

Café de

QUARTIER

Cafés Richard & Bouillon Service

Cafés Richard × Bouillon Service
remettent sur les rails le bistrot de gare



PHOTOS : ODIEUX BOBY

Au départ

Tout commence par un constat. En gare du Nord, si les coffee-shops et autres concepts internationaux filent bon train, aux côtés de pâtisseries et de boulangeries d'ici, aucune offre complète, du gobelet à l'assiette, ne roule pour la France. Cafés Richard et Bouillon Service s'interrogent : pourquoi ne pas adapter le registre du bistrot, sa carte à tiroirs et ses instants café aux goûts de l'époque et aux contraintes d'une gare ? En la matière, l'alliance des deux maisons fait plus que sens : à l'une, la maîtrise du café français et de ses métiers ; à l'autre, l'expertise de nos cuisines populaires et de leur marche en avant. Aux deux, le goût des plaisirs simples et accessibles. À l'arrivée ? Un nouveau venu sur les rails !



En gare

Face à la voie 12, un kiosque de 16 m² attire désormais tous les regards : « Café de quartier », comme un repère sur les quais. D'entrée, ses stores corbeille, comptoir en zinc et tonalités rouge/crème plantent le décor. Celui d'un bistrot à la française, mais en version pop-up de gare : ici, des bandeaux numériques et écran immersif XXL invitant à passer ses commandes ; là, une transparence totale sur les tours de main des cafetiers, le moulin, la machine à café rutilante, et, surtout, l'offre. Ficelle beurre & confiture (3,10 €), chicorée latte (5,50 €), saucisse-purée façon « Parmentier » (10,50 €), le petit Parisien (5,90 €), ravioles du Dauphiné (11,50 €), sablé breton (2,90 €), tempranillo en canette (5 €), saucisse sèche (4,50 €)... sillonnent la France et ses spécialités.

Du Petit matin (4,50 €) au Grand matin (8,50 €), de la Petite faim (11,90 €) à la Grande faim (15,90 €), de la Pause café (5 €) à l'Apéro du quartier (7,90 €) : du 100 % prêt-à-partir, du petit déjeuner au dîner, goûter et apéro compris.

À la carte

Ficelle beurre & confiture	3,10 €
Chicorée latte	5,50 €
Saucisse-purée façon « Parmentier »	10,50 €
Le petit Parisien	5,90 €
Ravioles du Dauphiné	11,50 €
Sablé breton	2,90 €
Tempranillo en canette	5 €
Saucisse sèche	4,50 €

100 % PRÊT-À-PARTIR · DU PETIT DÉJ' À L'APÉRO



En chemin

Avant de prendre le train, face au tableau d'affichage ; dedans, bien à sa place ou à peine arrivé à Paris et déjà servi, chacun trouve son compte, touristes de passage comme cravatés pressés. Côté liquides, origines soignées, moutures fraîches et réels « savoir-barister » visent juste dans les gobelets. Idem pour le solide : tout est dans la boîte ! Pas besoin de couteau pour apprécier une cuisine à la fourchette, ancrée, réconfortante, qu'un plat en vedette et d'autres nouveautés rythment chaque semaine. Un maxi coffee-shop à la française, un mini bouillon, un vrai café. Un lieu en mouvement, comme ses clients.

En images

PHOTOS : ODIEUX BOBY



Cafés Richard

Depuis plus de 130 ans, Cafés Richard sélectionne, torréfie, transmet et fait rayonner l'art du café à la française auprès du grand public. Une expertise reconnue : avec 2,7 millions de tasses servies chaque jour, cette maison familiale est l'ambassadrice n°1 du café en France et de ses « moments bistrot ».

Bouillon Service

Adapter à notre époque la cuisine conviviale des bouillons et leurs prix maîtrisés : les Bouillon Pigalle & République l'ont fait, dès 2017 et 2021, avec succès. Proposer cette restauration à emporter, service rapide compris : le Bouillon Service l'a inventé, tout aussi bien, depuis Paris et Levallois-Perret. La suite ? C'est gare du Nord que ça se passe !