

Accueil



21/04/2024

Chez Rollais

Le 14 avril 2024

Chez Rollais, 26 rue du Général Leclerc, 22 000 Saint-Brieuc

Tous les jours, de 10h à 20h

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 15

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 12

Prix d'un café : 1,25 €

Aux mots croisés du jour :

« Le plus fourni en balais » (Doyen)

Rollais est le doyen des cafés briochins : 112 ans ! Bien que dans une rue piétonne du centre, nous ne l'avions jamais remarqué. Si la façade est vintage, c'est surtout quand on pousse la porte qu'on change d'époque. Un joyeux bric-à-brac s'y est accumulé : photos de la Libération ici, vieilles plaques publicitaires, antique téléphone, bouteilles poussiéreuses, collections de paniers et couvre-chefs. Les murs sont délavés, le plafond peint à l'ancienne. Le temps semble s'être arrêté. Pourtant, les journaux mis à disposition, en vrac sur le tonneau, sont bien ceux de la semaine.

Le samedi matin, c'est bondé... jour de marché oblige. On peut se retrancher dans l'arrière salle, à mi-chemin entre une brocante et un théâtre. Mais c'est autour du comptoir patiné par les ans que se retrouvent les habitués : une femme devant son petit noir et une brochette d'hommes devant leur ballon de rouge ou blanc ... qui appliquent la maxime écrite au-dessus : « Buvons le vin d'ici plutôt que l'eau de là ».

– Depuis quand je viens Chez Rollais ? J'y'étais déjà dans le ventre de ma mère !

– Moi, j'étais pas aussi précoce ; j'avais des culottes courtes la 1^{ère} fois ...

– Et moi, j'avais 18 ans. Je m'en souviens, c'est comme ça que j'ai trouvé mon mari !

Une vieille dame entre en tirant son caddie, elle s'installe au fond, sur la banquette.

Tout le monde la salue : « Bonjour Marité ! », « Bonjour Marité ! », « Bonjour Marité ! »

Une famille au grand complet fait son entrée ; ça s'embrasse, ça se congratule.

On se donne les dernières nouvelles, on pousse la chansonnette

...

Le patron n'est pas en reste. Il aime raconter l'histoire d'Amélie et Joseph Rollais, ses grands-parents qui avaient acheté cette épicerie-café. On les aperçoit sur une photo noir et blanc. Puis ses parents ont pris la suite, et lui quand son père est mort, pour seconder sa mère d'abord, puis définitivement. Intarissable, il connaît toute l'histoire locale et bien des anecdotes truculentes, se souvient des artistes venus (Raymond Devos !) et des grandes figures du bar depuis disparues : Gégé l'accordéoniste, Anne, la nonagénaire au petit rosé quotidien ... Chez Rollais, il y a de sacrés personnages !

Pour conclure : tout un uni...verres

https://www.facebook.com/BistrotChezRollaisSaintBrieuc/?locale=fr_FR

De Otilie

à Province

Aucun commentaire



20/04/2024

Vinte Vinte

Le 2 avril 2024

Vinte Vinte », rua das Florès n° 206, Porto (Portugal)

Tous les jours, de 10h à 20h

Note globale : 16

Situation : 16

Cadre : 17

Accueil : 13

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :

« Coule au Portugal » (Porto)

Vinte Vinte* naît en 2020 sur la rive sud du Douro : réalisant que le processus de fabrication du chocolat est fortement lié à celui du porto**, le maître chocolatier Pedro Araujo crée un chocolat de si haute qualité qu'il est très vite primé.

Deux ans plus tard, il traverse le fleuve pour ouvrir le premier « Vinte Vinte Café » dans l'emblématique rue piétonne du centre historique de Porto. La vitrine intrigue avec son gigantesque fauteuil rouge de créateur ; on se croirait dans Alice au Pays des merveilles ! Et les bonnes effluves chocolatées incitent à entrer ...

L'intérieur est tout aussi sophistiqué, les couleurs vives, les zones très différenciées : totalement surprenant ! Une télévision vintage diffuse l'histoire du chocolat qu'on découvre confortablement installé dans des Chesterfield***, tandis que sur le comptoir, une vieille machine le brasse. Les autres espaces proposent les produits de la marque à acheter et/ou consommer sur place.

Côté dégustation, le chocolat est partout :

- truffe au porto qui accompagne l' expresso.
- chaud et liquide, différentes options permettent de choisir l'origine et la texture qu'on préfère (jusqu'au pur fondu mangé à la cuiller !)
- 4 petites barres de chocolat accompagnent 4 petits verres de porto, de la combinaison la plus forte (porto vieilli et chocolat 70%) à la plus légère (porto rosé et chocolat blanc), tandis que le spécialiste explique au fur et à mesure les accords.
- sous forme de gâteau : le brownie en contient des morceaux entiers et le « bolo**** » en a la saveur intense.

Pour conclure : vin sur vin !

<https://vintevintechocolate.pt>

* Vingt (sur) vingt !

****** La capitale du nord du Portugal est connue dans le Monde entier pour ce vin cuit qui a fait sa richesse et son prestige.

******* Ce style de fauteuil anglais, vieux de plus de 200 ans, est reconnaissable à son motif caractéristique en losanges avec boutons et sa façade cloutée ; il est fabriqué en cuir à l'origine.

******** Gâteau.

De Ottilie

à Étranger

Aucun commentaire



19/04/2024

Costa Vella

Le 31 mars 2024

Costa Vella, rua Porta de Peria 17, Santiago de Compostela (Espagne) Tous les jours, de 8h à 23h

Note globale : 16

Situation : 15

Cadre : 17

Accueil : 15

Ambiance : 17

Café : 15

Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour :

« Avance avec sa coquille » (Pèlerin)

Costa Vella, endroit magique et inattendu, oasis de calme et de verdure ... Au coeur de la vieille ville, ce café-jardin est niché derrière l'hôtel du même nom. Passé le porche, on longe l'espace vert pour rejoindre une bâtisse pleine de charme : vieilles pierres, comptoir en bois et différents espaces où chacun peut trouver son bonheur. Pour nous, ce sera près d'une grande fenêtre blanche à petits carreaux. De là, on domine le jardin, parfaitement entretenu et romantique à souhait. Un bassin central et sa sculpture, une végétation luxuriante et pleine de fleurs* ; une grande véranda, des tables et des chaises en bois exotique, un joli banc sous la treille et des parasols pour les étés brûlants. Pour l'heure, il pleut toujours**. Un rayon de soleil apparaît, puis un arc-en-cile. Décidément, voilà qui a tout d'un jardin d'Eden ...

Revenus du Bureau des pèlerins où nous avons validé notre Compostela**, nous profitons de cette pause bienvenue après 13 jours***. D'autres marcheurs au long cours ont eu la même idée – on les reconnaît à leurs sacs à dos ornés d'une coquille St Jacques. Les locaux apprécient aussi Costa Vella, des mamans et des mamies, mais aussi des solitaires profitant de

l'atmosphère cosy pour se plonger dans un roman ...

La plupart se réconfortent d'une boisson bien chaude (café de qualité**** ou chocolat bien noir et bien épais), accompagnée d'un des gâteaux maison pour certains. Un petit groupe est néanmoins déjà passé à l'apéritif. Ils préfèrent partager des olives et chips artisanales autour d'un verre de vin : ça réchauffe aussi !

Pour conclure : Costa Vella ...Costa Bella !

<https://www.costavella.com>

* Palmiers, orangers, citronniers, camélias, arums, roses, géraniums et azalées notamment ...

** Document certifiant la fin du Chemin, délivré sur présentation du carnet de pèlerin, timbré à chacune des étapes.

*** Durant les 5 derniers jours, notre périple depuis Porto (soit 397 km avec les erreurs de parcours, approvisionnements et visites) ont été particulièrement arrosés : la Galice a connu des pluies aussi exceptionnelles que torrentielles !

**** Avec des grains Arabica de grande culture, sélectionnés ici (« cafeslua.com ») parmi les meilleurs des principales régions productrices (Brésil, Colombie, Costa Rica, Ethiopie, Guatemala, Pérou et Kenya), une torréfaction de moins de 2 semaines et une mouture des grains de moins de 2 h.

De Ottilie

à Étranger

Aucun commentaire



14/04/2024

Camino de Porto à Santiago

Lundi 18 mars, Kiosque à Foz do Douro (à 8,5 km de Porto)

Sur un rond-point, boissons, oranges et biscuits seulement mais bienvenus après 2 h !

Mardi 19 mars, Chez Sandra à Vila Cha (à 5 km de Labruge)

Vrai café populaire dans un petit village de pêcheurs authentique.

Patronne chaleureuse ... qui rédige la note sur un bout de serviette en papier !

Mercredi 20 mars, Cafétéria Dunas à Aguçadoura (à 4 km de Pava de Varzim)

Crème orné d'un joli cœur et toasts beurrés prédécoupés ...

Jeudi 21 mars, Snack Bar Viegas à Castelo de Neiva (à 8 km de Marinhass)

Ouverture à 7h et patronne parlant français ; esseulés en terrasse, « copines » autour d'une table (ça pépie !) et vieil homme regardant distraitement la télé ...

Vendredi 22 mars, Bar Café Central à Carreço (à 10 km de Viana do Castello)

Caché en bas des marches de l'église, petit et tout en longueur : comptoir avec 3 tables sous une carte de l'Europe + 3 en terrasse. Patron en pantalon noir, chemise blanche et cravate carmin assortie à son gilet, aux petits soins malgré l'affluence des pèlerins (cycliste hollandais, couple de brésiliens, trio allemand – et nous !), qui lui demandent en plus, de tamponner leur crédentiale*. Minuscule alimentation à côté ... pour un plein de mini figues séchées !

Samedi 23 mars, O Xardin à La Guardia (à 4 km de Caminha)

Bateau annulé, erreur d'orientation, nos premiers pas en Espagne sont compliqués : on se remet en petit déjeuner d'une tortilla de patatas** tiède et moelleuse.

Dimanche 24 mars, Cafeteria Coffee-Time à Bayona (à 19 km de Porto Mougas)

Quatre heures pour pouvoir prendre un café. Mais il est bon ... les churros*** aussi !

Lundi 25 mars, Rosita à Panxon (à 4 km de Ramalloa)

Un petit port tapi dans la baie. Tout est fermé ! Tout ? Non, « Rosita » est ouverte, c'est la seule à cette heure mais il faut la trouver, elle n'est pas directement sur le chemin du Camino nous glisse un ouvrier au passage. Belles peintures marines sur les murs, magnifiques tartines grillées avec beurre et confiture ... et sempiternelle télé !

Mardi 26 mars, Chez Magallanes à Vigo (à 4 km du centre-ville)

Ville-étape décevante, aucun fléchage, de la pluie, du froid (3°). On s'en extirpe pour rejoindre sa banlieue et, à un

grand carrefour, une cafétéria grande et claire, avec plantes vertes et ... table à langer pour les petits d'hommes (peu nombreux sur le camino, bien qu'on en ait rencontré un allaité par sa pèlerine de mère sur une dune portugaise !) Ici, on retrouve notre allemande en sandales et nos espagnols avec leurs parapluies ! Serveurs impeccables (pantalon noir, tee-shirt blanche et tablier à poche et bretelles en cuir), crème délicieux et toasts au pain de sigle divins !

Mercredi 27 mars, Pastelaria Acuna à Arcade (à 8 km de Redondela)

Immense, moderne et impersonnel mais efficace, avec des crèmes mousseux et des toasts moelleux ... et l'on y retrouve nos 5 canadiens de Vancouver !

Jeudi 28 mars, A Pousada do Peregrino à Barro (à 9 km de Pontevedra)

Avec Maria, venue d'Argentine, nous quittons les belles maisons à arcades de notre ville-étape pour traverser la forêt sous une pluie diluvienne. Le premier café est à plus de 2h, mais il est plein de charme avec ses vieilles pierres, faïences, cheminée et tables de pin clair. Et empli de pèlerins, avec capes de pluie, boissons chaudes, tartines et lazos**** – voire bière et sandwich à la tortilla pour 2 espagnols ! Mention spéciale au crème et son morceau de brioche offert.

Vendredi 29 mars, Fogar do Peregrino à Casalderrique (à 8km de Caldas de Reis)

La pluie redouble, notre camino se transforme en un gigantesque ruisseau. Après 2 h, on est à essorer : le très beau Latte et les grandes tartines arrivent à point nommé !

Samedi 30 mars, A Milagrosa à Picarana (à 9 km de Padron)

Brume, pluie : le premier café ouvert est noyé de pèlerins, dont Maria la catalane et autres connaissances de dortoirs ! Bonheur de se retrouver, être au sec (pas pour longtemps, la pluie redouble dehors) et reprendre des forces

en vue des derniers km.

Entre les étapes, les détours, les courses et les visites, nous aurons fait 397 km !

* « Passeport » du pèlerin de Compostelle, attestant de son identité et ses étapes sur le camino.

** Variante d'omelette typiquement espagnole, épaisse, cuite des deux côtés et garnie de pommes de terre.

*** Long beignet allongé qu'on sucre selon le goût, originaire d'Espagne et du Portugal.

**** Torsades de pâte feuilletée garnies de miel et de lait concentré.

De Ottilie

à Étranger

Aucun commentaire



08/04/2024

Fabrica da Nata

Le 17 mars 2024

Fabrica da Nata, rua Santa Catarina 331, Porto (Portugal)

Tous les jours, de 8h à 23h

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,10 € (Pastel de Nata : 1 €)

Aux mots croisés du jour :

« Elle est dans les choux » (Crème)

« Nata », en portugais, c'est la crème ; « pastel », une pâtisserie ... et la « Pastel de Nata »*, l'emblème de la gastronomie portugaise. Si c'est à Lisbonne qu'est née la recette, on en trouve dans tout le Portugal – une « Nata », comme on dit ici.

Arrivés tout à l'heure à Porto, nous avons déposé nos sacs à dos à l'auberge des pèlerins et sommes partis (re)découvrir la ville. Dans la rue commerçante la plus animée, une « pastelaria »** nous intrigue : derrière la vitre, des cuisiniers fabriquent, découpent et cuisent la pâte, puis préparent la crème ; on suit ainsi tout le processus ... et même les bacs qui circulent ensuite au plafond !

Voilà un lieu idéal pour notre pause-café ! Commande prise au comptoir, on laisse les mange-debout du rez-de-chaussée pour s'installer plus confortablement à l'étage.

La salle est élégante avec ses banquettes bleues, ses grands lustres, ses azulejos*** typiques et ses photos en noir et

blanc de Ribeira et Vila de Gaia. Des fenêtres, on plonge sur la rue piétonne, d'où on assiste parfois à des concerts. Mais aujourd'hui, c'est fado ... en fond musical !

Beaucoup de monde, touristes notamment, qui accompagnent leur boisson de LA spécialité. On la savoure aussi bien au petit-déjeuner, qu'au goûter, au dessert ou avec un simple café – voire un verre de Porto. Fraîchement sortie du four, elle est servie tiède et croustillante, avec de la cannelle pour la saupoudrer : « Muito doce, muito bom**** ! » Vous avez la dent sucrée ? Emportez-en un (joli) coffret de 6 !

Pour conclure : la tarte à la crème de Porto !

<https://fabricadanata.pt>

* Créée par les moines de Belém en 1837, la Pastel de Nata est souvent assimilée à un flan. C'est en fait une préparation à base de pâte feuilletée, garnie d'une crème moelleuse à base de jaunes d'œuf et de lait. Ils la vendaient dans la boulangerie jouxtant le Monastère ... où on peut toujours se la procurer !

** Pâtisserie-salon-de-thé au cœur de la ville, près du Mercado do Bolhão et à proximité du célèbre Majestic Café (Cf. <http://lescafesdottilie.fr/le-majestic-porto-portugal/>)

*** Carreau ou ensemble de carreaux de faïence décorés.

**** Très doux, très bon !

De Ottilie

à Étranger

Aucun commentaire