



Du bois naturel, des meubles chinois, de jolis coussins, de la pierre apparente. Chez [Humming](#), Charles et Natacha ont autant soigné la déco que le contenu des assiettes. « Nous avons créé un endroit dans lequel nous aimerions aller », dit la patronne des lieux.

Amoureux des voyages et de la bonne chère, le couple a ouvert fin novembre Humming, au 2 quai des Queyries, à l'angle de la place Stalingrad, face au pont de Pierre.

Humming, cela veut dire bourdonnement en anglais et humming bird, colibri. Le petit oiseau est l'emblème du lieu. « Nous nous qualifions comme un néo snack bourdonnant de créativité », sourit Natacha. Elle travaillait dans le prêt-à-porter dans une boutique du quartier des Grands Hommes, lui s'occupait d'un "foot en salle".

A la recherche d'un local sur la rive droite depuis de nombreux mois, ils sont tombés sur cette sandwicherie et ont fait pas mal de travaux pour donner un nouveau look au local.

De nombreux employés et cadres des bureaux voisins ont déjà élu cette nouvelle adresse parmi leur cantine préférée ouverte du lundi au vendredi de 8h à 16h (sauf le lundi de 9h à 16h). Une soupe différente est proposée à chaque déjeuner. On peut manger sur place ou emporter des sandwiches façon pain ciabatta, des salades au poulet, bacon et pommes grenailles ou au quinoa, des tartines façon croque monsieur. Celle au chèvre miel fait par exemple un tabac. Des formules sont proposées à partir de 9,90€.

Il y a aussi des petites douceurs comme le «brookie», dessert à mi-chemin entre le brownie et le cookie, des fromages blancs granola ou des banoffees. «Nous n'utilisons que des produits frais et faisons tout nous même», souffle la nouvelle restauratrice. Certains midis, Humming bourdonne à tout va. Les habitués commencent déjà à réserver pour être sûrs d'être bien attablés. •

2 quai de Queyries, ouvert du lundi au vendredi. Infos sur la [page Facebook Humming](#)

Photo : Natacha a conçu ce « néosnack » avec son mari Charles, comme l'endroit idéal pour eux © LB