L ’ Arrosoir

25 rue Joseph Bara, 29 680 Roscoff | Dimanche de 11h00 à 19h00

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Dans le vent » pour « Aéré »

Roscoff : ses vieilles demeures d’armateurs, sa thalasso, son jardin exotique, mais aussi ses Johnnies, ces colporteurs qui, depuis le XIXème siècle, traversent la Manche avec leurs vélos chargés de tresses d’oignons roses pour les vendre dans toute l’Angleterre. Ils ont été jusqu’à 1500, ils ne sont plus que 17 aujourd’hui !

Venus en coup de vent, nous n’en prenons pas moins le temps de visiter le musée qui raconte leur étonnante saga. Puis, le gosier quelque peu asséché, nous nous arrêtons dans une maison voisine conseillée par un roscovite.
Effectivement, il y a de quoi s’abreuver : on est ici chez un caviste passionné … mais pas seulement ! La deuxième pièce est un salon de thé – ouvert uniquement en fin de semaine et pendant les vacances scolaires.
Un lieu magnifique et reposant : des fauteuils de toutes tailles et de toutes les couleurs, de vieilles bibliothèques, l’ensemble est cosy à souhait.

Les grandes baies vitrées ouvrent sur un petit jardin où quelques tables invitent à la détente. Il y a même une adorable petite roulotte aux tons pastels qui attend les plus

jeunes : on regrette d’avoir grandi trop vite !

Accueil plein de gentillesse et d’attentions du propriétaire. Il est intarissable : sur le vin bien sûr – il anime régulièrement des ateliers d’œnologie – mais aussi le tango argentin, l’autre grande passion qu’il partage avec sa femme : il arrive même qu’on le danse ici ! D’autres événements sont proposés chaque vendredi : concerts, conférences, pièces de théâtre …

En attendant, bien calés dans nos fauteuils, on plonge dans la carte : pâtisseries maison, cidre fermier, et autres boissons chaudes, également un brunch (18 E) avec des produits de saison aux petits oignons : salades maison, charcuteries bretonnes, fromages, omelette aux champignons, galette aux pommes de terre, pana cotta à la bergamote … il n’y a pas que le café qu’on sert qui vous met l’eau à la bouche !

Pour conclure : même rosse, Coffe apprécierait !

http://www.larrosoir-roscoff.com