



## Vous reprendrez bien un peu de « Champoreau » ?

**La photo ci-jointe, prise en 1912, nous montre la devanture d'un café situé Place des Halles à Chartres.**

Au niveau des spécialités de l'établissement, figure en bonne place, le Champoreau. Bien peu de Chartrains seraient en mesure de parler de ce breuvage qui eut, cependant, son heure de gloire au siècle dernier. Deux versions étaient proposées aux consommateurs ; la première, classique et encore pratiquée de nos jours dans les bistrotts de campagne, consistait à servir du café chaud allongé de « berluce » (eau-de-vie locale). La seconde, reposait sur un mélange pour le moins inattendu, car le café

était servi mélangé à... du vin rouge ! Curieux de nature, et intrigué par cet étrange nectar, l'auteur de cet article a voulu essayer, il y a bien longtemps, ce mélange diabolique, il s'en souvient encore ! C'est dire... Dans les deux versions, on servait cette mixture dans des mazagrans, en d'autres termes dans de hauts verres à pied de porcelaine épaisse. Pour autant, il ne faut pas en conclure que cette boisson, surtout dans sa deuxième version, aurait été une spécificité beauceronne. En effet, le Champoreau sévit aussi en Amérique du Sud où, au XIX<sup>e</sup> siècle, le café au lait était servi avec du rhum... Avis aux amateurs !

Michel Brice