

Le Vieux mûrier

Le Vieux mûrier, 11 place Plumereau, 37 000 Tours |
De 11h (14h le dimanche) à 2h, fermé le lundi

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 18

Ambiance : 15

Café : 14

Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Production de vers » (soie)

Petit tour dans la cité natale de Balzac* sous la houlette de notre greeter** du jour :

nous qui pensions en avoir fait le tour depuis 3 jours, découvrons moult cours cachées et passages secrets devant lesquels notre quatuor était passé sans même s'en rendre compte. C'est que notre hôte a plus d'un tour dans son sac !

Au coeur du Vieux Tours, la Place Plum' (ainsi nommée par les Tourangeaux) est incontournable. Son nom viendrait d'un gentilhomme fortuné*** qui avait légué ses biens à la ville ; d'autres évoquent l'ancien marché aux chapeaux qui s'y tenait au XIIIème siècle. Qu'importe ! Entourée de vieilles maisons à colombages****, des brasseries pour la plupart, et entièrement pavée, elle est recouverte de tables, chaises et parasols aux beaux jours : aussitôt prise d'assaut, elle devient alors une gigantesque terrasse, vivante et bruyante ... au grand dam des résidents !

Le vieux Mû, comme on l'appelle ici, est l'une des plus anciennes. Son histoire a fait sa réputation, c'est une véritable institution. D'abord imprimerie, il est devenu Café littéraire.

On peut donc s'y poser pour lire ou prendre la plum', réviser ou débattre (la faculté est à côté !)

Moquette épaisse, vieilles affiches et photos rétro à l'intérieur pour s'installer confortablement en hiver. L'été, trouver une place au pied du mûrier***** n'est pas chose aisée mais de là, on peut admirer les façades à pans de bois et s'immerger dans l'ambiance locale.

Sa gazette paraît « tous les 36 du mois » et annonce, entre deux réclames, un expresso de Colombie, un (vrai) capuccino et autres rafraîchissements. De quoi se remplir la panse aussi, du bien roboratif – on est au pays de Rabelais ! – préparé

en un tour de main, à l'instar de sa spécialité, le burger Sainte Maure de Touraine et sa confiture de mûres ...

Pour conclure : très honorés d'être au pays de Balzac.

<http://levieuxmurier.fr>

* Honoré de Balzac (1799-1850), romancier, journaliste et imprimeur, né à Tours.

** Bénévole faisant visiter sa ville de façon insolite et personnelle pour une rencontre authentique.

*** Charles Plumereau (1818-1885), ancien conseiller municipal de Tours.

**** Du XVème siècle, en pierres de taille ou de tuffeau, pans de bois et torchis.

***** D'où son nom, vestige du temps des soieries de la ville, première à avoir développé cette industrie.

La Théière panachée

La théière panachée, 12 venelle des 3 Avocats, 22 300
Lannion |

Du mardi au samedi, de 9h à 18h

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Tarte à la poire » (gifle)

Au détour d'une petite venelle de la vieille ville, une malicieuse petite théière rondouillarde nous observe d'une fenêtre – celle d'un magasin de produits zen transformé l'été dernier en salon de thé ... par un ancien décorateur d'intérieur !

Ralliez-vous à mon panache, semble-t-elle susurrer. On délaisse les quelques tables de la rue piétonne (malgré le bon air iodé !) pour s'installer au chaud : tabourets et tables hautes, grand canapé moelleux et sa table basse ou petites bergères et leur guéridon, sur fond de rideaux épais, tapis moelleux et plantes vertes. La déco soignée et les couleurs reposantes nous invitent à passer en mode détente ; pour un peu, on se croirait dans son salon ...

Accueil chaleureux du patron qui nous indique la marche à suivre ... inscrite à la craie sur le grand tableau : on commande au comptoir, puis on va chercher son plateau une fois

prêt avant de le déposer sur le passe-plat au moment de partir. Il faut mettre la main à la pâte, comme à la maison !

Lui l'a déjà mise et apporte ses nouvelles productions : riz au lait aux pralines roses et tiramisu, tandis que les dernières parts de tarte caramel au beurre salé et noix glissent dans les estomacs d'un trio de lycéennes ...

On l'aura compris, sa passion, c'est la pâtisserie qu'il pratique avec brio : il choisit avec soin ses ingrédients et les mélange de manière subtile pour obtenir des saveurs inédites. Ses tartes sont aussi goûteuses qu'élégantes (amandes et miel, citron meringué), ses entremets originaux (spéculoos aux pommes, bavarois au caramel, framboisier au nougat), ses cakes variés (avec ou sans gluten) et ses cookies totalement régressifs (aux Twix, M&Ms ou Kinder) présentés dans de grands bocaux, comme autrefois. Nostalgie de nos jeunes années ...

Même l'expresso et le Latte Macchiato* sont accompagnés d'un mini carambar :

en voilà un qui voit la vie du bonbon côté ☐

Pour conclure : le seul endroit où on a envie de prendre une tarte.

<https://www.facebook.com/ltp22300/>

* Egalement une vaste gamme de thés ainsi qu'une étonnante eau détox de saison avec des fruits frais (fraise, citron, orange cette semaine). Oublié par contre de demander s'ils servaient des ... panachés !

—

Cocotte et Moustache

Cocotte et Moustache, 9 place du Martray, 22 000 Saint-Brieuc

|

Du mardi au samedi 11h00 à 18h00

Note globale : 14+

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 18

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Gros titre en Angleterre » (Sir)

Face à la cathédrale, une enseigne sonne gaiement: « Cocotte et Moustache » !

Mais qui sont-ils ? La jeune gérante, adorable de gentillesse et de fraîcheur, nous éclaire volontiers : c'était le surnom donné à ses grands-parents ... transformé pour ses clients en « Cocotiens » et « Moustachiennes » sur sa page FaceBook !

D'abord auxiliaire de justice, après des études théâtrales et d'assistante sociale, elle a réalisé

à 36 ans son rêve d'adolescente : ouvrir un salon de thé-cantine. Et depuis suivi une formation chez Café Mokxa pour développer son activité, si passionnée qu'elle veut maintenant participer au championnat de France de café.

Quelques tables au soleil pour profiter de l'animation de la place, une salle toute en longueur

à la déco vintage et moult petits clin d'œil : chaque table a son étiquette – « Stone et Charden » pour nous replonger dans « l'avventura » ☐ – et son petit pot de cocottes en papier. Une lampe en origamis (sans doute fabriquée lors d'un des

ateliers créatifs hebdomadaires*) et, au-dessus du comptoir, un globe lumineux d'où Elisabeth nous salue à côté de deux paires de chaussons bleus et roses : George et Charlotte, of course ... et bientôt le royal baby attendu ces jours-ci ! Mascotte de la maison, la figurine de la reine est régulièrement mise en scène avec un humour décalé très british.

Des nouvelles de Buckingham ? Inutile de suivre « The Crown », il suffit de venir ici déguster

a cup of tee** ou un chocolat à l'ancienne dans un mug à l'effigie de sa majesté, accompagné d'un – humm, on retrousse sa moustache ! – cheese cake ou de cookies : highly recommended !

Et pourquoi ne pas s'installer dans le patio du fond ? Avec ses vieilles pierres et ses lambris, sa toile fuchsia et ses meubles de jardin, il ne manque pas de charme et est un formidable havre de tranquillité.

Pour conclure : une adresse au poil !

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

* Egalement un Motiv'Café où les auto-entrepreneurs se retrouvent autour d'un café une fois par mois pour échanger, se soutenir, partager les opportunités, se construire un réseau ou monter des projets.

** 26 arômes de la Compagnie Coloniale, plus ancienne marque française de thés : noirs, verts, rouges ; à la violette, la menthe, l'orange, le miel ou le caramel – également en sachets de 100g à emporter.

Donkey's Coffee shop

Donkey's Coffee shop, 1 rue Saint-François, 22 000 Saint-Brieuc |

Du lundi au samedi, de 7h30 à 18h30

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Passé à l 'acte » (Légué*)

Un coffee shop briochin : c'est une première ! Tombé sous le charme de ces boutiques lors d'un voyage en Irlande, Renan Baudet** s'y était fait embaucher et avait découvert le métier de Barista***. C'est là aussi qu'il avait fait la connaissance de Mary Louise, pâtissière d'un restaurant gastronomique.

De retour en France, il décide d'ouvrir le sien. Une première tentative échoue, mais un âne ne trébuche pas deux fois sur la même pierre : la seconde sera la bonne, grâce à une campagne de financement participatif particulièrement réussie.

C'est dans un centre ville encore endormi que nous le découvrons à notre tour :

chic, un âne**** qui aime les alouettes***** !

Au bout de la principale rue piétonne, face au centre commercial des Champs, le bâtiment de style industriel ne manque

ni charme, ni de caractère. Dehors, une petite terrasse ; à l'intérieur, un coin salon et quelques tables sur fond de

briquettes rouges, plancher en bois et motifs art-déco : microscopique mais chaleureux. Et l'unique fenêtre sur la rue est devenue comptoir pour la vente à emporter.

Mais que donne-t-on à boire à un âne qui a soif ? Un bon café, bien sûr ! Torréfié par une entreprise locale, il ne manque pas de saveur. Egalement au choix cappuccino, latte, chocolat chaud, thé matcha ou jus de fruits pressé à la minute.

Au ratelier, des bagels, wraps et tartines, à partir de produits de saison et de la région, sans compter, cherry sur le cup cake, pâtisseries de la fameuse amie irlandaise installée non loin : carrot cake, cheesecake et autres banoffee pies mais aussi ... tiramisu breton !

Pour conclure : Âne de Bretagne !

<http://picbear.com/tag/donkeyscoffeeshop>

* Nom du fleuve de la ville.

** Ane familier.

*** Equivalent d'un barman pour le café.

**** « Donkey » en anglais.

***** Les lève-tôt.

—

Esprit de famille

Esprit de famille, 21 rue des Promenades, 22 000 Saint Briec

|

De 9h à 14h30 lundi et mardi, 9h à 18h du mercredi au samedi

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 |
Café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Petite partie de la famille » pour « fugueuse »

Dans la famille des salons de thé, je demande ... la mercerie ! Transformée en 2004 par deux jeunes mères de famille désireuses de retrouver leurs racines, elle a pris depuis du galon. Sa devanture rétro tranche avec la grisaille des bâtiments de cette artère, pas vraiment pimpante mais bien située, entre le Parc des promenades et la rue principale* de la cité briochine : une bonne alternative pour prendre sa boisson chaude favorite ou manger sur le pouce entre deux emplettes.

D'autant que l'intérieur est plutôt cosy et chaleureux : on réunit la famille autour de la grande table en bois (pratique quand on a une paire de jumelles** !), la moitié de la famille*** et son époux peuvent se lover dans les fauteuils-clubs et les plus intrépides se hisser haut sur les « mange-debout ».

Quant à la descendance des chargés de famille, un espace spécifique lui est dédié, avec mobilier à sa taille et jeux variés, ainsi que des menus spécialement étudiés.

L'accueil est convivial, le cadre vite familial : on y est comme chez soi !

Si le choix est rapide pour les buveurs de café (« Nespresso ») ou de chocolat chaud (« Kinder Bueno »), il demande davantage de réflexion aux amateurs de thé : pas moins de 26 variétés exposées dans de grands bocal colorés joliment alignés sur les longs rayonnages, vestiges de l'ancienne boutique (Il ne manque guère que le Mariage Frères !)


Les gourmands ne résistent pas aux recettes de la maison :
petits plats mitonnés le midi
ou douceurs aux airs de madeleines de Proust dès le petit-déjeuner et jusqu'au goûter :
une tarte au caramel qui nous rappelle celle de Mémé et un pain perdu qui a vraiment un air de famille avec celui de tante Odette. On peut même les emporter !

Pour conclure : mes aïeux, quel choix !

<http://www.esprit-de-famille.fr>

* Au cœur de la ville, dans un secteur protégé au titre des monuments historiques,
la rue Saint Guillaume est la grande rue piétonne de la cité.
** Quadruplées !
*** La bru !

Fika

Fika, 41 rue Saint Guillaume, 22 000 Saint Briec | Du lundi au samedi de 8h à 19h | 

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 15 | Ambiance : 13 |
Café : 14

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Somme modique » pour « sieste »

Fika ? Quel drôle de nom ! C'est du breton ? Non !

Votre Sherlock Holmes en herbe a dû enquêter jusqu'en Suède pour mieux comprendre ce concept* : il désigne la pause prise entre les repas** durant laquelle collègues, mais aussi amis ou parents se retrouvent autour d'un café*** et d'une collation.

Est-ce pour cela que leurs employés sont parmi les moins stressés au monde ?

En tous cas l'occasion de parler d'autre chose que du travail, prendre de la distance et s'épousseter le cerveau, s'enrichir des perspectives des autres et gagner en créativité.

Anna Brones, auteur d'un livre sur le sujet évoque un « moment qu'on attend avec impatience, où tout s'arrête et où l'on n'a plus qu'à savourer ».

On comprend qu'il soit devenu là-bas un rituel – que dis-je, une institution !

Passé par l'hôtellerie au Maroc et passionné de Scandinavie et d'Asie, Mohamed Zouhar, a repris ce concept pour ouvrir ici à la mi-août. Il propose le café d'un célèbre torréfacteur régional**** et un « Bouddha Bowl » de protéines, glucides et vitamines : tout ce qu'il faut pour l'organisme ! Mais pas seulement : paninis, bagels, salades, muffins et autres douceurs complètent l'offre.

La décoration s'inspire des coffee-shops de Bali : bois clair, plantes vertes, macramé et raphia.

Au sol, un chemin de mosaïques nous emmène vers la petite salle du fond, tandis qu'un bel escalier s'élanche vers une salle plus spacieuse où de jeunes briochins révisent studieusement leurs cours.

L'accueil est chaleureux et souriant, l'atmosphère détendue ; une guitare égrène quelques notes. C'est vrai que c'est dépaysant et relaxant !

Pour conclure : mérite un certi-fika d'excellence !

<https://www.facebook.com/fika22000/>

Vidéo présentant le concept (en anglais) :
<https://www.youtube.com/watch?v=7vUIPwiCipo>

* Son nom est dérivé du mot "Kaffe" (Café).

** Deux fois par jour, en général vers 10h et 15h.

*** Les Suédois sont les deuxièmes plus grands consommateurs de café au monde derrière

la Finlande, mais devant les Norvégiens, Islandais et Danois (Les Français n'étant que 9èmes !)

**** « Le Café qui fume » à Auray, torréfié à l'anglo-saxonne pour un goût plus acidulé, épicé.

Mme Mouss'tache

Mme Mouss'tache, 26 rue Colvestre, 22 220 Tréguier | De 10h à 21h, sauf le dimanche et le jeudi matin

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « De Pâques » pour « île »

A l'ombre des flèches de la cathédrale, dans l'une des rues pavées de cette petite cité de caractère, nous découvrons tout à fait par hasard cette ancienne demeure où Mme Mouss'tache nous accueille, comme à la maison.

Comptoir de bois, meubles dépareillés dont une longue table trônant au centre, fauteuils d'un côté de la cheminée et canapé de l'autre, tonneaux et leurs tabourets : chacun peut trouver sa place. Qui pour un chocolat chaud-maison (servi dans un grand bol comme chez Mémé !), ou bien une dégustation de bière (plus de 260 marques !) agrémentée de saucisson-fromage. En guise de déco, de vieux objets, des caisses de bois et un original patchwork de collages entre les poutres du plafond. Les deux jeunes propriétaires ne manquent pas de créativité !

Pour animer leur nouvel établissement, ils organisent des dégustations de bières le vendredi et des soirées festives, comme l'OktoBreizhFest en septembre (clin d'œil à l'Oktoberfest munichoise) et la Saint-Patrick en mars. La rue est alors bloquée et de grandes tables installées à ciel ouvert, pour y boire un verre ou manger crêpes et galettes en écoutant un concert de musique bretonne ou irlandaise.

En ce week-end de Pâques, l'ambiance est plus tranquille. Dimanche prochain, on vote et les Moustachus se sentent dans le brouillard. Ils tirent à boulets rouges sur les politiques, à bâbord et à tribord, tout le monde en prend pour son grade :
– « Si les extrêmes passent, nationalistes contre trotskistes : ça s'terminera comme dans Astérix ! »
– « On n'a qu'à élire l'plus vieux, comme ça on n'aura pas long à lui payer sa retraite ! »
(Pas cloche, c'lui-ci !)

Au fond, une jolie porte voûtée annonce la « Cave-Epicerie fine ». Elle regorge de trésors : whisky, rhums, cidres, bières par dizaines (bretonnes telles la Philomenn ou la Britt, mais aussi belges, allemandes et autres) – sans compter des caviars de légumes, rillettes de poissons, pâtés et saucissons au cidre et aux pommes ...

Pour conclure : un café au poil !

<https://www.facebook.com/m.mousstache/>

Digor Kalon

Digor Kalon, 89 Rue du Maréchal Joffre, 22700 Perros-Guirec |
De 18 à 1h, 2h en saison, sauf le lundi ; fermeture 15j en
janvier

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marin d'origine » pour « sel »

Une façade aux couleurs franches et joyeuses : dans la peu
commerçante rue remontant du port, impossible de la manquer.
C'est celle d'une ancienne brocante transformée en taverne
bretonne. Le nom intrigue. Renseignement pris, « Digor
kalon » signifie ouvrir son appétit et son cœur à la fois.
Tout un programme !

A l'intérieur, l'esprit de la chine a perduré, c'est un vrai
bric-à-brac !

Vieux ustensiles (Ah ! Le presse purée en fer blanc de Mémé
!), machine Singer transformée en table, portes de lits clos,
Gwenn ha du* et souvenirs de voyages lointains. Il y en a
jusqu'au plafond ; casseroles et cafetières, vieux vélos et

même un canoë canadien suspendu au-dessus de la grande table. Au bar, de vieux loups de mer sculptés dans le bois crachent la bière, tandis que d'anciens fûts surmontés de selles de tracteur offrent une assise aux consommateurs.

Si l'on franchit la porte du fond, nouvelle surprise : l'arrière-cour a été transformée en ruelle sur laquelle s'ouvrent d'autres salles, plus petites, mais à la déco aussi hétéroclite. Et si l'on monte à l'étage, c'est encore une autre ambiance ...

Mêler bar et restaurant est une idée que les propriétaires ont rapportée d'Espagne, la trouvant conviviale. Ils ont ajouté une grande armoire de livres et de jeux mis à disposition et des concerts de groupes locaux chaque vendredi. C'est une réussite : habitués et voyageurs discutent dans une ambiance bon enfant, à la lueur des bougies.

Le serveur est décontracté, un peu dans sa bulle ; il a glissé le menu dans une BD (Clin d'œil au 24^{ème} festival du genre qui a justement lieu ici ce week-end).

On y trouve le boire et le manger : des bières bretonnes (dont la Lancelot, véritable potion magique) mais aussi des tapas (qui collent bien à l'esprit simple et convivial du lieu et lui permettent de se démarquer de la cinquantaine d'établissements de la ville) et autres en-cas régionaux (moules aux épinards, assiette des 7 îles) ou plus lointains (fish and chips, pain perdu au sirop d'érable) ...

Pour conclure : t'as pas des tapas ?

www.digor-kalon.com (dont la visite panoramique de l'établissement)

*Drapeau de la Bretagne noir et blanc (d'où le nom), composé de neuf bandes horizontales et d'un canton supérieur de mouchetures d'hermine côté mât.

Le Michelet Café

Le Michelet Café, 1 rue Michelet, 22 000 Saint-Brieuc | De 8:30 à 22:00, 1h vendredi et samedi, fermé dimanche et lundi

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Zone bleue » pour « mer »

Un bateau échoué au coeur de la ville, à l'intersection de deux rues piétonnes – ou plutôt un demi : car c'est bien la moitié d'une coque qui abrite la terrasse où l'on boit ... un autre demi ! Couleur de la barque : vert-bouteille (ça ne s'invente pas !)

Un bistrot qui a le vent en poupe car c'est aussi un beau bar à huîtres. Le samedi matin, jour de retour de pêche et de marché, les briochins affluent pour une dégustation accompagnée d'un petit verre de blanc. Des habitués, de fins connaisseurs ou des néophytes, c'est devenu le rendez-vous incontournable des bons vivants et des curieux.

D'humeur marine, on part à l'abordage pour pénétrer dans les entrailles du navire : hublots, lanternes, filets, bouées, maquettes de bateaux de pêche et tableaux de vieux gréements (dont l'Ar Gentilez de Perroz-Gireg !), mât de bateau avec une mouette perchée dessus et, bien sûr, tonneaux ! Pas un nuage à

l'horizon, le ciel (du plafond) est bleu comme la mer ... avec une bouteille qui émerge !

Le capitaine apporte les boissons ; ma tasse est remplie à ras-bord : de quoi me donner la pêche ! Au comptoir, la bière coule à flots ... sous une ribambelle de vêtements de bébé suspendus à une corde à linge, tous rayés, rose-blanc ou bleu-blanc. Intrigant ! Renseignement pris, ce sont des faire-part. Il y a quinze ans, une cliente étant sur le point d'accoucher, la patronne était tous les jours questionnée pour savoir si le petit matelot était arrivé. C'est ainsi qu'elle a eu l'idée de broder son prénom sur une mini marinière quand il a posé pied à terre ... et elle a continué depuis avec les suivants !

On en ferait bien notre port d'attache tant c'est un lieu d'agrément, mais l'heure est malheureusement venue pour nous de lever l'ancre et hisser les voiles. Qu'à cela ne tienne, on reviendra y faire escale !

Pour conclure : une belle ballade en mères.

<http://www.baiedesaintbrieuc.com/votre-sejour/ou-boire-un-verre/634808-le-michelet>

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.