Jadis et gourmande

8 place du Marché aux fruits, 68 000 Colmar | En semaine de 8:00 à 18:00 (samedi à partir de 9h et lundi 11h)

Note globale : 16

Situation : 17 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Prénom dans les deux sens» pour « Noël »

Dans le centre historique, à deux pas du Koïfhus* et de la Petite Venise, une maison à arcades presque centenaire, dite « Zum Salzkasten** ».
On pousse la porte pour découvrir … un cadre enchanteur ! Plus besoin de partir à la montagne : on est dans un véritable chalet avec son enfilade de salles en bois brut. Houx, pommes de pin, branchages et même sapins suspendus par le tronc au plafond, rennes au visage bonhomme (si ! si !), bougeoirs rouges et blancs assortis aux rideaux et partout, des peluches par centaines : sur les poutres, armoires ou cloches à gâteaux et même dans d'anciennes chaussures de ski. Vieux skis (à targettes !) et patins à glace ornent les murs, avec quelques photos jaunies de premières chutes à la neige. Nostalgie de nos souvenirs d'enfance aux sports d'hiver : voilà pour la version jadis …

Pour la partie gourmande, il faut commencer par s'armer de patience : en cette période de fêtes, c'est souvent complet. Heureusement, le service est efficace et les places se libèrent rapidement : on peut alors partager une grande table commune (à l'alsacienne) ou en préférer une individuelle. Le personnel se démène – sans néanmoins nous presser – et avec

beaucoup de chaleur : particulièrement apprécié en cette semaine polaire !
La vaisselle ressemble à celle de ma grand-mère : une tasse ornée d'un cœur rouge pour le café servi avec un bredele***, un bol pour le (vrai) chocolat chaud, onctueux et parfumé. La théière s'est transformée en un amusant luminaire : pour un peu, on se croirait dans Alice au pays des merveilles …
Difficile aussi de ne pas se laisser tenter par l'une de leurs légendaires (et généreuses) tartes aux fruits – cerises sur lit de poudre d'amande, mirabelles, quetsches ou rhubarbe meringuée (d'une hauteur hallucinante et avec une couche de neige impressionnante au sommet !) : parfait pour un Kaffee-Kuchen !

Pour conclure : J'ai dit très gourmande …

https://www.facebook.com/Jadis-et-Gourmande-Colmar-232759433432780/

* Ancienne douane.
** Grenier à sel.
*** Petits gâteaux alsaciens sablés préparés à l'occasion des fêtes de Noël.