

SOLTE. SEU FRANCÊS

COM NA PONTA DA LÍNGUA BR

comptoir : tout ce qu'il faut savoir pour ne pas passer pour un touriste

Comment commander un café au comptoir en France ? Quoi commander, comment dire bonjour, où poser sa monnaie. Lulu explique le rituel, Bia raconte sa toute première fois (un désastre, évidemment). Vocabulaire, mini-dialogue, et la phrase magique.



Le rituel du café au comptoir : tout ce qu'il faut savoir pour ne pas passer pour un touriste

Vous rêvez de vous fondre dans la foule parisienne, de commander votre petit café du matin comme un vrai parisienne ? Pas de panique : le rituel du comptoir n'est pas si compliqué. Mais il y a quelques règles non écrites qui font toute la différence entre « ah, un local » et « clairement un touriste ».

Lulu, la patronne du bistrot « Chez Lulu » dans le 11^e, m'a tout expliqué un matin de novembre, alors que Bia débarquait à Paris pour la première fois. Et croyez-moi, Bia a vécu todos os possíveis erros ce jour-là. Mais elle a appris vite. Vous aussi.

Pourquoi boire son café au comptoir ?

D'abord, le prix. En France, un café en terrasse coûte souvent le double (voire le triple) d'un café au comptoir. **Au comptoir, vous payez le café. En terrasse, vous payez aussi la chaise, la vue, et le temps que vous allez y passer.**

Type de service Prix moyen à Paris

Au comptoir	1,50 € - 2,50 €
En salle	2,50 € - 4,00 €
En terrasse	3,50 € - 7,00 €

Ensuite, l'ambiance. Le comptoir, c'est le cœur du café français. C'est là que les habitués se retrouvent, que les conversations fusent entre deux gorgées, que le patron vous reconnaît au bout de trois visites. **C'est là qu'on devient invisible... ou qu'on devient parisien.**

Bia raconte : « Ma première fois au comptoir ? Un désastre total. Je suis entrée chez Lulu, j'ai dit "Olá !" au lieu de "Bonjour", j'ai commandé un "café latte" en pointant du doigt, et j'ai attendu qu'on me donne une table. Lulu m'a regardée avec un sourire en coin et m'a dit : "Ma chérie, ici, tu bois debout. Et tu dis bonjour d'abord." J'avais tellement honte ! Mais elle m'a tout expliqué avec patience. Maintenant, je commande mon café comme une vraie Parisienne. »

Les trois règles d'or du comptoir

1. On dit TOUJOURS bonjour

En France, on ne commande jamais sans dire bonjour. Jamais. **C'est la règle numéro un, non négociable.** Vous entrez, vous faites un petit signe de tête ou un sourire, et vous dites « Bonjour ! » (ou « Bonsoir ! » après 18h).

Si vous ne le faites pas, vous passez pour quelqu'un de mal-educado. Et le serveur sera beaucoup moins sympa avec vous. Simples assim.

2. On commande court et clair

Pas besoin de phrases complètes. Au comptoir, on va droit au but :

- « **Un café, s'il vous plaît.** »
- « **Un express, s'il vous plaît.** »
- « **Un allongé, s'il vous plaît.** »

Trois options, trois phrases. Voilà. Vous pouvez même raccourcir : « Un café ! » suffit amplement si le ton est poli et que vous avez dit bonjour avant.

Ce qu'on ne dit PAS : « Je voudrais un café latte avec du lait végétal et un shot de vanille, s'il vous plaît. » Ça, c'est Starbucks. Chez Lulu (et dans 90 % des bistrot français), on propose du café. Point. Du vrai café. Café de verdade.

3. On boit vite, on paie, on y va

Le comptoir n'est pas un espace de coworking. Vous ne sortez pas votre ordinateur, vous ne restez pas une heure à scroller Instagram. **Vous buvez votre café en 5 à 10 minutes maximum, vous payez, vous dites merci, et vous partez.**

C'est un rituel express (sans mauvais jeu de mots). Efficace, convivial, mais rapide.

Le vocabulaire essentiel du café au comptoir

Expression	Traduction PT-BR	Contexte
Un café / un express	Um café expresso	Le café classique, court et fort
Un allongé	Um café lungo	Un express avec plus d'eau
Un noisette	Um café com um pouquinho de leite	Express + nuage de lait
Un crème	Um café com leite (tipo pingado)	Café avec lait chaud moussieux
Un déca	Um descafeinado	Pour les âmes sensibles
Au comptoir	No balcão	Là où ça se passe
En terrasse	Na esplanada	Où ça coûte cher

Expression	Traduction PT-BR	Contexte
L'addition	A conta	Ce qu'on demande à la fin

Attention : En France, on ne dit JAMAIS « espresso ». On dit « **un express** » (prononcez « un ex-prèsse »). Ou simplement « un café ». Grave isso na memória.

Le mini-dialogue qui sauve (à apprendre par cœur)

Voici LA scène type à maîtriser :

Vous : Bonjour !

Serveur : Bonjour, qu'est-ce que je vous sers ?

Vous : Un café, s'il vous plaît.

Serveur : Voilà ! (Il pose la tasse devant vous.)

Vous : Merci. (Vous buvez tranquillement.)

Vous : Je vous dois combien ?

Serveur : Deux euros.

Vous : Voilà. (Vous posez la monnaie ou tendez votre carte.) Merci, bonne journée !

Serveur : Bonne journée !

C'est tout. Pas de « como você está hoje? », pas de « qual é o Wi-Fi? ». Juste le strict minimum, dit avec le sourire. Efficacité française à son meilleur.

La phrase magique pour passer pour un local

Vous voulez vraiment impressionner ? Utilisez cette phrase :

« **Comme d'hab' !** » (= comme d'habitude)

Ça marche évidemment seulement si vous êtes déjà venu plusieurs fois et que le serveur commence à vous reconnaître. Mais quand vous la sortez au bon moment, vous venez de gagner votre badge de Parisien honoraire. Lulu m'a raconté que Bia l'a utilisée après seulement trois visites. Corajosa, essa menina.

Lulu explique : « Les touristes, je les repère à cent mètres. Ils entrent, ils regardent partout, ils cherchent une table, ils disent "hello" en anglais. Les locaux ? Ils poussent la porte, ils disent bonjour sans regarder personne en particulier, ils se posent au comptoir, ils commandent en deux mots, et ils repartent. Discrets, polis, efficaces. Voilà ce qu'on aime. »

Récapitulatif : le rituel en 5 étapes

1. **Entrer** et dire « Bonjour ! »
2. **Commander** court : « Un café, s'il vous plaît. »
3. **Boire** debout au comptoir (5-10 minutes max)
4. **Payer** et demander « Je vous dois combien ? »
5. **Partir** en disant « Merci, bonne journée ! »

Simple, né? Mais tellement efficace.

On continue ensemble ?

Vous voulez d'autres astuces pour arrêter de passer pour un touriste à Paris ? Je vous donne rendez-vous sur solteseufrances.com.br pour découvrir plein d'autres articles sur la vie parisienne, les expressions indispensables, et les faux pas à éviter.

Et si vous voulez aller plus loin dans votre apprentissage du français (comme Bia, qui a décroché son DELF B2 en 2024 !), passez voir mes cours et mes ressources sur npdl-br.com.br.

Des questions ? Une anecdote de comptoir à partager ? **Envoyez-moi un DM sur Instagram** (@solteseufrances) — adoro trocar essas histórias com vocês.

À bientôt au comptoir. Ou chez Lulu, si vous passez dans le 11^e. 😊

☞ Lionel

MOTS - CLÉS

#gastronomie #café #Paris #comptoir #A1 #Chez Lulu #rituel #Bia



<https://solteseufrances.com.br/article/le-rituel-du-cafe-au-comptoir-ne-pas-passer-pour-un-touriste>

ARTICLE EN LIGNE · SCANNER POUR LIRE

Sur le même thème

CHRONIQUES · NIVEAU A2

Chroniques de Chez Lulu — Bia, la coiffeuse brésilienne de la rue Saint-Maur

Tous les jeudis vers 19 h, Bia pousse la porte de Chez Lulu et se glisse au bout du comptoir. Coiffeuse brésilienne installée à Paris depuis 12 ans, amie de Lulu depuis 8 ans, DELF B2 décroché en 2024 après 18 mois de co

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

GRAMMAIRE · NIVEAU A1

Le piège n°1 des Brésiliens : un, une, le, la, l', les, du, de la, des

En portugais, on dit « café » tout seul. En français, on dit « un café » ou « du café » selon le contexte — et c'est précisément le premier mur que rencontrent tous les apprenants brésiliens. Cet article démonte ce piège

GASTRONOMIE · NIVEAU B1

La carte de Lulu — les plats les plus commandés du bistrot

Tour complet de la carte du bistrot Chez Lulu : œufs mayo, soupe à l'oignon gratinée (spécialité d'hiver), cassoulet toulousain, confit de canard pommes sarladaises, coq au vin, quiche lorraine, crème caramel, île flotta
