. Ensuite, je vais reprendre un second café dans la matinée, je dirais autour de 10 heures et demie - 11 heures. Là, le café sera souvent plus court, donc ce sera un espresso hein comme on dit, un espresso. Et en début d'après-midi aussi, un café assez serré. Un café court.

Violaine: Ouais, mais je crois que le matin, tu prends un double espresso pour être plus précis, parce que t'allonges pas ton café avec de l'eau..

Nathan: Ça dépend, ça dépend. Parfois je prends un café allongé. C'est-à-dire qu'il sera un peu moins fort avec de l'eau, mais c'est vrai qu'aussi, parfois je double l'espresso donc.. Mais globalement, c'est vrai que les Français boivent du café le matin. Nous, on va utiliser la machine, une machine avec les petites capsules Violaine, comme pas mal de Français. Je sais que mon père, ma grand-mère aussi utilisent ça. Pas mal d'amis également. Avant on utilisait, je crois, la cafetière française..

Violaine: Non, on utilisait la moka. La cafetière italienne, c'est ça dont tu parles.

Nathan: La cafetière italienne, évidemment. Avec du café en dessous, c'est ça, qu'on met..

Violaine: Et qu'on porte à ébullition sur les plaques de cuisson. La cafetière française, c'est quand on presse le café comme ça.. Ouais donc la moka, la cafetière italienne.. (Il) y a aussi certaines personnes, moi, dans mon entourage.. Donc c'était le cas de mes grands-parents, c'est aussi le cas de ma mère qui ont des machines à café à filtre. Euh franchement, c'est pas fou parce que je trouve que ça fait un café, comme tu l'appelles et comme on l'appelle en général, un peu jus de chaussette. Donc un café qui est très peu concentré et..

Nathan: Parce que on imagine la chaussette qu'on va presser, pleine d'eau ou de café, ça va faire un jus. Et c'est péjoratif, évidemment hein, c'est pour dénoncer et critiquer le goût que ça a, qui est très léger mais facile à boire aussi. Par moments, c'est pas mal. Et au moins là, ça a l'avantage aussi de pouvoir prendre du bon café, peut-être en sachet, de qualité, du café du Kenya, de Colombie, par exemple, et l'utiliser aussi dans cette machine. Je trouve que ça passe, ça dépend des moments, mais c'est plus léger hein. (Il) y a un peu moins de saveur, il est moins fort le café.

Violaine: Ouais, c'est vrai, c'est plus un café d'après-midi, tu vois. En début d'après-midi et oui, dedans, tu peux mettre du café moulu, euh mais c'est vrai

que de plus en plus de personnes ont des machines à café avec percolateur. Et donc ils utilisent du café en grain.

Nathan: En grain, c'est ça. Et d'ailleurs, c'est l'un des derniers cadeaux que l'on a offert à mon père avec mes frères et mes sœurs pour son anniversaire. On lui a acheté une très belle machine à café comme ça avec des grains que l'on met au dessus. Il y a un gros bruit assez fort et ça permet de rendre le café.

Violaine: Bah ma sœur et son copain. Et aussi une de mes amies et son copain ont chez eux une machine percolateur. Avec percolateur. Je sais pas trop comment on dit et c'est vrai que quand je vais chez eux et que je les vois faire un café, je fais: "ah, on dirait un peu des baristas", tu sais, ça fait un peu professionnel. Mais en vrai, je pense quand même que la majorité des Français, pour la simplicité et la rapidité, utilisent des machines à capsules.

Nathan: C'est ça. Et la majorité des Français aussi boivent des expressos plutôt, des cafés courts hein, notamment après le déjeuner, c'est vrai. Moi par exemple, je bois que ça après le déjeuner. Si je suis au resto, si je suis chez moi, je vais toujours dire "un expresso. Sans sucre", hein. Ça aussi, c'est classique. Chez pas mal de Français et c'est rarissime de voir quelqu'un demander un café allongé, un americano, comme on dit, un café américain. C'est super rare, sauf si on va dans des grandes enseignes des chaînes, notamment une qui commencent par un S, hein et qui finit aussi par un S, voilà. Mais même là, moi, quand.. Alors j'y vais pas trop, parce que j'avoue que moi, je préfère les enseignes un peu indépendantes. On en trouve plein en Europe, notamment en France, en Italie, en Espagne. Donc, je dois le dire, je boycotte un peu cette chaîne-là, ce genre de chaînes, mais j'y suis déjà allé quelquefois. Et même là, alors que le choix est fou, il y a une quantité de possibilités, de variétés de café, un peu compliqué pour moi et plein de choses, notamment sucrées. Donc ça me dégoûte. Mais même là, par exemple, je vais prendre un un expresso, quoi, un espresso. Et, et voilà. Donc c'est un café totalement basique, en fait.

Violaine: Ouais, mais ça, on en reparlera hein, de ces *coffee shops*, de ces grandes enseignes. On en reparlera juste après. T'as parlé du fait que, très souvent, on prenait le café noir, c'est-à-dire sans sucre et sans lait, j'ai envie de dire, dans la majorité des cas.. On a parlé de l'expresso.. On peut aussi mentionner le café serré, qui est un mini expresso, on va dire.. Qui est encore plus puissant que l'expresso..

Nathan: Que toi, tu bois jamais, je crois.. Moi par contre, je le prends pour certaines occasions très précises, notamment quand j'ai mal de tête, dès que j'ai un début de mal de tête, quand ça me lance, comme on dit, je sens que ça va arriver immédiatement, si je suis dehors, je vais rentrer dans un café et je me

souviens d'ailleurs d'Arles, tu te rappelles quand on est allé passer un week end à Arles, dans le sud-est de la France, il était aux alentours de midi. J'ai eu.. Petit lancement, un petit pique dans le cerveau. J'ai foncé dans un café restaurant. Et là, j'ai demandé: "est-ce que c'est possible de prendre un café à emporter?" Parce qu'ils allaient servir le déjeuner. Et j'ai pris un ristretto, c'est ça hein, (ouais) un café très serré, donc super fort, très amer.. Mais c'est efficace, au moins pour le cerveau. Voilà, petit conseil que je donne aux personnes qui ont des migraines, des céphalées de tension. (En)fin, bref, des maux de tête: prenez ça. C'est souvent efficace.

Violaine: Donc ça, c'est le café serré, euh ce que tu prends parfois. Moi, tu le sais, quand on.. Alors, on va parler là, surtout quand on est dehors, quand on va dans des cafés.. Moi ce que je prends quand même surtout, c'est le café noisette. Donc le café avec une noisette de lait, un tout petit peu de lait. Euh je cherche en fait le *cortado* espagnol, qu'on boit en Espagne. Donc le café noisette, on a aussi le cappuccino comme en Italie. Donc, avec un peu plus de lait.

Nathan: Est ce que beaucoup de Français prennent des cappuccinos, boivent des cappuccinos. Est-ce que t'en vois quand tu te balades, sur les terrasses?

Violaine: Bah honnêtement, (pas l'impression), je pense qu'il y en a de plus en plus. On en parlera que nos goûts changent en matière de café. Mais en vrai, je pense que la majorité des gens, c'est soit espresso, soit café noisette. Tu sais dans les toutes petites tasses, c'est rare qu'on voit des grandes tasses avec le cappuccino quand on va dans des bistrotts ou ce genre de choses.

Nathan: Ouais, c'est tout, c'est tout petit. Je me souviens qu'en Italie, quand on était à Naples, on voyait beaucoup d'Italiens et nous-mêmes d'ailleurs, on avait consommé le café comme ça. On était au comptoir et on le prenait un petit peu bah devant le serveur ou le patron du café et on le prenait sur le pouce rapidement. Moi par exemple, quasiment jamais, je prends le café à emporter. Je veux m'asseoir. C'est le moment aussi hein, que je chéris. J'ai besoin d'être assis, de le boire, de passer au moins 10 minutes avec mon café, quoi. Assis.

Violaine: Oui, moi aussi. J'aime bien à table, mais j'aime aussi beaucoup au comptoir, comme t'as dit. J'adore notamment en Italie ou en Espagne, quand à l'avance, ils mettent, tu sais, plein de soucoupes pour les différentes tasses. Et après ils font le café à la chaîne. Et comme ça, c'est prêt directement. On le fait un peu moins en France de préparer à l'avance. Bref. Mais ouais sur la conso, c'est vrai qu'on consomme majoritairement nous, les Français, assis. Quand vous êtes dans un café, on va vous demander si vous voulez du sucre et après, on va vous l'amener, mais c'est vrai que c'est pas forcément un réflexe. En général, il y a un petit sachet de sucre avec..

Nathan: Ça, ça dépend.

Violaine: Et si vous avez de la chance, bah vous avez un petit gâteau avec. Ça, c'est cool. Souvent c'est des petits speculoos ou un petit carré de chocolat. Et voilà.

Nathan: Mais c'est vrai que les goûts des cafés, la forme aussi que ça prend, sont différents en fonction des pays, tu le sais, Violaine. On a pas mal voyagé. On est allé en Colombie, un très beau pays de café, de producteurs de café. On a d'ailleurs, c'était très français ça, de visiter hein des euh..

Violaine: Des fermes de café.

Nathan: Des fermes de café, exactement. Aller voir des producteurs, je me souviens qu'on avait fait des visites guidées et il y avait beaucoup de Français avec nous. On avait emporté, on avait acheté du café pour ramener en Europe, mais par contre, là-bas, c'était drôle, le café était un peu différent, moins serré hein qu'on le trouve en France, moins court. Et je trouve qu'en Colombie, quand on achetait du café comme ça à l'extérieur, il a été assez sucré à mon goût. Donc c'est vrai que les Français, on aime souvent quand même globalement, quand le café n'est pas trop sucré, en tout cas, n'est pas directement sucré. On veut, nous-mêmes mettre la dose hein. On préfère quand c'est amer. Moi, en tout cas, j'adore quand le café est amer,

Violaine: Mais c'est ça, on boit le café très, très amer. C'est peut-être pour ça que j'ai pas aimé pendant de longues années. Et j'avais vu un article, on boit un des cafés les plus amers du monde. Nous, en général, en France, on boit un café qui est extrêmement brûlé. Donc c'est pour ça que c'est très, très amer. Juste pour dire, on parlait, tu sais, qu'on aimait s'asseoir quand on buvait un café. Bah déjà, on aime s'asseoir. On aime, nous aussi, demander un verre d'eau avec, un verre d'eau gratuit.

Nathan: Oui, parce que ici, c'est l'avantage en France, c'est qu'on ne paye pas l'eau hein, dans un café ou dans un resto. Donc une carafe d'eau, mais ça, c'est au resto quand on mange, mais.. Même à.. Si on prend juste un petit café, on va nous apporter, si on le demande, mais pas toujours, parfois c'est automatique, on va nous apporter un mini verre d'eau. Et ça, ça fait plaisir, notamment en ce moment, en été, quoi.

Violaine: Et on aime aussi quand on s'assoit boire un café, regarder les gens. Euh c'est.. On dit souvent que les Français font ça, du *people watching*, mais

c'est vrai. Et c'est pour ça qu'on aime savourer un café à une terrasse, par exemple.

Nathan: Est-ce que, juste, tu trouves que le café, en général, est bon en France?

Violaine: Bah franchement, ça dépend. Euh par exemple, quand je vois que c'est des cafés qui viennent de grandes entreprises qu'on voit un peu partout, il est pas très bon. Je sais qu'il y en a un à la Rochelle comme ça, qu'a le monopole.. La Rochelle.

Nathan: On ne va pas le citer.

Violaine: Pour moi, les meilleurs cafés, c'était quand même en Italie et en Espagne, mais en France, ça va. On trouve notre, notre bonheur.

Nathan: Bonne surprise en Espagne. C'est vrai dans le bouiboui du coin comme on dit, dans n'importe quel bar, pas fou, pour dire la vérité, dont la nourriture était vraiment pas très bonne, tu pouvais te retrouver avec un café délicieux, dans des bars à tapas même, un petit quartier, pas touristique, etc. On goûtait du café vraiment délicieux et pas cher. Le prix en France du café, il a pas mal augmenté. Mais ça coûte combien? Quoi? Deux euros?

Violaine: Ouais, deux euros pour un espresso. On parle d'un espresso, franchement, au delà de deux euros, j'ai un peu l'impression qu'on se bah qu'on se fout de ma gueule!

Nathan: Ouais, qu'on se fout de toi, qu'on se moque de toi. Bien sûr, tu peux le dire.

Violaine: Donc donc, voilà. Non, franchement, deux euros pour un espresso, c'est le maximum, le café noisette, le cappucino, etc, c'est toujours plus cher, mais c'est vrai que dans les plus petites villes, on va dire que (il) y a une moyenne de 1€60. On peut trouver des cafés à 1€60, 1€70.

Nathan: C'est vrai à Nîmes hein, on trouve, on trouve ça encore. Évidemment ça dépend si tu bois ton café euh au restaurant de la tour Eiffel, dans un restaurant étoilé, dans.. Au musée du Louvre, c'est peut-être plus justifié, voilà, d'avoir un prix et qui dépasse les deux euros, mais globalement, non. Moi, c'est vrai, je boycotte un peu au-delà des deux euros, quoi!

Violaine: Et est-ce qu'on peut peut-être donner une astuce à nos étudiants, parce que ça me fait penser à une anecdote que j'ai vécue (il) y a pas longtemps.. En

France, si vous dites "je veux un café", à un serveur, euh il va vous amener un espresso. Peut-être qu'il faut le préciser. Ce sera le café par défaut qu'on vous amène. Si vous dites "ah, je vais vous prendre un café, s'il vous plaît", ce sera un espresso. Ce sera pas un allongé ou quoi que ce soit.

Nathan: T'as raison et moi d'ailleurs, donne moi deux secondes pour réfléchir, mais je crois que quand je commande, je dis "un café" et voilà, pas plus quoi!

Violaine: Mais moi, une fois, je suis allée me poser dans un café toute seule et juste avant de demander de m'asseoir, je dis au serveur, "ah, est-ce que je peux m'asseoir pour prendre un café, s'il vous plaît?". Je l'avais peut-être mal formulé. Et il m'a répondu "oui, oui". Et en fait, après, il est revenu directement avec un espresso alors que je voulais qu'il revienne prendre ma commande et j'aurais commandé autre chose, tu vois.

Nathan: Oui, c'était une manière de demander si tu pouvais t'asseoir.

Violaine: Exactement.

Nathan: Ok, donc bon, une erreur de compréhension entre vous deux.

Violaine: Voilà, ça nous arrive même à nous, même entre natifs. Nathan, on a parlé du prix. On a dit que franchement, au delà de deux euros pour un espresso, c'était pas cool, mais franchement force est de constater que maintenant, (il) y a de plus en plus de lieux en France où l'espresso va être à 2,20 - 2,30.

Nathan: Ah oui?

Violaine: Bah *les coffee shops*.

Nathan: Ah je t'avoue que ça, c'est pas dans mon habitude, dans mes habitudes d'aller dans ce genre de lieux. Est-ce que j'y suis déjà allé dans un *coffee shop*? Je crois pas.

Violaine: Bah on y est déjà allé ensemble.

Nathan: En France? Pas sûr.

Violaine: Pas sûre en France. T'as raison, t'as raison, mais à l'étranger, oui. Mais en France peut-être que tu le vois quand tu te balades ou ou quoi que ce soit. Mais (il) y a quand même de plus en plus de *coffee shops* qui ouvrent à Paris, dans les grandes villes. T'as remarqué quand même?

Nathan: Oui, mais c'est quoi en fait, un coffee shop? Est-ce que c'est un lieu juste où tu bois du café, où tu peux prendre toutes sortes de cafés?

Violaine: Bah, tu peux boire du café, mais t'as des offres, on va dire, un peu plus gourmandes, un peu plus originales que celles d'un bistrot quoi, d'une terrasse de café.

Nathan: Bah je connais pas du tout, tu vois, je pourrais même pas te citer un exemple d'un café un peu différent. C'est vrai que c'est pas du tout, moi, dans ma, dans ma culture. Est-ce que t'as des, je sais pas, des.. Pas des noms, mais des exemples même de compositions. Qu'est ce qu'il y a dans ce genre de cafés un peu plus originaux?

Violaine: Bah déjà, tu peux avoir des laits végétaux alors que c'est un peu plus compliqué, tu vois, dans les dans les bistrots traditionnels où là ça va être du lait de vache. Tu sais, tu peux commander, par exemple du *flat white*, des *latte*.

Nathan: Qu'est ce que c'est?

Violaine: Pfiou, je suis pas experte, mais je crois que le *flat white*, c'est deux doses d'espresso et du lait. Voilà. (Ok), c'est tout. Mais tu vois ce genre où tout est écrit en anglais tu vois, un peu.

Nathan: Et parfois (il) y a, j'ai déjà vu des photos, des images sur Instagram, parce qu'évidemment c'est très instagramable, c'est très visuel. C'est joli. Parfois, je vois comme du colorant ou des couleurs rouge, bleu est-ce que ça, ça fait partie de ces cafés un peu originaux qu'on peut trouver dans les *coffee shops* ou..

Violaine: Ouais, bah je crois que tout est fait pour attirer les..

Nathan: Mais qu'est ce que c'est?

Violaine: Les jeunes. Je sais pas du tout, je sais pas trop de quoi tu parles. C'est peut-être du matcha. Quand c'est vert.. Matcha!

Nathan: Mais j'ai vu aussi violet. J'ai vu rouge enfin, bref.. Mais pour moi, tu vois tout ça, ce sont des nouveaux cafés et peut-être que je suis un peu conservateur ou tradi, traditionnel, mais je suis pas hyper attiré, j'allais dire pas hyper ouvert, mais surtout, je suis pas attiré.. Ça.. Tu vois ça me dégoûte

presque. Ça me répugne, non, c'est un peu fort, mais c'est vrai que ça me repousse. J'ai pas du tout envie bah déjà de payer, évidemment quatre, cinq, six, sept euros pour boire, ce qui est pour moi, un café en fait.

Violaine: Mais je crois que quand t'étais à Lyon, t'es allé dans un *coffee shop*.

Nathan: Ah récemment là? Je suis pas sûr..

Violaine: Moi non plus je suis, je suis pas trop le public de ça, mais.. (En)fin même si on serait le public cible, mais moi, j'y vais pas trop. J'y suis allée à Toulouse quand je suis allée voir une copine et bon moi, j'ai commandé un truc très, très simple, mais tu vois, elle me dit "oh moi, je vais prendre un *dirty chai latte*". Tu sais ce que c'est?

Nathan: Absolument aucune idée.

Violaine: Bah je crois que le *chai latte*, c'est un thé avec du lait. Et quand on dit que c'est un *dirty chai latte*, c'est que t'y ajoutes un shot d'espresso. (OK.) Je crois, hein.

Nathan: Et j'ai l'impression que ces.. Tous ces trucs là sont super sucrés. Est-ce que c'est le cas, tu penses?

Violaine: Pas toujours, mais ce qu'on peut dire que c'est quand même toujours.. Les *coffee shops*, des trucs de bobos. En tout cas en France.

Nathan: Oui, dans les grandes villes, dans des quartiers bobos -bourgeois bohèmes- donc, très branchés, très jeunes.. Est-ce qu'on sait d'où ça vient, tu vois, cette mode? Pourquoi il y en a plus maintenant? Est-ce que c'est, encore une fois, à cause des réseaux?

Violaine: Bah déjà ouais, je pense. Je pense que.. (Il) y a certains *coffee shops* qui ont ouvert; ça a été un succès. Puis d'autres ont eu envie de se lancer dans l'aventure. Ils ont pas besoin de grands locaux parce que tu sais, c'est des tout petits lieux. Tu peux pas trop t'asseoir ou alors tu t'assois sur un banc devant.. Euh c'est des décors très industriels. Je pense que c'est pas très cher à faire et que t'as une grosse marge de rentabilité.

Nathan: Ah tu parles du point de vue entrepreneurial, mais pourquoi ça marche autant? Est-ce que c'est parce que c'est bon, tout simplement? Peut-être que c'est super bon, tu vois.. Il va falloir que je que je m'ouvre, que je sois plus curieux.

Violaine: Bah je pense que les gens, ils ont envie de tester des nouvelles choses. Et puis, surtout, bah c'est un peu un signe d'appartenance sociale, tu vois. Quand tu vas dans un, dans un *coffee shop*, tu peux faire ta petite story Insta, (bien sûr.) Et puis je pense que c'est des jeunes qui viennent, tu vois, pour se poser avec leur ordi, pour travailler, euh pour lire et peut-être que c'est des lieux qui sont un peu plus calmes que le bistrot où là, t'as le bruit des soucoupes qui s'entrechoquent. T'as les gens qui parlent fort, t'as le serveur qui va venir t'apostropher, te demander si tout va bien, etc. Donc je pense que le *coffee shop* est un peu plus une bulle euh calme pour les gens qui veulent passer un moment tranquille, quoi. C'est ma théorie.

Nathan: Ouais, mais pourquoi pas! Et donc c'est une tendance, hein. C'est un nouveau phénomène, même si ça reste évidemment ultra minoritaire. Si on parle de la France, de la consommation du café en France, par les Français, ça, ça reste une bulle, Violaine. C'est vrai, c'est une bulle.

Violaine: Ouais. Mais j'ai vu un article où quand même les garçons de café. On peut pas dire ça? Les garçons de café..

Nathan: Si, les garçons de café, c'est vrai que c'est un peu ringard.

Violaine: C'est complètement ringard!

Nathan: Les serveurs.

Violaine: Non, mais ou les personnes qui travaillent dans les bistrots, les chefs des bistrots, quoi, (en)fin.., (les patrons) les patrons et les patronnes. Ils disaient quand même, notamment à Paris, qu'ils se sentaient menacés par ces établissements parce que bah ça leur enlevait une certaine clientèle, tu vois donc.. Et puis c'est tellement impressionnant à Paris, le nombre d'établissements qui ouvrent que ouais, je comprends qu'ils se sentent menacés, même si on peut pas généraliser à l'échelle de toute la France.

Nathan: Ouais.. Et tiens, j'y pense le déca, le decafeiné, le café decafeiné donc sans caféine, hein, on dit le déca.. Est-ce qu'on en boit? Hmmm.. Le soir, surtout moi, j'en bois un peu. Quand je vais au resto en dessert, ça peut m'arriver.

Violaine: Ouais, moi aussi. Ça peut m'arriver. Je sais, c'est parfois oui, parfois non, je sais pas trop pourquoi..

Nathan: C'est pour le goût. Là encore, on veut terminer le repas avec ce goût de café. C'est une forme en fait, d'addiction, peut-être, est-ce qu'on n'est pas accro au café?

Violaine: Ouais, mais c'est pas fou quand même hein, le déca.

Nathan: C'est pas très bon.

Violaine: On se sent que c'est.. On sent que c'est pas du café quand même, mais moi, j'aime bien demander un déca et c'est vrai que tu l'as bien dit, on le demande comme ça "je vais vous prendre un déca" et pas "je vais vous prendre un décaféiné".

Nathan: Mais moi, j'en prends de temps en temps, mais c'est vrai que je trouve ça honnêtement, assez infect. Donc c'est une forme d'habitude, parce que c'est vrai que je me rends compte que dès que je bois du café, donc un vrai café avec de la caféine, passé quoi? Trois heures ou quatre heures de l'après-midi. Si j'en bois un juste après là, passé ces quatre heures de l'après-midi, je vais, je vais pas pouvoir dormir le soir, ça va être impossible. Je vais être incapable de fermer l'œil. Donc un déca, c'est la solution, mais c'est pour ça que, comme c'est pas bon,, je me dis qu'on doit être un peu accro, tu vois, est-ce qu'on aime vraiment le café ou est-ce qu'on est juste accro, addict à ça?

Violaine: Je pense qu'on est complètement accro, mais je pense aussi que c'est parce qu'on aime bien le moment quand on va dans un café et qu'on se pose pour boire un café. Et ça me fait juste penser à la.. Bah peut-être une des raisons pour lesquelles toi t'aimes pas les coffee shops. Je suis pas une grande fan non plus, mais je pense que dans les cafés un peu plus tradi, il y a quand même un peu plus de connexion avec les gens. Ça nous est déjà arrivé, nous, d'être à une terrasse de café et que la table d'à côté nous parle, tu vois, ou même que le serveur nous fasse un peu la conversation. Et puis quand tu vas dans un café tradi, tu peux un peu y aller comme tu veux, tu vois.

Nathan: En fait, c'est la vie. Tu croises la population entière, tous les âges, toutes les classes sociales, n'importe qui. Et c'est ça qui est... Que je trouve, moi, agréable. On n'est pas dans une bulle, on n'est pas dans de l'entre-soi, comme ça peut être le cas quand tu passes devant un fameux *coffee shop*, dans une grande ville française.

Violaine: Et tu sais ce que disait Honoré de Balzac sur les cafés français?

Nathan: Non, je vais pas l'inventer. Donc je t'écoute.

Violaine: Il disait que c'était le Parlement du peuple et que c'était vraiment des endroits hyper démocratiques euh parce que, comme tu dis, c'est là où les gens se mélangent et là où les gens vont parler ensemble, vont échanger et où la clientèle est très variée quoi.

Nathan: Et ça n'a pas changé finalement, hein. Balzac, ça remonte, mais c'est vrai que je trouve que c'est encore, c'est encore très réel. Donc pour moi, voilà, c'est impossible de prendre mon café en marchant, en allant au travail. Je me vois pas. Déjà, (il) y a un truc qui m'énerve. Tu sais ce que c'est?

Violaine: Dis nous.

Nathan: Tu le sais, je te l'ai déjà dit parce qu'on a déjà pris des cafés à emporter ensemble, pas beaucoup, mais on en a déjà pris. C'est les fameux.. Tu sais ce qu'il y a au dessus..

Violaine: Ah, le couvercle!

Nathan: Le couvercle. Pour moi, je n'arrive pas à boire mon café qui est brûlant, très chaud avec le couvercle. J'en mets partout. Je me brûle. Donc je l'enlève. Et voilà. Après, c'est pas dans notre, dans notre culture et c'est fascinant de voir que ça l'est aux États-Unis, par exemple.

Violaine: Mais je pense que ça l'a été aussi un petit peu en France bah parce que beaucoup de Français ont été biberonnés avec la culture américaine, et les films et les séries. Et (il) y a eu un moment quand Starbucks est arrivé en France..

Nathan: Pour ne pas les citer..

Violaine: Pour ne pas les citer, où tu voyais des gens avec leur leur *cup*..

Nathan: Leur gobelet.

Violaine: Ouais. Leur gobelet. Très bien, leur gobelet à emporter et c'était, je pense, un peu stylé. Tu vois, à l'époque, et je pense que ça l'est encore de se balader un peu à Paris, peut-être avec un gobelet, en marchant de manière un peu pressée.

Nathan: Certains le font d'ailleurs. Les gens qui travaillent, je pense peut-être à la, au quartier des affaires, à la Défense, à Paris, mais c'est pas du tout général à tous les Français.

Violaine: Mais je pense aussi que nous ce qu'on aime, c'est prendre un café et rester assez longtemps à la terrasse et là, au *coffee shop*, en vrai, tu peux pas le faire. Euh une fois que t'as fini ton café, si t'es assis, c'est pas, tu vois, tu vas pas passer du temps.. Non! Je pense qu'on va te faire comprendre qu'il faut que, qu'il faut que tu partes. Donc ça, c'est un bon point quand même pour les, pour les bistrots. Et puis moi, j'aime bien aussi les bistrots, tu sais, quand ils sont un peu dans leur jus, un peu vieux où (il) y a pas trop d'esthétique, où l'esthétique et pas soignée de fou. Ça, j'aime bien. Je m'y sens bien, en fait. Je trouve que c'est moins impressionnant qu'un *coffee shop* avec l'esthétique hyper léchée, hyper travaillée. C'est bon!

Nathan: Complètement. Euh autre question, je pense qui peut intéresser, (en)fin autre chose qui peut intéresser nos auditeurs. Le café instantané, la fameuse question, tu sais, du café qu'on peut trouver même dans dans des sachets?

Violaine: Non.

Nathan: Non, (non) pour la très grande majorité des Français, c'est clairement vu comme du.. Pas comme du café, en fait, ce n'est pas du café pour beaucoup d'entre nous. Et pourtant j'adore ça. J'adore le café. J'en ai besoin, comme toi, le matin, surtout pendant le petit-déjeuner pour commencer la journée et après, à la fin du déjeuner, surtout, on va dire que c'est les deux moments où j'ai absolument envie d'un café, mais je préfère l'abstinence. Je préfère ne pas consommer de café plutôt que de, que de boire un café instantané. Vraiment, je ne le toucherai pas, mais honnêtement hein, franchement, j'en boirai pas. Je préfère ne rien boire plutôt que boire ça. Je trouve ça infect. Et pour moi, ce n'est, encore une fois, c'est une autre boisson. Je sais pas ce que c'est, mais c'est pas du café.

Violaine: Et nous on est aussi très ritualisés, parce qu'on préfère ne pas boire un café, tu sais, quand on se balade, etc., que boire un café dans un endroit où on peut ne pas être bien assis, etc. Tu sais, on veut toujours trouver un peu la terrasse, un peu sympa, confortable où on peut voir les gens, etc..

Nathan: Quand tu dis "nous" là, tu parles de tous les deux, hein.. Tu parles pas des Français hein, de la société. Oui, ça, ça, c'est vrai. Ça, c'est propre à nous. Mais voilà le café instantané, non hein, (non). D'ailleurs, on en aura très peu en France.. Peut-être dans des hôtels de mauvaise qualité.

Violaine: Oui, avec une bouilloire dans la chambre, tu sais. Mais, ouais souvent (il) y a des.. Quand même des machines à capsules. Nathan, on n'aime pas trop

les *coffee shops* je crois qu'on a compris. (Il) y a de l'espoir. Tu sais pourquoi? Pour..

Nathan: Petite devinette.

Violaine: Petite devinette. (Il) y a quelque chose qui revient en force en France. Euh voilà. Les Français ont envie d'un retour à l'authentique.

Nathan: Un indice?

Violaine: C'est des endroits où on peut jouer, boire un café et parfois on peut manger aussi. Quand je dis jouer, c'est jouer les jeux à gratter. Tu peux parier..

Nathan: Ok, acheter des tickets à gratter. Ah oui, bien sûr. C'est le fameux PMU. PMU..

Violaine: Tu te lances dans l'explication pour les gens qui connaissent pas?

Nathan: Alors qu'est ce que c'est un PMU, comment le décrire? Évidemment, (il) y en a dans tous les cafés, dans tous les cafés.. Dans toutes les villes, les villages aussi de France. Euh c'est un café. C'est un lieu. C'est un café évidemment, très populaire. On retrouve vraiment toutes les couches de la population. Et c'est vrai que c'est souvent un lieu en fait, qui a plusieurs usages, plusieurs fonctions. On peut boire un café. Il y a souvent quelques tables, hein, évidemment. On peut aussi acheter, je pense, des cigarettes, non? Là-bas, aussi?

Violaine: Ouais, ça dépend. Mais oui, en général, on peut.

Nathan: Le tabac, euh des tickets à gratter hein, la loterie. Voilà jouer au loto, jouer aux paris sportifs, évidemment aux paris hippiques. Et je crois que c'est la base, voilà, c'est l'origine du PMU. On allait là-bas pour parier sur les chevaux, sur les courses de chevaux quoi. Ma grand mère adorait ça, (il) y a quelques temps. Et ça, en fait, c'était souvent honnêtement, un endroit un peu craignos. Un peu glauque.

Violaine: Très mal vu.

Nathan: Très mal vu.

Violaine: Pendant longtemps.

Nathan: Parce que c'est vrai que (il) y avait plein de gens qui venaient aussi et qui certains avec.. Qui consommaient beaucoup d'alcool. Donc (il) y avait des personnes alcooliques. Parfois voilà, (il) y avait des petits problèmes. Ça sentait pas toujours très bon. Bref, c'était l'image qu'on lui collait à la peau. Et maintenant, il y a une forme de *hype*. Ça revient un peu à la mode, non?

Violaine: Ouais, ça revient un peu à la mode. Aussi parce qu'il y a beaucoup de gens qui ont, de jeunes qui ont repris, qui ont racheté des PMU et qui les ont un peu modernisés, on va dire, sans perdre l'âme, mais aussi parce que les gens veulent du brut, de l'authentique et veulent payer leur café 2€ max, se mettre au comptoir. Et voilà. Et quand tu vas au PMU, tu peux avoir des petites cacahuètes, des petites olives. C'est un peu plus généreux que que le *coffee shop* pour prendre l'exemple, pour continuer avec cet exemple. Tu te rappelles à Paris, aux JO? On était rentré dans un PMU, on avait pris un café, on avait gratté des des jeux et il était très bon notre café.

Nathan: Et c'était l'un des cafés peut-être les moins chers de Paris. Donc c'est vrai que quand on va dans un PMU, il faut prévenir quand même. On n'y va pas pour la beauté du lieu. On n'y va pas pour être dans le café le plus historique de Paris ou d'une ville. Non, on y va pour les prix et pour être avec aussi les Français, avec tout le monde. En fait, c'est pas, c'est pas gentrifié, quoi!

Violaine: Non, non, normalement, c'est pas gentrifié.

Nathan: C'est l'inverse du *coffee shop*, peut-être.

Violaine: Voilà. Et souvent, c'est des très, très bons cafés qui brillent par leur simplicité. Donc, si jamais vous êtes dans une ville en France, regardez s'il y a un PMU, regardez si il est, je sais pas, bien noté peut-être ou si vous passez devant vous voyez que c'est sympa et aventurez-vous y..

Nathan: Ouais.

Violaine: Nathan, est-ce que t'as quelque chose à ajouter sur ce thème passionnant qui nous passionne ou est-ce qu'on a tout dit, tu penses? Est-ce qu'on a fait le tour?

Nathan: Bah Violaine. J'ai quand même noté quelque chose. J'ai envie de t'en faire part. Quid du café gourmand..

Violaine: Qui est un dessert..

Nathan: Qui est un dessert, qui est un dessert que moi, j'adore prendre, notamment quand je reviens de l'étranger, je trouve que ça fait plaisir de prendre ce petit café, avec des mini desserts. (Il) y en a combien? Quatre, cinq, souvent, on a quoi? On a une crème brûlée, je dirais.. Qu'est ce qu'on peut avoir d'autres?

Violaine: Une petite *panacotta*..

Nathan: Une mousse au chocolat..

Violaine: Une mousse au chocolat. En fait, c'est les desserts du restaurant où vous êtes, mais proposé en mini version pour accompagner un café.

Nathan: Ouais, c'est très gourmand, quoi. C'est calorique, mais ça fait plaisir. Et moi comme j'ai toujours du mal à choisir quel dessert prendre, j'aime bien en avoir cinq.

Violaine: Ouais. Mais souvent, (il) y a toujours un truc qu'on n'aime pas dans le café gourmand. Souvent le serveur, il fait la liste et tu fais "mince, j'aimais tous jusqu'à ce qu'il dise un des desserts", tu vois.

Nathan: Oui, mais tu peux le donner. Le partager avec quelqu'un d'autre qui t'accompagne au resto. Qu'est ce que t'en penses alors?

Violaine: Trop frustrant. Pour moi. Tu vois avoir des toutes petites versions, trop frustrant parce que oui, ok, tu goûtes à tout mais si t'as un coup de cœur sur un petit dessert, tu fais "j'aurais dû le prendre en gros, j'aurais dû le prendre en version normale", tu vois. Donc ouais non moi, j'aime pas trop. J'en prends pas souvent. (En)fin j'en prends même jamais pour être honnête.

Nathan: Mais je sais que les étrangers adorent, les touristes aussi. C'est un dessert qui est réconfortant, qui fait, qui fait plaisir, voilà.

Violaine: Ouais, non, ça reste cool quand même. Euh je crois qu'il est malheureusement le temps de conclure.

Nathan: Mouais, bah, je crois qu'on a terminé. Est-ce que tu prendras un café aujourd'hui? Là, il est quoi? 16 ou 17 heures.. Je sais même pas. Est-ce que tu penses en prendre un juste après?

Violaine: Malheureusement, non, c'est, c'est fini là, c'est trop tard. Et puis j'ai épuisé mon quota de café pour la journée.

Nathan: Rendez-vous demain matin, alors.

Violaine: Rendez-vous demain matin à la machine à café. En attendant, on vous laisse, on vous dit à dans deux semaines. Ciao, ciao!

Nathan: À bientôt.