La Maison des Pains

A deux pas de la Maison de la Radio, la Maison des Pains est une boulangerie-salon de thé minuscule mais cosy … qui propose un brunch imbattable !

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. ll 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 !

—

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.

—