

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.

La libellule

6 de la Grenouillère, 68 000 Colmar | Du mardi au samedi de 8h30 à 18h30

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cousine d'une demoiselle » pour « Libellule »

Ce gracieux insecte tient ses ailes étendues comme les feuillets d'un livre, d'où sa dénomination de « libellus*.
Pouvait-on trouver plus joli nom pour ce café tenu par deux anciennes libraires férues d'écologie ?

Créé il y a 6 ans par une jeune trentenaire récemment rejointe

par l'une de ses premières clientes, il offre un vrai lieu de vie où il fait bon prendre son temps au cœur de la ville, ou bien échanger à l'occasion des animations régulièrement proposées (ateliers tricot ou calligraphie, après-midis contes ou jeux de société, apéro-concerts ou soirées littéraires etc.)

Mobilier dépareillé, nappes à pois, travailleuse-couture des années 50, jeux, étagères où piocher journaux ou romans et (c'est la période !) sapin en 2D : l'atmosphère est cosy, avec une déco aux inspirations vintage et récup' particulièrement créative.

Pour les amateurs de littérature, des portraits d'auteurs sur les murs et, au-dessus du vieux canapé du coin-salon, le titre (évoqueur !) d'un roman : « Les gens heureux lisent et boivent du café** ».

Les petits d'hommes ont aussi leur espace, avec des tables de jeux et coloriages pour les plus grands ; une chaise haute, une table à langer et même un « garage » à poussettes destinés aux plus jeunes.

Au fond, la cuisine, d'où proviennent les savoureuses effluves des gâteaux du jour, des brownies – pas très alsaciens ! Mais les pâtisseries, soupes et quiches sont faites maison, avec des produits régionaux en majorité bio, et les breuvages issus de l'agriculture biologique et/ou locale.

Pour démarrer la journée, deux options : le petit déjeuner « Energie » composé de jus de fruit pressé, boisson chaude, fromage blanc ou compote plus deux barres de céréales à l'avoine et aux cranberries, ou (si l'on cherche livre-S !), l'Alsisch Kaffe avec marc de Gewürztraminer*** et crème en couches superposées !

Pour conclure : un café où on se sent insectivement bien.

<https://www.facebook.com/La-libellule-café-128160717250571/>

* Petit livre. ** Agnès Martin-Lugand, 2013. *** Eau de vie

alsacienne

Au Croissant doré

28 rue des Marchands, 68 000 Colmar | Du mardi au dimanche de 8h à 19h30

Note globale : 14

Situation : 16 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 11

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Jus de poires » pour « Lavement »

C'est une curieuse façade qui retient notre attention aujourd'hui : à côté du Musée Bartholdi et de la Maison Pfister, son style Art Nouveau, sa couleur rose délavé et sa vitrine d'énormes bocaux de bonbons et autres objets rétros nous intriguent.

Avouons aussi qu'après nos pérégrinations dans le vieux Colmar – ses maisons à colombages décorées de cadeaux et peluches, ses marchés de Noël, sa petite Venise -, on n'est pas fâchés de se poser !

Deux petites tables placées sur les pavés de la rue piétonne permettent de s'installer à l'extérieur, mais le froid cinglant nous incite à entrer.

Retour dans les années 30 : réclames de bières, cafés ou

cacao, gravures de mode, lampes de style Majorelle, comptoir en pitchpin recouvert d'aluminium, vieux gramophone, boîtes anciennes et vaisselle en porcelaine, le temps semble s'être arrêté.

Le service aussi ! Le couple de gérants est (presque) de la même époque : il se hâte lentement (un vrai train de sénateur !) et des clients découvrent avec stupeur que la carte bleue n'est pas acceptée (Une autre époque, j'vous dis !), en même temps, c'est annoncé avec tellement de délicatesse et un accent si plein de charme qu'ils renoncent à s'en offusquer.


La cannelle de mon café se fait discrète et subtile tandis que le chocolat viennois de mon cher et tendre est parfaitement onctueux. Par contre, les pâtisseries sous cloche ne nous semblent pas si appétissantes – et un rapide coup d'œil aux assiettes de nos voisins nous conforte dans cette impression. Qu'à cela ne tienne, la bonbonnière ne désemplit pas. Touristes et habitués occupent à présent toutes les chaises cannées et échangent tranquillement dans une atmosphère délicieusement ouatée. Au pied du sapin, deux nounours en crin et en raphia (visiblement aussi âgés que les propriétaires) observent imperturbablement le va et vient des passants ...

Pour conclure : hautement recommandable, croissant mon expérience !

<https://www.facebook.com/pages/Au-Croissant-Doré/158940664132505>

Le village Hansi

28 rue des Têtes, 68 000 Colmar | Tous les jours de 10:00 à 18:00

(Dimanche et lundi à partir de 12h) | 

Note globale : 12

Situation : 14 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 10

Prix d'un café : 1,60 € (avec un bon de réduction de 2€ sur l'entrée à l'Ecomusée d'Alsace)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Qui a bonne mine » pour « Crayon »

Face à la célèbre Maison des Têtes, une jolie façade peinte : c'est là qu'un arrière-petit-neveu de Jean-Jacques Waltz dit « Hansi* » lui a récemment consacré un village :

Au rez-de-chaussée, une place a été reconstituée, avec ses pavés, son grès des Vosges et ses boutiques, pour restituer l'ambiance des scènes du célèbre illustrateur colmarien.

Dans le Café du village, tables et sièges en bois, coussins à carreaux rouges et blancs, poêle en faïence et tableaux de l'artiste sont tout aussi typiques. Par contre, chercher ses boissons au self casse un peu le charme – malgré l'accueil chaleureux de la serveuse. De même, le plateau basique dénature celui des tasses en céramique décorées de personnages d'Hansi !

Les produits viennent de la région : Elsass Cola, café de Sati et pains d'épices de Fortwenger.

Si le dernier est toujours aussi goûteux, notre traditionnel breuvage brille plus par sa clarté que par son caractère – mais l'emballage de la croustillante pépite qui l'accompagne nous amuse par ses définitions : « A qüater Hahn wurd salta fatt » (Un bon coq devient rarement gras) et – plus poétique – , « A Hüss ohne Fraui isch a Matt ohne Taiu » (Une maison sans femme est un pré sans rosée).

A l'étage, les œuvres originales de l'artiste sont exposées, voire mises en scène : on s'installe dans une cabine de train pour voir défiler le panorama tel qu'il l'avait croqué, ou l'on visite une cellule de prison comme celle où les Allemands (qui avaient annexé la région) l'enfermèrent suite à ses caricatures féroces. Aquarelles, dessins, affiches publicitaires, vaisselles et enseignes racontent tous, de manière humoristique et colorée, sa province à travers ses paysages et personnages devenus depuis des symboles forts dans l'imagerie collective.

Pour conclure : quelques bémols chez En-si ...

<http://www.hansi.fr/le-musee-hansi.html>

* « Hans » pour « Jean » et le « i » de Jacob (prononcé « i-acob »)

Le Shamrock

Place du Bourg, 22 870 Bréhat | D'avril à novembre + vacances de Noël

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Connue pour ses vieux loups » pour « mer »

Au large de Paimpol, il est un paradis sur mer : Bréhat ! Ses ruelles bordées de murets en pierres, ses maisonnettes aux jardins clos, ses criques sauvages et son eau turquoise ; le dépaysement est instantané. On la nomme aussi « île aux fleurs » pour ses jasmins, ses mimosas, ses eucalyptus, ses aloès et, surtout, ses agapanthes devenues son symbole. Dommage qu'elles ne soient plus en fleurs à cette saison ...

De l'embarcadère, on rejoint rapidement l'unique bourg. Pas de voitures ; on se laisse bercer par le chant des vagues que seuls viennent troubler parfois le cri d'oiseaux marins ou un tracteur pétaradant sur le chemin. Tout en tirant sa carriole à bras, un jeune bréhatin nous salue, courtoisie qui nous étonne ; c'est qu'on est loin d'être les seuls continentaux à débarquer !

Sur la (vaste) place du centre, quelques tables s'étirent au soleil – et à l'abri du vent, voilà qui est tentant ! D'autant que la traversée, pourtant courte, nous a asséché le gosier : bolée de cidre ou bière bretonne (grand choix !), voire café pour les irréductibles (du Cellini, ma foi fort bon !), qu'on accompagne à loisir de saucisson sur planche ou autre fromage local.

A l'intérieur, l'estaminet ne manque pas de pittoresque : une demi-coque de bateau en guise de comptoir, de gros galets et de vieilles pierres, sans compter les tables et bancs de bois, ainsi que des maquettes et autres objets marins qu'on distingue dans la pénombre. Et en musique de fond, du rock comme nous l'annonçait l'enseigne : pour sûr, le tavernier est un amateur !

Retour en terrasse pour régler la note, plus salée que sur le continent – mais après tout, on est sur une île ! – et accompagnée du traditionnel « Kenavo* ».

Pour conclure : un endroit qui vous laissera bréhats

d'admiration.

<http://www.brehat-infos.fr/#diaporama>

* « Au revoir » en breton.

Café In

15 rue Compagnie Roger Barbé, 22 300 Lannion | Du mardi au samedi de 10:00 à 19:00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Non loin des côtes » pour « nombril »

7° au petit jour : il fait froid de retour* ... et notre envie de café est décuplée !!

Malheureusement (pour nous !), de nombreux taverniers ont pris quelques jours après la saison et les refuges se font rares en ville. Par chance, le café In n'est pas out !

Dans une petite rue (que seuls les initiés peuvent connaître !), ce coffee-shop où l'on s'en tasse est assurément connu comme le fond de la poche ; il est pourtant grand comme un sac à main !

Une bonne odeur de gâteaux et café ainsi qu'une douce chaleur nous envahissent à l'entrée. Dans la minuscule vitrine du

comptoir, les premiers attirent notre œil tandis que la carte nous en apprend plus sur les seconds : six variétés bio et torréfiées maison, à déguster en ristretto, espresso, entre deux ou allongées ; plusieurs sortes de Latte aussi.

Et puis ce « Café breton » qui m'intrigue et pour lequel finalement je me décide : un espresso au lait chaud surmonté d'une crème Chantilly nappée d'un coulis de caramel au beurre salé et d'éclats de sablés bretons. Le genre qui tient au corps, juste ce qu'il faut par ces temps de frimas ! Mais il est léger, presque aérien : les produits sont assurément de qualité et mitonnés sur place : je plonge dans un océan de saveurs !

Bercée par les conversations tranquilles doublées d'un discret fond de reggae, je profite de ce que mon cher et tendre est absorbé par le Trégor (gracieusement mis à dispo !) pour jeter un œil sur les quelques toiles accrochées au mur, paysages du cru joyeusement colorés, tandis qu'à la caisse, un autre artiste a joliment disposé des grains de café sur une assiette pour former des yeux rieurs et un énorme sourire ...

Pour conclure : un lieu d'exception, pas un café bateau !

<http://www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/fiches-touristiques/15191-cafe-in.html>

*Comme on dit ici !

Brûlerie du Gros horloge

8 rue massacre, 76 000 Rouen | Station Cyclic Place du Vieux Marché | Samedi de 9:00 à 19:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 11 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Breuvage qui fait dormir quand on n'en prend pas » pour « café »

Petit froid sec et grande braderie : deux bonnes raisons de chercher un endroit où se poser ... sans compter la troisième, mon billet du OUI-quende !

A quelques pas du Gros Horloge, des sacs de café en toile de jute empilés devant une pittoresque boutique, voilà qui est plutôt de bon augure ! C'est celle de passionnés qui, depuis plus de 80 ans (enfin, leurs prédécesseurs et eux !) assemblent et sélectionnent avec soin une vingtaine de variétés du monde qu'ils torréfient à l'ancienne, au charbon. What else ? Ils les proposent en vrac ou en capsules bio recyclables, toutes faites ou à créer – compatibles avec nos machines, ajouterait Gorgeous George !

Mais cette Brûlerie est aussi un magasin de tisanes et de thés ; le mur du fond est d'ailleurs entièrement recouvert des célèbres boîtes rouges des frères Dammann, numéro un mondial : pas moins de trois cents variétés ! Quelques idées de cadeaux aussi : de ravissantes cafetières ou théières et des chocolats, nougats, pâtes de fruits ou confitures pour les accompagner.

Les consommateurs se perchent sur les tabourets du comptoir (sous une kyrielle de cages à oiseaux) ou s'installent sur les chaises dépareillées du fond face à trois vieux guéridons. Soit deux + six = huit places assises, plus les quatre autres à l'extérieur (pour les courageux !) : mieux vaut ne pas venir en nombre !

Quant à la dégustation sur place, aucun choix : seul un mélange italien est proposé, pour ne pas dire imposé – plutôt singulier pour une brûlerie ! (C'est le cas de le dire !). Et mieux vaut éviter de trop se désaltérer ... au risque de devoir courir jusqu'à la place de la cathédrale pour se soulager !

Alors certes, l'endroit n'est pas dépourvu de charme, mais le concept de ce type d'enseigne, c'est quand même le conseil, la variété et la qualité du café. Où sont les deux premiers ?

Pour conclure : une brûlerie qui manque de chaleur.

<http://www.brulerie-gros-horloge.fr>

La Cigale

La Cigale, 4 place Graslin, 44 000 Nantes | Station Bicloo rue Racine | Dimanche de 7:30 à 0:30

Note globale : 15

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 11 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Timbre estival » pour « cigale »

Un Grand Eléphant, une Raie Manta et un Serpent des Mers : de bien curieuses machines se sont installées sur l'île de Nantes, entre les bras de la Loire, inspirées de Jules Verne, célèbre natif de la ville, et Léonard de Vinci, génialissime peintre et inventeur.

Un autre animal les avait précédés bien avant, le 1^{er} avril

1895 très exactement : une Cigale qui n'a cessé de chanter depuis sur la jolie place pavée de l'Opéra. Conçue par un célèbre architecte-céramiste local, cette brasserie transporte ses visiteurs à la Belle époque : stucs dorés, boiseries, miroirs et céramiques (dont certaines illustrent la fable qui lui a donné son nom) ; le cadre est flamboyant !

A l'origine, elle attirait les bourgeois et les comédiens du théâtre d'en face. Les surréalistes aussi adoraient l'endroit, Prévert et Breton y avaient même leur table. Puis des cinéastes ont profité de son fabuleux décor pour y tourner quelques scènes, dont Jacques Demy et sa « Lola » et Agnès Varda et son « Jacquot de Nantes » (Sur l'enfance du précédent !)

Coup de théâtre : en 1964, la Cigale est transformée en self-service ; heureusement, elle est aussi classée monument historique, cela va la sauver. Menacée d'abandon dans les années 70, elle renaît de ses cendres vingt ans plus tard et devient une véritable institution dans la Cité des Ducs.

Toujours lieu de rencontre des personnalités du monde des arts, on y vient aussi pour un petit-déjeuner en touriste, un brunch en famille, un repas d'affaires ou un dîner en amoureux (Pour ce dernier, préférer le petit salon à gauche en entrant, moins bourdonnant que les grandes salles !)

Beaucoup d'attente (malgré une armée de serveurs en tablier blanc et gilet noir multi-poches aussi virevoltants qu'inefficaces !) mais des produits régionaux savoureux, avec une mention spéciale pour le chocolat maison, le crémet nantais (spécialité fromagère) et le caramel au beurre salé ... comme la note : mieux vaut être cigale que fourmi ici !

Pour conclure : vous en sortirez en-chanté !

<http://www.lacigale.com>

<https://www.youtube.com/watch?v=oN-g77Dy380>

