

Giuffrè, il ghiacciaio

Le 6 janvier 2019

Giuffrè, Viale di Trastevere 255, 00153 Roma

Tous les jours, de 8h à minuit

Note globale : 15

Situation : 11

Cadre : 15

Accueil : 17

Ambiance : 14

Café : 17

Prix d'un café : 1,00 €

(Cornet de glace : 2,50€)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On s'y voit ! » (glace)

Giuffrè est le nom, devenu marque, d'une lignée de siciliens : à l'origine – cent ans tout juste ! – Giovanni créait des glaces et des desserts. Son fils, Stellario, prit la suite avec un tel succès

que pâtisseries et glaciers accouraient de toute la botte pour s'initier à son art.

A présent, c'est son arrière-petit-fils, Alessandro, qui perpétue la tradition, à Rome où il est né : en juin dernier, il a inauguré une boutique dans le quartier de Porta Portese ... juste à côté de notre hôtel !

Avec ses immenses baies vitrées et son long comptoir blanc au dessus duquel une trentaine d'ardoises indiquent les parfums du jour, elle est aussi élégante que lumineuse. Une verrière laisse entrevoir le laboratoire où sont élaborés les desserts savamment cuisinés, tandis que quelques tables et chaises de bois clair permettent de savourer sur place boissons et pâtisseries servis sur de petites planchettes.

L'espresso a du caractère sans être trop fort, le cappuccino est onctueux à souhait et pour les lendemains de fêtes, une infusion détox au citron et au gingembre peut se révéler fort à propos.

Mais si tous les chemins mènent à Rome, ils vous entraînent aussi vers les gelati !

En décembre ? Si, si : en toute saison et même à toute heure ! Plus denses et plus intenses que les nôtres, elles sont considérées ici comme un véritable repas et pas seulement pour se rafraîchir aux beaux jours.

Notre serveuse, qui parle le français parfaitement (elle a vécu trois ans à Paris !), nous explique la fabrication de ces glaces artisanales réalisées chaque jour avec des ingrédients naturels et proposées dans une large gamme de saveurs, classiques ou plus innovantes ... à vous faire perdre la boule ! Même le cône est goûteux et peut être garni de chocolat à l'intérieur ou de crème fraîche dessus.

Dans les vitrines réfrigérées, d'autres tentations : des pâtisseries originales ou, dans la plus pure tradition de leur île d'origine, la brioche garnie de crème fouettée ou ... de glace !

Pour conclure : si vous n'êtes pas trop absorbé par les glaces, goûtez l'espresso !

<https://www.gelateriagiuffre.it/>

Sciascia Caffè

Le 30 décembre 2018

Sciascia* Caffè, via Fabio Massimo 80, 00192 Roma

Tous les jours, de 7h30 à 20h30

Note globale : 16

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 18

Ambiance : 18

Café : 18

Prix d'un café : 2,00 € (Gran Cappuccino 4,50€)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Biens dans leur botte » (Italiens)

A quelques pas de la place Saint Pierre et sa basilique, un autre joyau :

une boutique centenaire proposant une large sélection de chocolats et bonbons de grande qualité ;

une touche de classe hors du temps. Sciascia, c'est la fierté du Prati** !

De délicats arômes vous enveloppent dès l'entrée. Peu de places par contre pour consommer, quatre petites tables sur la gauche, autant dans la salle du fond, mais un long comptoir recouvert d'une vitre ... pour choisir plus aisément les pâtisseries quand on y pose le coude !

Assis ou debout, les locaux sont nombreux à l'avoir intégré à leur routine matinale – à part nous, pas l'ombre d'un touriste ! Du monde, du bruit, du va et vient ; un vrai café populaire, authentique et chaleureux.

On dit que leur Capuccino est l'un des meilleurs d'Italie : impossible ne pas le tester ! Commande est donc passée d'un « Gran Cappuccino Eccellente » (pour jouer les initiés !), lequel arrive couvert de crème fouettée et de sauce au

chocolat. Mon expresso n'est pas en reste : le barista verse d'abord du chocolat noir liquide puis un café à l'arôme délicat**** – à déguster sans sucre pour savourer la progressive transition du premier au second. Deux saveurs semblables et pourtant subtilement différentes ; un véritable must pour les amateurs !

Le règlement, c'est à la caisse, juste avant la sortie : sur présentation de la petite note écrite à la main sur un feuillet quadrillé, et en échange de quelques piécettes (les tarifs sont vraiment raisonnables au regard de la qualité), on vous tend une corbeille de bonbons au chocolat avec un large sourire. De quoi définitivement se sentir au pays de la Dolce Vita !

Pour conclure : expressissimo !

<https://www.facebook.com/sciasciacaffe1919/>

* Sciascia est un nom d'origine arabe et une très grande colonie sicilienne.

** Élégant quartier aux nombreux magasins dont le nom évoque les prairies qui recouvraient cette zone il y a 150 ans.

*** En Italie, le barista est une personne travaillant derrière un comptoir pour servir toutes sortes de boissons. Les anglais en ont légèrement modifié le sens pour désigner plus spécifiquement quelqu'un préparant et servant des cafés, sens que les allemands et français ont conservé.

**** Le café est torréfié de manière artisanale, comme on savait si bien le faire autrefois.

Speicherstadt Kaffee

Speicherstadt Kaffee, Kehrwieder 5, Hambourg (Allemagne) |
Tous les jours, de 10h à 19h

Note globale : 17

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 17 |
Café : 17

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « l'Elbe est son miroir » pour « Hambourgeois »

En Avent, la musique ! La Chorale Franco-Allemande de Paris a rejoint celle de Hambourg pour un concert de Noël (enfin presque !). L'occasion de découvrir la cité hanséatique qui a vu naître Brahms, Mendelssohn et ... le succès des Beatles !

C'est aussi le plus grand port d'Allemagne*, au bord duquel se dresse, telle la proue d'un navire, la toute nouvelle Philharmonie**.

Pour stocker les marchandises importées (tapis, épices, cafés etc.), des centaines de bâtisses en brique ont été bâties sur pilotis à la fin du XIXème siècle – ensemble architectural si uni qu'il a été depuis classé par l'UNESCO.

L'un des anciens entrepôts et manufactures de torréfaction a été transformé en immense Kaffee : je m'y rends donc tambour battant ... Vous savez à présent combien je prends ces choses à cœur !

« Ahoi ! » : c'est l'énergique salut des marins devenu symbole de Hambourg. Chaleur de l'accueil et de la salle (pourtant immense ... mais dehors, il fait -2° aussi !), et merveilleux arômes qui vous enveloppent dès l'entrée. Les machines à torréfier tournent à plein régime et de gros sacs de jute déjà

remplis attendent d'être livrés aux clients de gros ou magasins d'usine.

Pour les consommateurs sur place, le choix est tout aussi varié et des dizaines de tables les accueillent face au canal. L'endroit est couru : nos cousins germains semblent apprécier s'y poser ! Nombre d'entre eux accompagnent leur nectar – pas plus, mais guère moins ! – d'un Brötchen ou d'un plantureux gâteau ; certains vont même passer commande ensuite pour en emporter.

Allez-y donc, si ça vous chante, mais ne tardez pas : une choriste, venue deux heures plus tard, a dû renoncer devant la longueur de la file ...

Pour conclure : un café où on ne fait pas les choses à demi.

<http://www.speicherstadt-kaffee.de/caféhaus.html>

* Et la deuxième plus grande ville après Berlin !

** Inaugurée cette année, elle a été construite à partir d'un ancien entrepôt en forme de trapèze surmonté d'une structure en béton avec façade en verre.

Le Ritz de Madère

Le Ritz, Avenida Arriaga 33, Funchal, Madère | Tous les jours de 8h30 à minuit

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Sauce brune pour viande rouge » pour « Madère »

D'imposants parasols immaculés alignés sur une magnifique esplanade, ceux de l'un des plus anciens et prestigieux établissements de la ville : the Ritz – pas plus, mais guère moins !

Bâti en 1905 sur l'artère principale menant à la cathédrale, il avait été transformé en salon d'exposition automobiles durant plusieurs décennies mais a retrouvé depuis son lustre d'antan ... ses lustres devrais-je dire tant ils sont nombreux à se suspendre à ses (très hauts) plafonds !

On se donne rendez-vous devant sa façade ornée de magnifiques azulejos pour un café matinal, un verre à l'apéritif (du Madère, bien sûr !), un en-cas au déjeuner, une Gelato aux fruits exotiques dans l'après-midi ou un dîner plus raffiné quand tombe le soir.

La noble demeure coloniale s'enorgueillit d'un vieux comptoir d'époque et d'un bel escalier en bois. A l'étage, les hautes portes fenêtres parées de tentures s'ouvrent sur un balcon plein de charme surplombant le parc central déjà en fleurs. Une place de prédilection pour qui veut observer les passants déambuler sur l'avenue ou les chauffeurs postés en file devant leurs taxis couleur canari. Au fond, les montagnes émergent de la brume tandis que la voix mélodieuse d'un guitariste mêlée aux gazouillis agrémentés de trilles des bergeronnettes ajoute à l'atmosphère délicieusement romantique.

Cette élégante galerie, toute empreinte de nostalgie, nous transporte en Louisiane à l'époque d' « Autant en emporte le vent » ; pour un peu, on s'attendrait à voir apparaître Clark

Gable ... Le voici justement qui surgit, tout sourire, son plateau à la main !

Avec un excellent espresso accompagné d'une spécialité locale au goût de cannelle et un cappuccino servi avec une truffe, nous partageons une pause gourmande sous le soleil madérien : intemporel et raffiné ... à des milliers de kilomètres de chez nous !

Pour conclure : une vraie fééRitz !

<https://www.youtube.com/watch?v=uAUG3ZmN48E>

Loja do Chá (Funchal)

Rua Sabao 33-35, Praça do Colombo, Funchal, Madère

Tous les jours de 9h30 à 19h30

Note globale : 13

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 10

Prix d'un café : 1,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Base de lancement de bouteilles » pour « île »

Cap sur Madère, archipel portugais situé à 700 kilomètres à l'ouest du Maroc : climat océanique (donc très doux toute

l'année : appréciable en cette saison !), flore subtropicale abondante et variée (étonnante bien souvent !), randonnées escarpées dans ses spectaculaires montagnes volcaniques (bon pour galber nos petits mollets !) et vin éponyme (idéal pour se requinquer après les précédentes !)

Funchal en est l'unique grande ville – du nom de l'herbe aromatique, le fenouil (Funcho), découverte en même temps que l'île. Dans sa partie ancienne, entre le front de mer et la cathédrale, nous repérons une jolie place piétonne où quelques tables sont installées sous de grands parasols.

C'est la terrasse d'une maison de thé dont le rez-de-chaussée est occupé par une croquignollette boutique tandis que le premier étage est un petit bijou de salon : parquet de bois clair, mobilier de rotin, cactées plantées dans des cups of tea et grand ventilateur colonial de plafond pour une atmosphère intime et exotique à la fois.

Les touristes anglais ne s'y sont pas trompés qui sont nombreux à venir y savourer leur boisson nationale, avec des scones ou autres apple-pies maison. Conversation feutrée pour les uns, plongée dans les livres régionaux mis à disposition pour les autres, c'est un vrai havre de tranquillité.

On pourrait craindre d'être oublié ainsi à l'étage. Que nenni : une petite cloche est à disposition sur chaque table pour commander des thés, of course, mais aussi des infusions tout aussi nombreuses – au fenouil, notamment ! – dont les bienfaits sont scrupuleusement décrits sur la carte : avis à ceux qui souffrent de rhumatismes, de diabète ou de cholestérol, d'insomnies ou de migraines, ceux qui veulent prévenir les effets de l'âge ou du cancer, voire simplement stimuler leur concentration ou leur vue. Côté café, on est loin du nirvana, il manque décidément de profondeur – mais on a déjà constaté que ce n'était pas la spécialité de l'île !

Pour conclure : il n'y a que le café qui cloche.

Café Reichard

Unter Fettenhennen 11, 50 667 Köln, Allemagne | Dimanche de 8:30 à 20:00

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 11 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 3 € (Achtung : 4,50€ le WE !)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Eau de Cologne » pour « Rhin »

Cologne est plus célèbre pour son eau que pour ses cafés ; pas une raison pour ne pas les tester – d'autant plus qu'à plus de 100 € le litre, la première n'est pas donnée !

A peine terminée la (passionnante) visite de la ville et ses marchés de Noël par deux choristes du cru, ma sœur de pupitre et moi nous précipitons dans la plus célèbre de ses brasseries : fondée en 1855 par celui qui lui a donné son nom, elle s'est installée ensuite sur l'esplanade pour être finalement complétée d'un pavillon de verre laissant entrevoir l'impressionnante cathédrale. Malgré les 800 places, c'est plein ! Beaucoup de touristes mais aussi de vrais colonais : tous s'y retrouvent autour d'un (imposant) gâteau, un verre de Glühwein* (voire plus), un plat roboratif ou une simple Kölsch.**

Cadre élégant (limite kitsch) et armée d'actives serveuses en jupe carmin, chemisier rose et tablier blanc. La nôtre est particulièrement efficace – tellement qu'elle supporte visiblement mal qu'on dérègle son bel ordonnancement : on avait légèrement écarté notre table de celle de nos voisines ? Elle revient aussitôt la replacer d'un coup sec et sans un mot !

La vieille dame et sa fille, voyant notre air dépité, nous demandent gentiment d'où nous venons. « Paris ? Ach, die Stadt der Liebe !*** ». Avant d'ajouter avec une œillade : « Merci, Chéri ! »

Notre boisson est servie sur le traditionnel plateau d'argent avec napperon et tasse aux armes de la Maison ; la tarte à la rhubarbe est aussi crémeuse qu'impressionnante et l'apfelstrudel, nappé de crème chaude à la vanille.

Avant de partir, une visite au sous-sol est incontournable : moquette épaisse au sigle du fondateur, confort rarement égalé et, s'il faut laisser une pièce à l'entrée, une incongruité qui mérite ce surcoût : les portes sont toutes vitrées mais ... s'opacifient une fois fermées de l'intérieur (l'honneur est sauf !)

Quelques notes mêlées d'une odeur de bougie nous parviennent de l'étage : dans le petit salon, un musicien s'est installé au piano à queue immaculé sur lequel la troisième bougie de l'avent vient d'être allumée : de quoi nous enchanter !

Pour conclure : une ambiance très germane-hic !

<http://www.cafe-reichard.de/index.html>

* Vin chaud ** Bière du cru *** La ville de l'amour

Canal Lounge

Quai Atwater, Montréal (Québec) | Station Bixi Rufus Rockhead/Atwater | De 17:00 à 23:00 tous les jours jusqu'au 10 octobre (ouvert en juin dernier)

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 3,00 \$

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Descente de lit » pour « Rafting »

Ca y est, on a paqueté nos petits et encore du temps en masse : direction le canal avant de prendre le bord. Au sud-ouest de Montréal, il relie le Vieux Port au lac Saint Louis. Autrefois industriel, aux jours d'astheure lieu de loisirs : les vieilles usines ont été transformées en condos et les berges en pistes cyclo-pédestres. On peut même louer des patins à roues alignées, bécyques ou bateaux électriques – voire, plus en amont, faire du rafting sur les rapides. Le top pour se relaxer avec son chum (ou sa blonde), sa gang* ... ou son cousin : voilà justement le mien qui s'en vient !

Au marché Atwater, on se rafraîchit d'une Tite molle** tout en écoutant un pianiste en plein air et en observant les joueurs d'échecs du chapiteau (Tiens, il y a 3 tailles d'échiquiers : petits, moyens et grands ... il ne manque plus que les 3 ours !) Mais au pied de la passerelle, quelque chose me chicote*** : un bateau-mouche transformé en café flottant !

Ca a d'l'allure pour chiller en sirotant un jus de canneberge ou une Tite frette**** tout en grignotant quelques maïs éclatés***** quand on a sa journée dans l'corps ... surtout si on arrive à avoir des places sur le toit au milieu des géraniums – c'est qu'ils ont le pouce vert en plus ! (Attention : 6 personnes maxi !) Mais l'intérieur est pas si pire : de la lumière et des couleurs, et pis une bonne toune, plutôt bossa nova en fin d'après-midi et jazzy le soir ...

Au comptoir, la tante d'un des propriétaires me montre leur album photos : agents de bord sur Air Transat et KLM°, ils ont profité de leurs (nombreux) jours de relâche pour rénover cet ancien bateau de tourisme – 45 ans tout de même ! – en s'inspirant des nombreuses embarcations sans mouvance d'Amsterdam. Voilà pourquoi leur café-piston est servi avec des biscuits néerlandais et le sucre dans de jolies petites maisons en faïence de Delft (cadeau offert aux passagers en classe affaires des vols de la compagnie hollandaise !)

Pour conclure : on ne demande qu'à se laisser mener en bateau !

<https://fr-fr.facebook.com/canallounge/>

* Bande d'amis. ** Crème glacée. *** M'intrigue. **** Bière bien fraîche. ***** pop corn.

° Compagnies canadienne et néerlandaise ; la seconde, créée en 1919, est aussi la plus vieille compagnie aérienne dans le monde encore en activité – et a fusionné avec Air France en 2004, précise mon cher et tendre !

L'Avenue

922 avenue du Mont-Royal Est, Montréal (Québec) | Station Bixi Resther/Mont-Royal | De 7:00 à 16:00 tous les jours

Note globale : 16

Situation : 15 | Cadre : 18 | Accueil : 15 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,48 \$ le filtre à volonté / 2,98 \$
l'espresso

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fait le tour du monde en restant dans un coin » pour « timbre »

Le Plateau, un quartier qui bouge, et son artère principale, une des plus animées de la métropole québécoise. Numéro 922 : vérifier que c'est bien celui de la partie Est, au risque de se retrouver ... à l'Ouest ! D'autant que les nombres sautant parfois d'un coup plusieurs dizaines de chiffres – voire centaines -, on a l'impression que c'est au bout du monde : le genre de petite frayeur qu'on n'oublie pas (croyez en notre vieille expérience !!) Pas de problème pour nous astéure, on y est allés une coupe de fois ... mais on y r'tourne tell'ment c'est l'fun – sauf en fin de semaine (à moins d'aimer faire la file !)

Déco atypique et déjantée : une Harley Davidson accrochée au mur de briques graffé, une canette géante de sirop d'érable suspendue au plafond, et par la baie vitrée du fond, un arbre au tronc recouvert de tissus multicolores et aux branches ornées de nichoirs tout aussi bariolés. Tiens ! Deux écureuils se coursent joyeusement : trop kioute !

Mais le must, c'est la salle de bain : on a l'impression qu'une personne y est déjà (en fait, c'est vous, miroirs

obligeant !) et du mal à se repérer (tout est dupliqué). Effets trompe-l'œil et de profondeur dus aux glaces et à la lumière noire sur les graffitis, pour une atmosphère psychédélique : on a foule capoté !

Plus de places sur les banquettes en alcôve (dommage !), on s'tasse au milieu. Y a ben du monde et les tables sont à touche-touche ; avec la musique high level et les serveurs dans l'champ, c'est pas là qu'on a l'goût d'chiller.

Le bien nommé espresso, servi dans une tasse italienne avec un joli chocolat suisse (cosmopolite !), manque un peu de saveur. Par contre, les brunchs paraissent vraiment appétissants et copieux (avec brochette de fruits en entrée !), pour des prix somme toute raisonnables. Seul le choix semble difficile : près de 50 formules dont la « Ah ben je prends de toute ! » pour les affamés – mais les autres peuvent toujours demander un Doggy-bag.

Pour conclure : grand angle pour petit coin ☐

<http://restaurantlavenue.ca>

Rose de Lima

3580 rue Notre-Dame Ouest, Montréal (Québec) | Station Bixi
Marché Atwater | De 9:00 à 17:00 tous les jours

Note globale : 11

Situation : 10 | Cadre : 11 | Accueil : 13 | Ambiance : 12
| Qualité du café : 11

Prix d'un café : 2,50 \$ (canadiens)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abat du bouleau » pour « bûcheron »

Longtemps faubourg des ouvriers, Saint Henri a périclité pendant de longues années après la fermeture de ses usines. Il renaît présentement au point d'avoir été désigné deuxième meilleur quartier où il fait bon vivre à Montréal ! Il faut dire que le Canal Lachine a été ré-ouvert à la navigation de plaisance il y a une quinzaine d'années, attirant promeneurs et cyclistes ainsi que de nombreux commerces sur la rue Notre-Dame ... dont des petits cafés!

Quittant notre condo de l'ancienne usine de la Compagnie Imperial Tobacco, nous descendons la rue jusqu'à l'estaminet le plus proche qui en a pris le nom* : c'est un petit bistrot de quartier, modeste mais authentique.

Un grand slaque finit de dégrayer une table puis s'en retourne derrière le grand comptoir à la peinture écaillée en nous voyant arriver. On calle not' breuvage pis on s'tire une bûche – ou plus exactement une vieille chaise en fer forgé.

Le café est pas pire, pourtant pur produit du commerce équitable. Par contre, nos voisins ont l'air de prendre du bon temps avec leurs cocktails ben rafraîchissants (agrumes fraîchement pressés mélangés à des concombres, du gingembre et du miel), accompagnés de flapjacks à la québécoise (au Nutella et au sirop d'érable !) pour lui, et de crêpes aux bleuets pour sa blonde : possiblement à tester ...

A la grande table collective, une mère et sa petite profitent des jeux à disposition pour disputer une partie de dominos tout en placotant, tandis que sur l'estrade du fond, un traîneux se tape une broue, la falle basse. P'têt ben qu'il a passé la nuit sur la corde à linge. A moins qu'il ne vienne d'achever le « Bonheur d'occasion** », écrit ici pendant la guerre (et ça paraît !)

Pour conclure : une rose comme on l'imagine ... avec des épines !

<http://caferosedelima.com><http://caferosedelima.com>

* Celui de la Patronne du Pérou et même de toute l'Amérique, puisque c'est la première fleur de sainteté du Nouveau Monde.

** Roman de Gabrielle Roy, prix du Gouverneur Général (Canada) et Femina (France), sur la quête désespérée du bonheur d'ouvriers et petits employés.

La Brûlerie d'ici

91 rue Saint-Germain Ouest, Rimouski (Québec) | De 7:00 à 22:00 tous les jours (8h en fin de semaine)

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,40 \$ (canadiens)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure définition : « Ne manque pas d'élan » pour « orignal »

Capitale du Bas Saint-Laurent et centre océanographique du Québec (clin d'œil à l'Amiral !), Rimouski doit son nom aux Indiens : il signifie « terre de l'orignal ». Nom d'un caribou ! En voilà un animal, imposant ! (On en a aperçu un ... à la belle plastique !)

Mais elle est aussi au bord du fleuve, à quelques miles de l'embouchure : envie d'une bonne bouffée d'air salin ? Une belle promenade de près de 5 km a été aménagée le long du Saint-Laurent pour le plus grand bonheur des piétons et cyclistes. Au milieu, deux belvédères en forme de yacht, avec une vue ... bleue de bleue !

On s'est juste ben fait brasser par le vent, vif comme une claque. Oh Boy ! Y nous a mis les ch'veux tout' dev'nt la face ! On change not' capot d'bord pour s'en retourner vite vers le centre se réfugier dans c'te maison de torrédaction. Là aussi on sent l'appel du large : grand planisphère au plafond et larges ventilateurs à pales, l'ambiance est voyageuse.

Egalement de hautes plantes à palmes à l'ombre desquelles quelques fauteuils profonds donnent envie d'se canter. A moins de se percher sur les hauts tabourets installés devant les tablettes des baies vitrées pour prendre le soleil. Oubedon, rester dehors sur la terrasse qui tourne tout autour. C'est pas l'espace qui manque ! Y a même une deuxième salle au style rétro, plus petite, cosy itou.

Mais le point fort, c'est les breuvages : des cafés (large choix !) torrédifiés sur place et servis dans de petites tasses aux couleurs pimpantes (vert pomme ou jaune d'œuf) aux bières de micro brasseries d'icitte, en passant par les vins (et pas d'la baboche !) jusqu'à la meilleure sangria de la ville, paraît-il.

Quelques en-cas aussi pour les accompagner dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

Pour conclure : on brûle déjà d'y retourner.

<http://www.bruleriedici.com>