

SOLTE. SEU FRANCÊS

COM NA PONTA DA LÍNGUA BR

# nature a petit prix, cavistes pas touristiques, et le vocabulaire complet du bar

Chez Lulu, la carte des vins tient sur une ardoise : dix noms, dix vigneronns, dix histoires. Que du vin nature ou bio, toujours de petits producteurs, jamais au-dessus de 32 € la bouteille. Lulu profite de la chronique pour te donner ses cavistes secrets ET le vocabulaire du comptoir : « prendre un pot », « être pompette », « le coup de l'étrier »... tout ce qu'on te dira au bar sans jamais te l'expliquer.



## Chez Lulu — vins nature à petit prix, cavistes pas touristiques, et le vocabulaire complet du bar



### Salut, c'est Lulu qui te parle

Aujourd'hui, Lionel m'a passé le clavier. Il m'a dit : « Lulu, tu vas parler vins, cavistes et vocabulaire de comptoir. » Banco. Assieds-toi, je te sers un verre.

Chez moi, la carte des vins tient sur une ardoise. Dix noms. Dix vigneron. Toujours entre 12 et 32 € la bouteille. Jamais de grande distribution, jamais de chimie. Que du vin nature ou bio de petits producteurs.

Et tu sais quoi ? Mes clients ne demandent même plus la carte : ils me demandent « Qu'est-ce que tu bois ce soir, Lulu ? »

C'est la meilleure question du monde.

### Vin nature, vin bio : quelle différence ?

Le **vin nature**, c'est du raisin bio (ou biodynamique) vinifié sans ajout de levures industrielles, avec très peu ou pas de soufre. Le vin fermente avec ses levures indigènes, celles

qui vivent naturellement sur la peau du raisin. Résultat : un vin vivant, parfois trouble, jamais identique d'une année à l'autre.

Le **vin bio** (label AB), lui, garantit que le raisin est cultivé sans pesticides chimiques. Mais la vinification peut être très conventionnelle : levures sélectionnées, soufre jusqu'à 100 mg/l, filtration agressive. C'est mieux que le vin industriel, mais ce n'est pas encore du « vin nature ».

Chez moi, je sers les deux. Mais ma préférence va toujours au nature : c'est le vin qui raconte une histoire, pas une recette.

## Les six régions que j'ai toujours en cave

### Beaujolais

Ah, le Beaujolais ! Pas celui qu'on te vend en supermarché avec une étiquette qui crie. Non : un cru. Un Fleurie de Jean-Louis Dutraive (18 €), un Morgon de Marcel Lapiere (22 €). Du gamay pur, gouleyant, fruité, qui se boit frais, même l'été.

Gouleyant : ça veut dire « qui glisse tout seul ». Facile de beber, leve, refrescante.

### Loire

Ma région préférée pour les blancs secs. Un Chenin de Saumur (domaine Les Roches, 14 €), un Vouvray sec de Huet (20 €). Et pour les rouges légers : un Cabernet franc de Chinon (domaine Bernard Baudry, 16 €). Parfait en été, servi un peu frais, avec une charcuterie ou une salade de lentilles.

### Jura

Le Jura, c'est la Suisse française du vin. Des cépages rares : Poulsard (un rouge très pâle, presque rosé), Trousseau (plus structuré), et le mythique Vin Jaune (à partir de 35 €, oui, c'est cher, mais c'est une merveille). J'ai toujours un Poulsard d'Overnoy ou de Puffeney à la carte. Entre 18 et 28 €.

### Sud-Ouest

Là, tu découvres des cépages que tu ne connais pas : le Fer Servadou (noir, épicé, un peu sauvage), la Négrette (fruitée, violette). Essaie un Marcillac (domaine Laurens, 13 €) ou un Gaillac (domaine Plageoles, 15 €). Ça change du Bordeaux, et c'est trois fois moins cher.

## **Ardèche / Rhône**

Les vins de pays d'Ardèche sont mes secrets les mieux gardés. Du Syrah pur (domaine Ozil, 12 €), du Grenache souple (domaine Gramenon, 16 €). Ils ont le goût du Sud — garrigue, thym, chaleur — sans le prix de Châteauneuf-du-Pape.

## **Champagne de vigneron**

Oublie Moët, Veuve Clicquot et compagnie. Je ne sers que du champagne de vigneron : Bérèche, Vouette et Sorbée, Ulysse Collin. Entre 28 et 35 € la bouteille chez moi (et encore 15 à 25 € en cave). C'est du champagne vivant, avec du caractère, pas du sucre.

## **Mes quatre cavistes préférés à Paris (ceux que les touristes ne connaissent pas)**

### **La Cave des Papilles — 14<sup>e</sup>, rue Daguerre**

Petit, familial, accueil adorable. Le caviste, c'est Nicolas, et il connaît chaque bouteille de sa cave. Budget moyen : 15 €. Pas de clientèle américaine, pas d'étiquettes en anglais. C'est du vrai Paris de quartier.

**Pourquoi ce n'est pas touristique** : la rue Daguerre est une rue de marché où les Parisiens font leurs courses le dimanche matin. Les touristes ne viennent jamais là.

### **Le Verre Volé — 10<sup>e</sup>, rue de Lancry**

C'est un resto-cave. Tu peux acheter une bouteille à emporter ou la boire sur place avec une assiette de charcuterie (compter 35 € pour deux). Cyril Bordarier, le patron, est une légende du vin nature à Paris. Toujours bondé, jamais snob.

**Pourquoi ce n'est pas touristique** : c'est un bistrot de buveurs. Les touristes viennent une fois, se sentent perdus (la carte est écrite à la main, personne ne traduit), et repartent à Saint-Germain.

### **Vins des Pyrénées — Marais, rue Beautreillis**

La plus petite carte de Paris : quinze vins, pas un de plus. Mais les quinze meilleurs. Prix : 12 à 30 €. Accueil jovial, conseil impeccable. Le patron s'appelle Christian, et il te fait goûter avant d'acheter.

**Pourquoi ce n'est pas touristique** : c'est une toute petite cave, sans pancarte, dans une rue résidentielle du Marais. Si tu ne sais pas qu'elle existe, tu passes devant sans la voir.

## Le Baratin — Belleville, 20<sup>e</sup>

Techniquement, c'est un restaurant (la cheffe, Raquel Carena, est une institution). Mais la sélection de vins est incroyable. Raquel achète directement aux vigneronns, souvent en fûts. On ne vient pas là pour acheter une bouteille, on vient pour boire en mangeant une langue de veau sauce gribiche.

**Pourquoi ce n'est pas touristique** : Belleville, c'est encore un Paris populaire. Pas de façade instagrammable, pas de menu en anglais. Juste de la cuisine et du vin, point.

## Le conseil d'or de Lulu

Quand tu entres dans une cave, ne demande **jamais** : « Qu'est-ce que vous me conseillez ? »

Demande : « **Qu'est-ce que vous buvez ce soir ?** »

Ça change tout. Le caviste te parlera avec son cœur, pas avec sa marge. Et tu repartiras avec la pépite du mois.

## Le vocabulaire complet du bar (enfin tout ce qu'on ne t'explique jamais)

Expression française	Traduction PT-BR	Registre	Explication / Contexte
Prendre un pot	sair para tomar algo	Familier	L'expression la plus courante pour proposer un verre entre amis. « On prend un pot après le boulot ? »
Boire un coup	beber alguma coisa	Familier	Synonyme de « prendre un pot ». « Viens boire un coup ! »
Le coup de l'étrier	a saideira	Idiomatique	Le dernier verre avant de partir. Vient de l'époque où on buvait à cheval avant de repartir.
Prendre un demi	pedir um chope de 25 cl	Standard	Un demi = 25 cl de bière pression (la taille standard au comptoir).
Prendre une pinte	pedir um chope de 50 cl	Standard (récent)	50 cl de bière. C'est devenu courant, mais ce n'est pas la norme historique française.
Un panaché	cerveja com limonada	Standard	Moitié bière, moitié limonade. Peu alcoolisé, rafraîchissant. Parfait l'été.
Un monaco		Standard	

<b>Expression française</b>	<b>Traduction PT-BR</b>	<b>Registre</b>	<b>Explication / Contexte</b>
	panaché com xarope de groselha		Panaché + sirop de grenadine. Rosé, sucré, très populaire chez les enfants et ados.
Un diablo menthe / grenadine	limonada com xarope	Standard	Limonade + sirop (sans alcool). Variantes : menthe (vert), grenadine (rouge), fraise (rose).
Eau plate / gazeuse / du robinet	água sem gás / com gás / da torneira	Standard	En France, l'eau du robinet est potable partout. Tu peux demander « une carafe d'eau » : c'est gratuit.
Une carafe, s'il vous plaît	uma jarra de água, por favor	Standard	Demander l'eau du robinet (gratuite) est parfaitement normal, même dans un restaurant gastronomique.
La corbeille de pain	a cestinha de pão	Standard	GRATUITE et à volonté en France. Tu peux en redemander sans gêne : « Vous pourriez remettre du pain ? »
Être pompette	estar alegre, levemente bêbado	Familier (tendre)	Un peu ivre, mais de manière joyeuse. « Après trois verres, j'étais un peu pompette. »
Être éméché	estar meio bêbado	Standard	Légèrement plus qu'« pompette ». Encore mignon.
Être bourré / rond / cuit / murgé	estar bêbado / chapado	Familier (fort)	Très ivre. « Rond » et « cuit » sont les plus courants. « Murgé » est argotique.
Avoir la gueule de bois	estar de ressaca	Standard	La fameuse ressaca. « J'ai trop bu hier, j'ai la gueule de bois. »
Faire la tournée du patron	o dono pagar uma rodada	Familier	Le patron offre un verre à tout le comptoir. Très rare aujourd'hui, mais ça existe encore.
L'apéro	o aperitivo	Standard	L'institution sacrée française : entre 18h30 et 20h, avant le dîner. Souvent dehors, en terrasse.
Trinquer	brindar	Standard	<b>Règle d'or</b> : on se regarde dans les yeux en trinquant. Sinon, dit-on, sept ans de mauvais sexe.
Santé / Tchintchin / À la tienne	saúde / tim-tim / à tua	Standard	Les trois façons de dire « cheers ». « À la tienne » est plus personnel (tu tutoies).

## Bia au comptoir : scène du vendredi soir

**Bia** : Lulu, on prend un pot ?

**Lulu** : Ah, tu vois, tu dis ça comme une vraie Parisienne maintenant.

**Bia** : Merci ! Et après, on peut boire le coup de l'étrier ?

**Lulu** : Attends, là, tu me fais rire. Le coup de l'étrier, c'est le dernier verre avant de partir. On vient juste d'arriver.

**Bia** : Ah merde. Bon, alors je prends un demi. Ou une pinte ?

**Lulu** : Un demi, c'est parfait. La pinte, c'est pour les Anglais. Nous, on aime bien boire plusieurs fois, pas tout d'un coup.

**Bia** : D'accord. Et si je deviens pompette ?

**Lulu** : Aucun problème. Pompette, c'est mignon. Bourrée, c'est moins élégant.

**Bia** : Et demain, si j'ai la gueule de bois ?

**Lulu** : Tu viens manger ici. Je te fais des œufs mayonnaise et un Perrier. Remède infailible.

**Bia** : Tchintchin, alors !

**Lulu** : Santé. (Il la regarde dans les yeux en trinquant.) Et n'oublie jamais : on se regarde. Sinon, sept ans de mauvais sexe.

**Bia** : Sérieux ?

**Lulu** : Non, mais c'est la tradition.

## En vrac : les petits détails qui changent tout

**Le pain** : en France, la corbeille de pain est **gratuite et à volonté**. Si elle est vide, tu peux demander : « Vous pourriez remettre du pain, s'il vous plaît ? » Ce n'est jamais impoli. Au contraire, c'est normal.

**L'eau du robinet** : demander « une carafe d'eau » est écologique, économique, et parfaitement accepté, même dans un restaurant étoilé. L'eau du robinet est potable partout en France (sauf indication contraire, très rare).

**L'apéro** : ce n'est pas juste un verre avant le dîner. C'est un **moment social sacré**, entre 18h30 et 20h, où on se retrouve, où on parle, où on refait le monde. On prend un verre, souvent dehors, et on grignote quelque chose (olives, chips, saucisson). L'apéro peut durer une heure. Ou trois.

**Trinquer** : quand tu trinques, tu regardes la personne dans les yeux. C'est une marque de respect. Si tu ne le fais pas, on dit (en plaisantant) que tu auras sept ans de mauvais sexe. Personne n'y croit vraiment, mais tout le monde le fait.

## Pour aller plus loin

Tu veux d'autres chroniques de bistrot, de marché, de Paris pas touristique ? Va lire la catégorie **Chroniques** — Lulu, Lionel et Bia te racontent la France de l'intérieur, celle qu'on ne te montre jamais dans les guides.

Et si tu veux poser des questions sur le vin, le vocabulaire du bar, ou n'importe quoi d'autre, Lionel te répond directement dans le cours en ligne **Nível Parisiense de Língua (NPDL Brasil)** sur [npdlbr.com.br](http://npdlbr.com.br). Tu peux aussi lui envoyer un message privé : il adore parler vin (et grammaire, mais ça, c'est une autre histoire).

Allez, santé. Et à bientôt au comptoir.

— Lulu

---

### MOTS - CLÉS

#Chroniques #Chez Lulu #vin #vin nature #vin bio #cavistes #Paris #Paris 11e #expressions #vocabulaire #prendre un pot #boire un coup #être pompette #être bourré #un demi #un panaché #carafe #eau gazeuse #corbeille de pain #bistrot #B1 #argot



<https://solteseufrances.com.br/article/chez-lulu-vins-nature-cavistes-et-vocabulaire-du-bar>

ARTICLE EN LIGNE · SCANNER POUR LIRE

---

## Sur le même thème

VOCABULAIRE · NIVEAU B1

### **Les expressions du comptoir — l'argot du zinc, par Chez Lulu**

L'argot et les expressions familières qu'on entend au zinc d'un vrai bistrot français : « causer », « un canon », « avoir le cafard », « c'est la maison qui régale », et les Lulu-ismes. Avec un dialogue à l'apéro du jeudi

---

VOYAGE · NIVEAU A2

### **Au bistrot — commander, demander, payer : tout le vocabulaire du restaurant à la française**

Tout le vocabulaire pour commander dans un bistrot français : carte, menu, formule, plat du jour, carafe d'eau, addition, pourboire — et tous les pièges (verre vs tasse, menu vs carte). Avec un dialogue complet ambiance

---

GASTRONOMIE · NIVEAU B1

### **La recette de Lulu — le bœuf bourguignon comme à la maison**

La recette officielle du bœuf bourguignon de Lulu, servi tous les jeudis depuis 1989. Étapes précises, vocabulaire culinaire complet FR/PT, adaptations brésiliennes, et le secret de Lulu : un carré de chocolat noir.

---

VOCABULAIRE · NIVEAU A2

### **Le café de Lulu — comment vraiment commander un café en France**

Comment vraiment commander un café à la française : les 10 cafés du comptoir, les règles invisibles (pas de café au lait après 11h !), un dialogue avec Lulu au comptoir en zinc, et un exercice. Troisième chronique de la

---