Les Insouciants

Le 20 février 2022

Les Insouciants, 116 bd Saint-Germain, 75 006 Paris

Tous les jours de 7h à 0h (2h du mercredi au samedi)

Note globale : 13

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 13

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

(Brunch le WE, 27 €)

Insouciants, ils ont repris cette brasserie*. Ceux qui ont connu l'âge d'or du Quartier latin pensent sans doute que c'était une affaire. Mais avec la pandémie, les commerces ont sacrément dévissé depuis 2 ans, ici plus qu'ailleurs, car touristes et étudiants ont déserté. Alors ils devaient l'être, insouciants, pour se lancer alors que les variants du Covid n'en finissaient pas de se succéder ...

Heureusement, l'établissement est bien situé, traversant, avec une terrasse d'angle, lumineuse et animée.

Deux mois donc qu'ils sont installés ; la peinture est encore fraîche, la déco conforme aux tendances (on dit « trendy » !) : mobilier sobre, abat-jours de toutes formes pour la touche bohème et papier-peint verdoyant pour le côté nature.

Venons-en au brunch. A l'instar de la valse, il est à trois temps :

– On ouvre le bal avec deux boissons, fraîche et chaude. Plutôt que le traditionnel jus d'orange pressée, la citronnade maison au gingembre frais** nous inspire. Voilà une boisson

qui devrait stimuler notre système digestif ! Pas de regrets : elle n'est ni trop amère, ni trop sucrée ... et généreuse dans ses proportions (pas la peine d'entamer un régime détox, on a fait la semaine en une journée !)

– Pour le plat, on délaisse les pancakes au bacon et l'avocat brioché pour des oeufs brouillés au saumon. Accompagnés d'une salade mesclun et de galettes de pommes de terre, ils sont joliment présentés, et les produits soignés – mention spéciale aux dernières, particulièrement savoureuses.

– Enfin, et bien que repus, on ne résiste pas à la note sucrée : non pas les pancakes au sirop d'érable ou la pavlova*** aux fruits rouges mais un granola bowl et une brioche perdue (pas pour tout le monde !) au caramel au beurre salé ... goûteux et raffinés à la fois !

Pour conclure : "L'insouciance ne s'improvise pas" (Raymond Radiguet)

<https://www.thefork.fr/restaurant/les-insouciants>

* La mal nommée « Boul'Mich » qui était donc sur le boulevard Saint-Germain et non boulevard Saint Michel !

** Citron, gingembre et piment sont reconnus pour leurs multiples bienfaits pour notre organisme.

Une boisson healthy, à consommer plusieurs fois par semaine dans le cadre d'une cure détox :

Presser 3 citrons jaunes, verser leur jus dans de 40 cl d'eau tiède. Ajouter 2 cuillères à soupe de miel, une pincée de Piment de Cayenne ainsi qu'un petit morceau de gingembre frais râpé. Mélanger rapidement.

NB. On peut remplacer le piment par du poivre et le miel par du sirop d'érable, voire ajouter quelques feuilles de menthe (laquelle possède des vertus digestives, grâce à sa concentration en fer et vitamine C).

*** Gâteau à base de meringue nappé de crème chantilly et recouvert de fruits frais, nommé en l'honneur de la ballerine

russe Anna Pavlova. Sa spécificité est d'être croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Café Divan

Le 13 février 2022

Café Divan, 60 rue de la Roquette, 75 011 Paris

Tous les jours de 8h à 2h, accessible

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 11

Prix d'un café : 2,50 €

Divan : canapé sans bras ni dossier, souvent installé contre un mur et garni de coussins, propice au repos donc. Le grand Sigmund* l'utilisait pour faciliter le lâcher prise de ses patients et donc l'expression libre de leur parole. Le nom donné à ce café serait-il une incitation subliminale** à la détente et la relaxation maximale ?

Il est chaleureux en tout cas avec sa grande salle à l'ambiance métallo. Un long comptoir de cuivre, une ardoise murale géante, un antique poêle à bois et de grands miroirs nous plongent dans le passé. Tonneaux et vieux postes de radio achèvent de nous y figer. Et puis une longue banquette rouge nous incite à prendre le temps : le voilà donc, ce divin divan

!

L'équipe est jeune et dynamique, l'accueil haut en couleur ... comme leurs chemises Wax***, aux motifs et couleurs différentes pour chacun. Le service est décontracté, juste ce qu'il faut, preste et souriant. Que demander de plus ?

Un bon café ! ... Joker : ce n'est assurément pas le point fort de la Maison. Mais l'ambiance conviviale le compense aisément. Il paraît même que de petits concerts de Jazz sont organisés le dimanche après-midi : on est venus trop tôt !

La grosse horloge de gare nous rappelle hélas qu'il est l'heure de partir.

Un dernier coup d'œil à la terrasse installée sur le passage du même nom que la rue, qu'un plaisantin (ou amoureux de la gente canine ?) a rebaptisé « Cité de la Croquette ». Cette ancienne ruelle pavée est une impasse ; elle mène à l'entrepôt des papiers peints Daval : pas de circulation donc, ce qui doit être bien agréable aux beaux jours ...

Pour conclure : idéal pour un café allongé.

<https://cafedivanparis.fr/fr>

* Médecin viennois, fondateur de la psychanalyse (1856-1939)

** Subliminal (psychanalyse) : qui est inférieur au seuil de la conscience (subconscient)

*** Véritable symbole identitaire de la culture vestimentaire africaine, le Wax a été initialement importé par les colons hollandais, avant de se répandre et d'être adopté par le peuple local. Il possède une grande qualité ainsi qu'une tenue exceptionnelle des couleurs. Aujourd'hui le Wax est sur les plus grands podiums du monde entier, apportant à la mode contemporaine une touche on ne peut plus ethnique et originale. Après avoir longtemps permis aux femmes d'exprimer leur émancipation à travers les motifs, ce tissu très coloré est devenu l'étoffe africaine la plus en vogue du moment.

La P'tite Bougnate

Le 6 février 2022

La p'tite bougnate, 85 bd de Magenta, 75010 Paris

Tous les jours de 7h à 1h, accessible

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 16

Ambiance : 15

Café : 12

Prix d'un café : 2,50 €

« Bougnate » rime avec auvergnate ... et pour cause : après avoir été porteurs d'eau*, frotteurs de parquets, rémouleurs, étameurs ou chaudronniers jusqu'au Second Empire, ces immigrés du Massif Central se tournent vers le commerce, dont les fameux « cafés-charbons ». A la fois fournisseurs de charbon et débits de boissons, le mari livre le premier tandis que la femme sert les secondes aux clients. Associé à « charbonnier », « Auvergnat » devient « charbouniat », puis « Bougnat** ». De nos jours, leurs descendants*** sont encore nombreux à tenir les cafés et brasseries de la capitale ...

Celui-ci est au cœur du quartier populaire d'entre les gares de l'Est et du Nord, face au marché

St Quentin. L'animation ne manque pas sur sa terrasse, d'autant qu'elle donne sur le boulevard Magenta, très passant ... donc bruyant !

Heureusement, l'intérieur est plus calme, surtout dans l'alcôve discrète et chaleureuse et l'arrière-salle. Sur le

mur, on découvre la devanture d'un magasin « Bois-Charbons » qui rappelle l'origine des propriétaires. Quant au lavabo posé sur ancien support de machine à coudre Singer, il évoque lui aussi une époque révolue ...

Le café de notre bougnate est brutal à l'attaque – du genre, à prendre avant d'aller au charbon !**** -. Elle le sert sans fioriture : ni biscuit, ni chocolat, ni même petit verre d'eau.

Par contre, son copieux petit déjeuner est frais et sa cuisine savoureuse.

Et elle a même de la bière Météor***** ... pour honorer ses voyageurs alsaciens ☐

Pour conclure : plats massifs et situation centrale.

<https://ptitebougnateparis.fr/fr>

* Notamment pour les bains dès le XVII^e siècle.

** Le prototype du bougnat qui a réussi est sans doute Marcellin Cazes. Né à Laguiole en 1888, il est d'abord commis chez un bougnat, avant d'ouvrir son propre établissement, dans le 11^e, puis aux Halles, en 1920 la brasserie Lipp déjà réputée (<http://lescafesdottilie.fr/brasserie-lipp-saint-germain-des-pres-paris/>) et en 1931 le Balzar (<http://lescafesdottilie.fr/le-balzar-paris/>)

*** En 2016, on compte 500 000 descendants de bougnats en Île-de-France, possédant 6 000 cafés, hôtels et restaurants, 40 % des cafés-brasseries et 15 % des bars-tabacs (contre 80-90 % de ces établissements dans les années 1980).

**** Faire quelque chose de très dur (allusion au travail pénible des mineurs).

***** Meteor est une brasserie indépendante alsacienne fondée en 1640. Elle revendique d'être la dernière grande brasserie alsacienne indépendante et le plus ancien site brassicole de France encore en activité. Elle met également en avant le caractère familial de sa direction et de son identité

alsacienne. Son effectif est stable depuis 1996 et compte 200 salariés. En 2019, elle a ouvert l'un des plus grands bar-restaurants de Strasbourg (10 rue du 22 novembre devenue Gustave Doré, capacité : 1400 clients !)

La Bulle parisienne

Le 30 janvier 2022

La Bulle parisienne, Tour Eiffel, 75 007 Paris

De 9h30 à 22h30

Note globale : 16

Situation : 17

Cadre : 15

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café : 2,00 €

Prix de la montée si l'on prend un simple verre : 10,50 €

Aux mots croisés du jour : « Tour du monde » (Eiffel)

La Tour Eiffel ? Un monument unique, une vue imprenable ! Et quel meilleur endroit que ce dôme géant transparent* installé au 1er étage pour en profiter ? Certes, il se mérite : il faut d'abord se plier aux contrôles successifs et draconiens du rez-de-chaussée (n'oubliez pas de récupérer votre ceinture avant de monter les marches !)

Objectif atteint : vous voilà dans votre « bulle », bien protégés des rafales de vent et surplombant la capitale.

La vue est un peu floue (non, vous n'êtes pas myope !) mais

libre à vous de faire ensuite le tour de l'étage.

Des lustres circulaires scintillants de leds**, des tables en bois et même des canapés enveloppés de plaids épais et de petits tabourets recouverts de fourrure posés sur de grands tapis. Ajouté à l'altitude et au froid mordant, on se croirait à la montagne ! Et le soir, quand la Tour est illuminée, c'est juste féérique ...

Dans cet écrin en forme de bulle géante, un bistrot a élu domicile.

– Vous arrivez à l'ouverture, l'estomac dans les talons après votre ascension ?

Des viennoiseries signées du chef Thierry Marx accompagnent votre petit noir. Surprise : l'expresso est de qualité.

Je regrette juste le gobelet en carton ... mais ça ne les empêche pas de faire un carton : c'est plein comme un œuf !

– Vous préférez déjeuner ou dîner pour profiter de ce cadre exceptionnel ?

Optez pour un plat façon bistro, une planche (fromages-charcuteries ...), une gourmandise.

– Votre gosier est juste asséché après la montée des 328 marches*** ?

On vous sert aussi des bières**** ou des vins lors de dégustations *****.

Pour l'heure, le Garçon nous offre un petit verre de vin chaud : un geste totalement désintéressé sachant que dans cette Bulle parisienne, les clients ne viendront en général qu'une fois !

Pour conclure : bu de haut.

<https://www.toureiffel.paris/fr/actualites/evenements/bienvenue-sous-la-bulle-parisienne-du-1er-etage>

* Bistrot éphémère, la Bulle parisienne remplace le « 58 Tour Eiffel », en travaux depuis 2 ans (jusqu'à 80 personnes).

** Composants électroniques qui émettent de la lumière lorsqu'ils sont traversés par de l'électricité

(« Light-Emitting Diode »)

*** Soit l'équivalent de 17 étages me dit mon téléphone !

**** De « la Brasserie parisienne » !

***** Un chai éphémère aussi, avec vinification de raisins du domaine de la Winerie parisienne, à 58 m de haut.

Et d'authentiques installations (cuves, barriques, fûts) nécessaires à la réalisation d'un vin et les différentes techniques et étapes de la vinification.

Le Peloton

Le 23 janvier 2022

Le Peloton, 17 rue du Pont Louis-Philippe, 75 004 Paris

De 9h à 17h30 (18h le week-end)

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 11

Ambiance : 16

Café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Petite reine » (vélo)

Le peloton ? Pour les cyclistes, c'est le groupe de coureurs qui roulent à proximité les uns des autres pour réduire la résistance au vent : ils économisent ainsi de l'énergie et renforcent leur élan.

Passionnés de cyclisme, non pas un mais deux Américains à Paris, sont persuadés que c'est pareil dans la vie : on peut aller beaucoup plus loin en faisant équipe. Ils se sont donc associés pour organiser des randonnées à vélo* pendant dix ans puis ouvrir ce coffee-shop.

Nous vous devinons, lecteurs, impatients d'en savoir plus : même s'il pleut des cordes, impossible de nous dégonfler ! Alors guidons-vous vers cette petite rue proche de l'hôtel de ville, à deux tours de roues de la Seine.

Sur le trottoir, 3 tabourets en métal jaune vif, une « table** » et des vélos à louer.

A l'intérieur, cadre*** basic mais non dénué de charme avec ses plantes vertes et livres anglais – of course !

Et puis des vélos, des images du Tour de France et même une pompe pour gonfler ses pneus.

Peu de places assises, mais l'étroitesse des lieux ne doit pas être un frein. Au contraire, ça facilite le contact (idéal pour nouer des liens avec d'autres passionnés de cyclisme !) L'ambiance ne manque d'ailleurs pas de selle. La plupart des habitués sont anglophones.

L'accueil par contre est beaucoup plus parisien : pas plus aimable que ça.

Mais le service est assuré avec vélo-cité ... et la demande de règlement aussi ! Il faut dire que ça ne désemplit pas. Les gens s'y en-tasse(nt), alors ils sont obligés de mettre la gomme. Compte-tenu de l'affluence, on peut dire que c'est du travail à la chaîne. Comme le local est exigü, il devient urgent de changer de braquet.

Côté café, ils en connaissent un rayon : une superbe Marzocco**** trône sur le (petit) comptoir et ils ont le coup de main pour orner votre Latte d'un magnifique dessin.

Je commande un espresso. « Ca roule ! » lance le barista.

Il a du goût ***** : si vous avez un coup de pompe, n'hésitez pas !

Par contre, inutile de demander un œuf-maillot ; en dehors de quelques gaufres, ils ne font pas restauration !

Pour conclure : une affaire qui roule ...

<https://www-lepelotoncafe-cc.translate.goog/>

* Bike About Tours, société de cyclotourisme, dont les guides anglophones donnent un véritable aperçu de la ville à de petits groupes restreints, en évitant les circuits touristiques habituels proposés par leurs concurrents.

** Bobine de câble.

*** ... de vélo !

**** La machine à café la plus renommée !

***** Il vient de la célèbre Brûlerie de Belleville.

La Maison des Pains

Le 16 janvier 2022

La Maison des Pains, 34 avenue de Versailles, 75 016 Paris

Du mardi au samedi de 7h à 20h, le dimanche de 8h à 19h30.

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Brunch le week-end : 12,90 €

Aux mots croisés du jour :

Pâtisserie un peu lourde qui empêche de monter un escalier 4 à 4 (Quatre-quarts)

« Un petit bonheur se mange à plusieurs » dit le dicton.

C'est donc à 4 que nous nous sommes retrouvés pour notre traditionnel brunch de début d'année dans une boulangerie de quartier, la Maison des Pains ...

A deux pas de la Maison de la Radio, son espace dégustation est minuscule, à peine une demi-douzaine de tables, mais joliment arrangé : matières nobles (laiton, marbre et bois) et murs d'un beau bleu-gris, sur lesquels sont exposées les œuvres d'un (talentueux) photographe. On a vraiment l'impression d'être au salon.

A noter qu'il est possible de s'installer en terrasse. On y aperçoit d'ailleurs deux clientes ... leurs chapkas solidement vissées sur la tête. A part des russes, difficile de trouver des amateurs par ces températures. Ah si, les fumeurs ... ou des canadiens* !

Bien que servies dans des gobelets en carton, les boissons sont de qualité – mention spéciale au jus d'orange pressé.

Par contre, si la boulangère semble pétrie de bonnes intentions, son croissant show ne tient pas ses promesses. Heureusement, le pain est frais et bien levé, le fromage blanc onctueux et la tarte salée délicieusement maison.

Même si elles sont comptées en sus, et qu'à vrai dire, on n'a plus vraiment faim, on ne résiste pas à l'une des pâtisseries fines aperçues à l'entrée : bonne technique commerciale, impossible de manquer leur vitrine en entrant ! De véritables œuvres d'art, à vous rendre baba ! La seule difficulté, c'est le choix (Y a pire !) Le Paris-Brest** notamment, nous laisse comme deux ronds de flan ! Les yeux aussi remplis que le ventre, on a tendance à s'encroûter. C'est qu'on est vraiment comme des coqs en pâte. Croyez-moi, il vaut mieux être dans

son assiette quand on franchit le seuil ...

Pour conclure : une bonne maison qui ne vous roule pas dans la farine.

<https://www.lamaisondespainsparis16.fr>

* Il fait -30° à Montréal ce matin : pensée à ma plus fidèle lectrice ☐

** En forme de roue de vélo, cette pâtisserie a été créée en 1909 pour rendre hommage à la course cycliste Paris-Brest. Elle est composée d'une pâte à choux croquante fourrée d'une crème mousseline pralinée et parsemée d'amandes effilées.

Dix ans

Le 9 janvier 2022

Dix ans !

Dix ans qu'avec mon cher et tendre, nous testons les cafés de la capitale et d'ailleurs

(434 – sans compter les 36 articles rédigés pendant le Covid !)

Nous n'y sommes jamais seuls ... et pour cause :

d'après un sondage, 2 français sur 3 les fréquentent* pour :

– Discuter avec le patron, le serveur (la pluie, le beau temps ...) : 84%

– Observer les autres : 78%

<http://lescafesdottilie.fr/cheztitine-perroz-gireg/>

<http://lescafesdottilie.fr/au-quinze-cafe-ottilie-yonne/>

(brèves de comptoir !)

– Lire : 71%

<http://lescafesdottilie.fr/librairie-tartinerie-sarrant/>

– Discuter avec des étrangers (y compris non francophones) : 71%

– Travailler : 27%

<http://lescafesdottilie.fr/l-anti-cafe-beaubourg-paris/>

– Jouer : 22%

<http://lescafesdottilie.fr/t-kawa-porte-ivry/>

– Téléphoner : 18%

– Aller sur Internet : 17%

Instructif, ce sondage, mais incomplet.

Quel est le pourcentage de ceux qui y vont pour :

– Boire un verre,

– Retrouver des potes, des amis, des relations,

– Tester de nouvelles saveurs,

<http://lescafesdottilie.fr/arbre-a-cafe/>

<http://lescafesdottilie.fr/manufacture-de-cafe/>

– Se faire servir (Pour 2€, on a l'impression d'être la Reine d'Angleterre !)

– Prendre l'air en terrasse – ou fumer une cigarette pour certains !

<http://lescafesdottilie.fr/chez-fred-bordeaux/>

<http://lescafesdottilie.fr/maison-de-balzac-tour-eiffel/>

– Attendre un train, un concert, une pièce de théâtre,

<http://lescafesdottilie.fr/bistrot-d-edmond/>

<http://lescafesdottilie.fr/la-fourmi-pigalle-montmartre/>

<http://lescafesdottilie.fr/bistrot-theatre-de-la-renaissance/>

– Visionner des matchs,

<http://lescafesdottilie.fr/saint-patrick-saint-malo/>

– Remonter le temps,

<http://lescafesdottilie.fr/le-procope-paris/>

<http://lescafesdottilie.fr/pavillon-des-canaux-bassin-de-la-villette-paris/>

– S’imaginer ailleurs,

<http://lescafesdottilie.fr/biergit-rue-des-batignolles/>

<http://lescafesdottilie.fr/bateau-chocolate-peniche-restaurant/>

<http://lescafesdottilie.fr/the-moose-odeon-quebec-poutine/>

– Etre mené en bateau,

<http://lescafesdottilie.fr/fleur-des-thes-cafe-ottilie-finistere/>

– S’émerveiller,

<http://lescafesdottilie.fr/la-java-saint-malo/>

– Prendre le pouls d’un pays,

<http://lescafesdottilie.fr/budapest-hongrie/>

<http://lescafesdottilie.fr/literaturhaus-copy/>

<http://lescafesdottilie.fr/sant-eustachio-rome/>

<http://lescafesdottilie.fr/cafe-espana-chemin-de-compostelle/>

<http://lescafesdottilie.fr/pasteria-de-belem-lisbonne-portugal/>

<http://lescafesdottilie.fr/galeria-porto-portugal/>

<http://lescafesdottilie.fr/jolie-juice-lovers-madere/>

<http://lescafesdottilie.fr/artscafe-montreal/>

<http://lescafesdottilie.fr/bluestone-lane-coffee-manhattan-new-york/>

– En rêver, quand ils sont fermés,

<http://lescafesdottilie.fr/cafetiers-reconfines/>

<http://lescafesdottilie.fr/nounours-corona-cafe-4/>

<http://lescafesdottilie.fr/conte-de-noel/>

– Attendre la fin de l’averse ...

Quand les bons grains (de café) succèdent au mauvais grain ...

* Comment font les autres pour survivre ??

Café de la Lauch

Le 2 janvier 2022

Café de la Lauch, 7 rue de la Poissonnerie, 68 000 Colmar

De 9h30 à 18h, sauf mercredi et dimanche.

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

Elle est courante dans une maison (Eau)

« Lauch » signifie « poireau » : quel drôle de nom pour un café ! Un légume certes apprécié depuis l'Antiquité mais ... quel rapport avec notre estaminet ? Premier indice : la rivière voisine porte le même nom. Poursuivons notre enquête. La Lauch* et ses canaux traversent la ville. Au Moyen-âge, ils irriguaient les cultures et permettaient aux maraîchers d'acheminer leur production directement à quai du marché couvert, grâce à leurs barques à fond plat. Et le poireau étant le plus consommé des légumes à cette époque**, ceci explique cela !

Autour de ces canaux, la « Petite Venise » est le quartier le plus pittoresque et typique de Colmar. Pas étonnant que ses rues piétonnes soient englouties par des flots de visiteurs. Pourtant, quelques oasis de calme subsistent. Telle cette maison à pans de bois, dont le rez-de-chaussée est devenue

café. Un vrai café alsacien, avec ses objets traditionnels et photos d'époque, son vieux bahut rustique transformé en comptoir, sa chaleur et son authenticité. Il y a 4 ans, Florence et son fils Maxime ont voulu y recréer une atmosphère « heimlich », comme dit, un mélange d'intimité et de convivialité.

Et griotte sur le Strudel : sa terrasse à l'arrière qui surplombe la Lauch. On remonte la tirette*** de son gilet pour s'y installer et observer les traditionnelles barques à fond plat glisser sur l'eau ... et leurs hordes de touristes saisis de froid !

Un (bon) café, un chocolat ou une pression**** ; voilà qui va nous réchauffer ! Ou bien un breuvage de saison : infusion de gingembre-miel- citron, thé de Noël, vin ou jus de pommes chaud aux épices voire ... tisane des enrhumés !

Et, pour les accompagner, un Stück de Linzertorte ou de Kugelhopf***** – maison, natürlich !

Pour conclure : bonne pêche !

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

* Affluent de l'Ill – et donc sous-affluent du Rhin.

** Aujourd'hui encore très prisé, la France en est le 1er producteur européen !

*** Fermeture éclair.

**** Dernière bière alsacienne, elle est fabriquée depuis 1640 dans la plus ancienne brasserie de France.

***** Déjà connue au 17ème siècle, cette spécialité de Linz (Autriche) est une tarte aux fruits rouges recouverte de croisillons de pâte tressés. Gâteau icône de l'Alsace, le Kugelhopf est quant à lui une brioche à pâte levée, dont l'apparence est caractéristique en raison de son moule, à la forme haute, cannelée et creusée en son milieu. NB. Un Stück = une part.

L'Artémise

Le 26 décembre 2021

L'Artémise, 10 rue des Ecoles, 68 000 Colmar

De 10h à 18h, sauf le mardi et le mercredi.

Note globale : 14

Situation : 16

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

Pigeon voyageur (touriste)

Il était une fête : les marchés de Noël à Colmar*. Effluves de pains d'épices et vin chaud, illuminations, décorations, c'est un vrai conte de fées ! Des branches de sapins, boules de Noël, vieux skis, arrosoirs, ours en peluche ou Mannele** ornent les façades des maisons à pans de bois. Les Colmariens ont des idées plein la fête et ils ont mis le paquet !

A l'entrée de la Petite Venise, une longue file s'étire devant la vitrine d'un salon de thé : l'Artémise***.

Sur sa terrasse, le mobilier a été judicieusement empilé ; c'est que les températures sont négatives.

L'attente est interminable. C'est presque frig'horrifiés qu'on obtient enfin le sésame.

L'intérieur est plutôt cosy, plus british qu'alsacien – limite kitsch, avec ses balustrades blanches et son papier peint

fleuri. Mais surtout, dès l'entrée, d'exquises créations**** font de l'œil aux gourmets : idéal pour une pause sucrée après de longues pérégrinations dans les rues étroites de la vieille ville. L'ambiance est tranquille, pourtant c'est bondé : les clients savourent ...

Horreur : plus aucune tarte, leur spécialité (Ah ! Si on n'avait pas poireauté $\frac{3}{4}$ d'h !!) Scones à la crème surette, mont-blanc à la mousse de marrons ou forêt noire revisitée ? Non, c'est moins notre tasse de thé. Ce sera donc un café. Excellent au demeurant – mais sans biscuit, chocolat ou même verre d'eau. Un seul morceau de sucre ... et un tire-langue en bois : LA faute de goût ! Par contre le chocolat chaud de mon cher et tendre n'est ni trop gras, ni trop lourd, juste parfait. Et il a droit à une vraie cuillère, lui ! Au final, on reste tout de même un peu sur notre faim ...

Pour conclure : art de mise, tartes promises ...

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

Une autre bonbonnière où prendre un chocolat viennois accompagné d'une bonne part de tarte au fromage blanc dans une atmosphère délicieusement ouatée :
<http://lescafesdottilie.fr/croissant-dore-colmar-alsace/>

* Du 26 novembre au 29 décembre, 6 marchés de Noël et 186 maisonnettes (de fabrication locale) sont répartis dans la vieille ville. Avec 76% d'exposants alsaciens, ils remettent à l'honneur ses traditions. À commencer par sa gastronomie : foies gras, choucroutes et pains d'épice, mais aussi spectacles culinaires présentés par des chefs les jeudis et les vendredis.

** Brioche en forme de bonhomme, préparée par les alsaciens pour la Saint-Nicolas.

*** Plante qui pousse au bord des chemins, utilisée sous forme de sirop ou de tisane.

**** Réalisées par Johann, ancien élève de Le Notre, et son

épouse Jung Yeon.

L'Ancienne Douane

Le 19 décembre 2021

L'Ancienne Douane, 7 rue du Conseil Souverain, 68 000 Colmar

Tous les jours de 9h30 à 1h30

Note globale : 12,5

Situation : 16

Cadre : 10

Accueil : 10

Ambiance : 16

Café : 11

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

« Ballon d'Alsace » (Riesling)

L'Ancienne Douane, café du centre historique de Colmar, a pris le nom du monument voisin. Dans une grande maison à pans de bois, il bénéficie de plus, l'hiver, d'une extension de type chalet, en lieu et place de la terrasse.

L'intérieur est par contre banal, limite décevant (Pourquoi des écrans géants ??) Et si les fourrures et coussins des banquettes apportent un peu de chaleur, c'est surtout chez les habitués qu'on la trouve. Nombreux dès l'ouverture – d'autant que, malgré les marchés de Noël, les cafés ouverts le dimanche sont rares. Et visiblement heureux de s'y retrouver !

- Güete Morga, ça geht* ?
- Un vin chaud ?
- Juste un schlouk** !
- T'es réchauffé, toi ! T'as pas mis ta finette*** ?
- T'inquiète, il a du Späck**** !
- Nom d'une choucroute, c'est même un Bierbüch, weisch***** !
- Mais non, c'est mon pt'it dernier !
- Ouaih, t'as forcé sur la binouze ...
- Bon, j'dois filer ! Comme dit*****, on s'voit après ...
- Allez salut, et surtout la santé !

Le café ? Correct, sans plus, même s'il est accompagné d'un chocolat emballé d'un papier doré.

Le crème ? Quel crème ? Juste un café servi avec deux capsules de « Sahne***** » – en fait du lait en quantité lilliputienne. Si vous rêviez de mousse, changez de crèmerie ... c'est le cas de le dire !

Pour conclure : conseil d'ami, passez la Douane.

<https://www.facebook.com/Ancienne-Douane-AD-Colmar-809004395788771/>

* Bonjour du matin suivi du « Comment tu vas-tu ? » des québécois, mais version locale ☐

** Gorgée.

*** Maillot de corps.

**** Graisse.

***** Ventre de buveur de bière, tu vois !

***** Employé à tort et à travers en début de phrase.

***** « Crème » en allemand.

NB. De l'autre côté de la place, un bien meilleur établissement testé à Noël 2016 et toujours ouvert (et bondé !) :

<http://lescafesdottilie.fr/jadis-et-gourmande-colmar-alsace/>