

# Donkey's

Donkey's a déménagé pour s'agrandir mais est resté au cœur de la ville. et a gardé son caractère et ses bons produits.

---

# Chez Rollais

Rollais est le plus ancien café de Saint-Brieuc. Depuis 112 ans. 3 générations de bistrotiers s'y sont succédées ... et autant d'habitues.

---

# Café 1701

Dans le vieux centre de Saint Brieuc, un bistrot authentique dans une jolie maison à colombages ... avec une terrasse cachée pleine de charme !

---

# Esprit de famille

Esprit de famille, 21 rue des Promenades, 22 000 Saint Brieuc

|

De 9h à 14h30 lundi et mardi, 9h à 18h du mercredi au samedi

**Note globale : 13**

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 |  
Café : 12

**Prix d'un café : 2,00 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Petite partie de la famille » pour « fugueuse »

Dans la famille des salons de thé, je demande ... la mercerie ! Transformée en 2004 par deux jeunes mères de famille désireuses de retrouver leurs racines, elle a pris depuis du galon. Sa devanture rétro tranche avec la grisaille des bâtiments de cette artère, pas vraiment pimpante mais bien située, entre le Parc des promenades et la rue principale\* de la cité briochine : une bonne alternative pour prendre sa boisson chaude favorite ou manger sur le pouce entre deux emplettes.

D'autant que l'intérieur est plutôt cosy et chaleureux : on réunit la famille autour de la grande table en bois (pratique quand on a une paire de jumelles\*\* !), la moitié de la famille\*\*\* et son époux peuvent se lover dans les fauteuils-clubs et les plus intrépides se hisser haut sur les « mange-debout ».

Quant à la descendance des chargés de famille, un espace spécifique lui est dédié, avec mobilier à sa taille et jeux variés, ainsi que des menus spécialement étudiés.

L'accueil est convivial, le cadre vite familial : on y est comme chez soi !

Si le choix est rapide pour les buveurs de café (« Nespresso ») ou de chocolat chaud (« Kinder Bueno »), il demande davantage de réflexion aux amateurs de thé : pas moins de 26 variétés exposées dans de grands bocal colorés joliment alignés sur les longs rayonnages, vestiges de l'ancienne boutique (Il ne manque guère que le Mariage Frères !)

Les gourmands ne résistent pas aux recettes de la maison :  
petits plats mitonnés le midi  
ou douceurs aux airs de madeleines de Proust dès le petit-déjeuner et jusqu'au goûter :  
une tarte au caramel qui nous rappelle celle de Mémé et un pain perdu qui a vraiment un air de famille avec celui de tante Odette. On peut même les emporter !


Pour conclure : mes aïeux, quel choix !

<http://www.esprit-de-famille.fr>

\* Au cœur de la ville, dans un secteur protégé au titre des monuments historiques,  
la rue Saint Guillaume est la grande rue piétonne de la cité.  
\*\* Quadruplées !  
\*\*\* La bru !

---

## Fika

Fika, 41 rue Saint Guillaume, 22 000 Saint Briec | 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'élanche 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.