Fika

Fika, 41 rue Saint Guillaume, 22 000 Saint Brieuc | 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'élance 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.