

# Déodéba

**Le 21 octobre 2018**

Déodéba, 3 place Saint-Michel, 72 000 Le Mans

Du mardi au samedi de 11h à 19h

(fermeture de 12h30 à 14 h mardi et jeudi)

Note globale : 13

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ils sont parfois enceintes » (remparts)

Cernée par son antique muraille gallo-romaine, la Cité Plantagenêt\* a conservé ses maisons

à pans-de-bois aux fenêtres Renaissance et leurs lourdes portes cochères. Ses vieilles ruelles nous font remonter le temps, et pour un peu, on ne s'étonnerait pas de voir surgir Ronsard

et du Bellay\*\* ...

A l'ombre de l'imposante cathédrale, une étonnante petite boutique :

« Dépôt-vente, magasin de décoration, salon de thé » : nous y sommes !

Sur les historiques pavés de la place, quelques tables de jardin invitent Manceaux et touristes à profiter de la douceur automnale – sans doute la terrasse la plus tranquille de la Cité Cénomane !

A l'intérieur, un dédale de petites salles qui débordent de vêtements, chaussures et objets de toutes sortes. Dans l'une d'elles, deux autres tables de jardin invitent à un café, un chocolat,  
un thé ou un jus de fruits – voire une petite douceur.

J'opte pour le premier, un éthiopien bio équitable à l'arôme délicat, tandis que mon cher et tendre préfère un cocktail orange-carotte-citron qu'il scanne aussitôt. « Excellent », le rassure Yuka\*\*\* : 100% de fruits et légumes, bio, sans sel ni graisses saturées mais un peu trop sucré.

Autour de nous, des créations artisanales sont exposées, ensemble hétéroclite qui peut prêter à débat ... mais quand on les découvre, on a plutôt tendance à pousser des oh !

Un visage qui nous épie ? Non, un vieux téléphone à qui l'on a coincé des jumelles de théâtre entre les oreilles ! Un sportif qui hisse une pendule à bout de bras ? Non, une cisaille de jardin qui donne l'heure ! Et moult autres objets détournés qui valent vraiment le détour :  
décidément, ce créateur sarthois\*\*\*\* a du talent !

Pour conclure : un lieu original pour consommer autre ... Mans.

<http://deodeba.blogspot.com/p/le-salon-de-the.html>

\* Ainsi nommée en l'honneur d'Henri II, père de Richard Coeur-de-Lion, né au Mans en 1133.

\*\* C'est ici qu'ils créèrent la Pléiade.

\*\*\* Application mobile qui scanne nos produits et les analyse pour indiquer leur impact sur notre santé, tout en proposant des alternatives à ceux qu'il vaut mieux éviter.

\*\*\*\* Kristianjr.

---

# Le Bistrot 1900 / Puy du Fou

Le Bistrot 1900, Le Puy du Fou, 85 590 Les Epesses |

Du 6 avril au 4 novembre, de 10h15 à 19h

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 15

Accueil : 16

Ambiance : 17

Café : 10

**Prix d'un café : 2,20 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Tire sur sa fin » (tacot)

Longtemps à l'abandon, le Puy du Fou\* est devenu la mémoire vivante de notre culture, et après quarante ans, le premier parc à thème au monde, sollicité par de nombreux pays pour mettre en valeur leurs propres racines.

Des spectacles historiques grandioses, un espace naturel magnifiquement préservé mais aussi des villages reconstitués à différentes époques.

Au centre du Bourg 1900, on se donne rendez-vous sous la halle Eiffel, bordée de boutiques aux vitrines alléchantes et bien sûr ... d'un bistrot !

Une grande brasserie Belle Epoque, aux verrières de style typiquement « Art Nouveau »,

à la terrasse de laquelle Puyfolais d'un jour ou de toujours profitent de l'ambiance animée :

sur des chansons d'antan rythmées par l'accordéon, les plus jeunes tournevirent sur le carrousel, le garde-champêtre aux bacchantes solennelles et au bedon vendéen (la célèbre brioche !) tonitruue les annonces officielles, tandis que des

automates jaillissent de leurs fenêtres.

Les serveuses s'activent dans un ballet bien huilé. Avec leur costume d'époque – chemisier et tablier blancs sur longue robe noire, le chignon élégamment recouvert de dentelle choletaise\*\* – elles contribuent au dépaysement.

« Pour la limonade, c'est avant 11h30 ou après 15h », est-il précisé.

L'expresso relève plus du mélange de robusta et de chicorée – avec un tantinet d'alcool de pneu, persiflent les mauvaises langues ! – mais la bière de Vendée pression est légère et fluide.

Et à l'heure de l'apéritif, le « Troussepinette »\*\*\* tout à fait conseillé.

Pour conclure : ambiance musette, café lavette.

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

\* Le Puy vient du latin « Podium » qui signifie promontoire et Fou, du vieux français « fouteau », désigne le hêtre. La consonance du premier évoque la profondeur et le mystère ; celle du second, le grain de folie déposé en chacun de nous.

\*\* De Cholet (à 20 km), réputée au XIXème siècle pour ses mouchoirs et ses dentelles.

\*\*\* Autrefois fabriqué clandestinement, le vin d'épines, ou troussepinette en Vendée, est un vin aromatisé dont le nom vient de son ingrédient spécifique, le prunellier. Il se boit le plus souvent frais en été, en apéritif, mais aussi l'hiver, en vin chaud.

---

# Orangerie du château de Cheverny

Orangerie du Château de Cheverny, avenue du Château, 41 700 Cheverny |

Tous les jours, de 10h30 à 19h l'été, 11h à 17h30 le reste de l'année

Note globale : 16

Situation : 19

Cadre : 16

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 14

**Prix d'un café : 2 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Fragile s'il est trop bien sapé » (château)

Bâtir des châteaux en Espagne ? Nos amis québécois préféraient faire ceux de la Loire ... malheureusement, ils étaient déjà faits nous avait prévenus Francis Blanche.

Qu'à cela ne tienne, nous voilà partis sur leurs traces à l'occasion de notre road trip biennal !

Et le dernier jour, avant de reprendre la route pour la capitale, on s'est offert une pause royale dans l'ancienne orangerie du château de Cheverny\*.

C'est en le contournant, qu'on a découvert ce joli bâtiment du début XVIIIème\*\* devant lequel des tables étaient installées, avec parasols assortis. Un lieu véritablement enchanteur par sa vue exceptionnelle sur les jardins et le château. Mais l'air était tellement étouffant ce jour-là qu'on a préféré l'intérieur ... climatisé !

Décor superbe ; de majestueux volumes et une charpente incroyable, du mobilier et une musique dans le style de l'époque : bien que le service se fasse au comptoir, l'établissement relevait plus du salon de thé que du snack.

D'autant que les produits étaient de qualité : espresso (bien serré) servi dans une tasse en porcelaine avec amande chocolatée et serviette aux armes du château, chocolat Viennois chaud ou glacé (spécialité de la Maison) ou jus de fruits de producteur aux arômes variés.

Et pour les plus gourmands, de généreuses glaces artisanales redoutablement goûteuses

(Eh oui : notre légendaire conscience professionnelle nous a poussés à les tester !)

Cadre somptueux, service avenant et même, espace Legos pour occuper les enfants afin de permettre aux plus grands d'apprécier tranquillement ... la vie de château !

Pour conclure : des glaces à vous faire fondre !

<http://www.chateau-cheverny.fr/informations-pratiques/se-restaurer.html>

\* Propriété appartenant à la même famille depuis plus de six siècles, c'est le premier château à avoir été ouvert au public en 1922 : du splendide intérieur au parc botanique, du Musée des secrets de Moulinsart aux chenils (NB. Pas vu Milou !) et des jardins au parc forestier, on découvre un patrimoine authentique et vivant.

\*\* Durant la seconde guerre mondiale, les autorités craignant un bombardement de Paris, ce bâtiment habituellement réservé aux réceptions abrita de nombreuses œuvres d'art provenant du Louvre, dont parmi elles la Joconde.

---

# 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 XIII<sup>e</sup> 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 bocaux 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/>