# Mado à Paris

Mado est un (charmant) salon de thé installé en face du jardin des Tuileries (l’oasis de la rue de Rivoli !), spécialisé dans les … madeleines.

---

# L’Heure gourmande du Passage Dauphine

**Le 24 mars 2019**
L’heure gourmande, 22 Passage Dauphine, 75006 Paris
De 11h30 à 19h (15h le lundi)
Note globale : 14
Situation : 16
Cadre : 13
Accueil : 12
Ambiance : 16
Café : 13
Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Fleur que le jardinier peut avoir à l’œil » (iris)

Le plus difficile, c’est de trouver l’entrée ; sans connaître impossible ! Entre les rues Dauphine et Mazarine*,
la grille d’un passage que personne ne remarque, pas plus que la discrète enseigne en forme de théière.
On est à Saint-Germain-des-Prés, au cœur du Paris historique, avec pourtant l’impression d’être à mille lieues de la capitale : plus de voitures, de boutiques, de touristes. Juste un passage ancien au milieu duquel se niche une cour pavée,

véritable oasis de calme et de fraîcheur. Et puis, parmi les appartements d'exception et bureaux hautement design,
ce salon de thé installé dans une ancienne ébénisterie …

Dehors, une poignée de tables prises d'assaut. Dedans, une bonbonnière un peu désuète avec son papier peint pour le moins daté (il faut aimer !), sa collection de théières (originales) et son chariot de desserts (visiblement faits maison) … également bondée. On finit par trouver une place sur la mezzanine, moins agréable car moins haute sous plafond
et pour le coup sans charme, mais tout aussi animée.
Etudiants de l'institut de langues d'en face, personnel des maisons d'édition voisines ou habitants du quartier,
tous se retrouvent devant une boisson chaude** et d'appétissantes douceurs à grignoter.

Tout le monde semble prendre son temps … surtout les serveurs ! Agréables mais leeeeeeeeents ! Or notre greeteuse*** tourangelle doit bientôt reprendre son train. Je descends accélérer le mouvement. Une délicieuse odeur de chocolat
a envahi l'escalier : il est servi à l'ancienne et fouetté devant vous dans sa chocolatière ; un peu amer et épais, mais doux
et réconfortant : « ça glisse dans la bouche, on dirait du velours », commente une connaisseuse qui l'accompagne d'une brioche à la confiture. Ici, la gourmandise n'est plus un vilain défaut : avis aux amateurs !

Pour conclure : un chocolat show.

https://www.facebook.com/pages/category/French-Restaurant/lheure-gourmande-228100473895438/

* Entre le n°30 de la rue Dauphine et le n°58 de la rue Mazarine.
** Belle carte de thés siglés.
*** Ambassadrice passionnée de sa ville, Evelyne nous a fait découvrir, avec nos amis canadiens cet été, les maisons

insolites, passages secrets et cours privées de Tours … devant lesquels nous étions pourtant déjà passés à plusieurs reprises sans les remarquer ! (https://greeters.fr)

---

# Aux Arts etc, café-galerie

**Le 27 janvier 2019**

Aux Arts etc., 15 Quai de Montebello, 75 005 Paris
Tous les jours sauf le mardi, de 9h à 18h
Note globale : 15
Situation : 15
Cadre : 13
Accueil : 16
Ambiance : 16
Café : 16
Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Il est au bout du rouleau » (peintre)

De bon matin, dans le quartier latin* … nous sommes tombés sur un café au poil : une ancienne galerie d'art transformée en salon de thé il y a 4 ans. Pas bien grande ni très visible, mais joliment située face aux bouquinistes et Notre-Dame.

Une boutique petite donc, mais aérée : une première baie vitrée ouvre sous les arcades, la seconde sur un jardin intérieur. Entre les deux, un décor difficile à dépeindre car

quelque peu hétéroclite : photos, toiles** et couvre-chefs divers exposés au milieu d'une douzaine de chaises d'écoliers et moitié moins de tables (Ne pas venir en meute !)
Sans compter un comptoir, produit d'une certaine maîtrise technique, de là à parler d'œuvre d'art … En tout cas, je ne me précipiterai pas pour avoir le même ! Mais l'ensemble est pittoresque, la musique entraînante et le couple qui nous accueille chaleureux : il y a de la bonne humeur !

Tous deux sont artistes : elle photographe, lui, peintre. Le café est leur troisième passion. Ils sélectionnent les meilleurs grains importés du monde entier, puis torréfiés à Paris pour préserver leur fraîcheur. La Marzocco*** permet d'en extraire les meilleurs arômes, des notes de caramel, chocolat, fruits rouges ou autres, selon l'origine et la variété. Celui du jour vient du Pérou, il est particulièrement doux et délicat, parfaitement équilibré.
On l'accompagne de pâtisseries maison****, voire d'un petit-déjeuner complet comme celui sur lequel nos voisins
(des italiens !) se jettent avec appétit. Et le midi, une palette de plats simples est proposée. De quoi ravir les globe-trotteurs de tous poils, nombreux dans le quartier !

Pour conclure : Aux Arts, citoyens !

http://www.auxartsparis.com/home-fr

* A côté de la rue de Bièvres et son célèbre n°22 dont l'un des interphones annonce encore « DM » …
pour Danielle Mitterrand !
** Peintures originales et photos artistiques de Paris à la vente.
*** Machine espresso faite à la main à Florence … et considérée comme la meilleure au monde !
**** Et même du pain et du cake sans gluten.

# La Cale du Flambard

**Le 28 octobre 2018**

La Cale du Flambard, 4 venelle des Trois avocats, 22 300 Lannion
Le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 16h30
Note globale : 14
Situation : 13
Cadre : 14
Accueil : 17
Ambiance : 15
Café : 13
Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Ne peut être ramassé après être tombé » (vent)

Depuis août 2017, une ruelle s'anime à quelques pavés de la Mairie, sous l'impulsion
d'un nouveau collectif : « Le bout de la place qui bouge » !
A l'origine de cette idée, Nicole, patronne du tout proche Flambard* qui voulait redonner vie à son quartier ; 40 ans qu'elle y habite ! Elle désespérait de voir cette venelle, si active autrefois, s'éteindre lentement. « Faut que ça vive, que les gens circulent ! » Et quoi de mieux que des artistes pour lui redonner des couleurs ?
Alors pendant l'été, chaque jeudi matin, jour de marché, artistes professionnels ou amateurs apportent leurs pinceaux et ciseaux pour peindre et sculpter en plein air. Les

promeneurs s’arrêtent volontiers et échangent quelques mots. Il y a comme un petit air de Montmartre
en Trégor !

Cette même année, Nicole acquiert un ancien restaurant qu’elle renomme
« Cale du Flambard » et y ajoute salon de thé et galerie d’art. La grande cave,
qu’on rejoint par un bel escalier à vis en pierre, complète la surface d’exposition.
Elèves et artistes sont invités à peindre les panneaux extérieurs pour donner du pep à la façade. Et c’est Laure** qui, depuis l’été, concocte gâteaux et petits plats* à déguster entre aquarelles*** et bouquins (albums pour les plus jeunes) devant la cheminée : c’est ainsi qu’aujourd’hui, bien calés dans nos fauteuils, on profite d’une bonne flambée.
Naturelle et spontanée, notre hôtesse retourne jeter un œil sur ses marmites en nous invitant
à remettre une bûche si nécessaire. A son retour, nous voilà remis à contribution avec la cafetière à piston – çà nous change des capsules Nespresso ! Le feu crépite dans l’âtre ; on a l’impression d’être chez une amie qu’on connaît depuis toujours …

Pour conclure : une patronne tout feu tout flamme.

https://www.facebook.com/LaCaleduFlambard/

* Petite chaloupe (de 12 à 15 pieds soit 3,6m à 4,6m), gréé à deux mâts avec des voiles au tiers (une misaine et un taillevent bômés) qu’on démâte pour aller à la rame aider les pêcheurs.
** Laure Prigent, auto-entrepreneuse, s’est lancée dans « La cuisine vagabonde » grâce à une opération de crowfunding en juin dernier pour financer ses 2 stages, le permis d’exploitation,
un peu de matériel et les matières premières (bio).
*** En exposition-vente actuellement.

# Déodéba

**Le 21 octobre 2018**

Déodéba, 3 place Saint-Michel, 72 000 Le Mans
Du mardi au samedi de 11h à 19h
(fermeture de 12h30 à 14 h mardi et jeudi)
Note globale : 13
Situation : 14
Cadre : 13
Accueil : 13
Ambiance : 14
Café : 13
Prix d’un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Ils sont parfois enceintes » (remparts)

Cernée par son antique muraille gallo-romaine, la Cité Plantagenêt* a conservé ses maisons
à pans-de-bois aux fenêtres Renaissance et leurs lourdes portes cochères. Ses vieilles ruelles nous font remonter le temps, et pour un peu, on ne s’étonnerait pas de voir surgir Ronsard
et du Bellay** …

A l’ombre de l’imposante cathédrale, une étonnante petite boutique :
« Dépôt-vente, magasin de décoration, salon de thé » : nous y

sommes !

Sur les historiques pavés de la place, quelques tables de jardin invitent Manceaux et touristes à profiter de la douceur automnale – sans doute la terrasse la plus tranquille de la Cité Cénomane !
A l'intérieur, un dédale de petites salles qui débordent de vêtements, chaussures et objets de toutes sortes. Dans l'une d'elles, deux autres tables de jardin invitent à un café, un chocolat,
un thé ou un jus de fruits – voire une petite douceur.

J'opte pour le premier, un éthiopien bio équitable à l'arôme délicat, tandis que mon cher et tendre préfère un cocktail orange-carotte-citron qu'il scanne aussitôt. « Excellent », le rassure Yuka*** : 100% de fruits et légumes, bio, sans sel ni graisses saturées mais un peu trop sucré.

Autour de nous, des créations artisanales sont exposées, ensemble hétéroclite qui peut prêter
à débat … mais quand on les découvre, on a plutôt tendance à pousser des oh !
Un visage qui nous épie ? Non, un vieux téléphone à qui l'on a coincé des jumelles de théâtre entre les oreilles ! Un sportif qui hisse une pendule à bout de bras ? Non, une cisaille de jardin qui donne l'heure ! Et moult autres objets détournés qui valent vraiment le détour :
décidément, ce créateur sarthois**** a du talent !

Pour conclure : un lieu original pour consommer autre … Mans.

http://deodeba.blogspot.com/p/le-salon-de-the.html

* Ainsi nommée en l'honneur d'Henri II, père de Richard Coeur-de-Lion, né au Mans en 1133.
** C'est ici qu'ils créèrent la Pléiade.
*** Application mobile qui scanne nos produits et les analyse pour indiquer leur impact sur notre santé, tout en proposant des alternatives à ceux qu'il vaut mieux éviter.

**** Kristianjr.

---

# 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 !

—

# Cocotte et Moustache

Cocotte et Moustache, 9 place du Martray, 22 000 Saint-Brieuc |
Du mardi au samedi 11h00 à 18h00

Note globale : 14+
Situation : 14
Cadre : 14
Accueil : 18
Ambiance : 13
Café : 14
**Prix d’un café :** 1,30 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def’:
La meilleure def’: « Gros titre en Angleterre » (Sir)

Face à la cathédrale, une enseigne sonne gaiement: « Cocotte et Moustache » !
Mais qui sont-ils ? La jeune gérante, adorable de gentillesse et de fraîcheur, nous éclaire volontiers : c’était le surnom donné à ses grands-parents … transformé pour ses clients en « Cocotiens » et « Moustachiennes » sur sa page FaceBook !
D’abord auxiliaire de justice, après des études théâtrales et d’assistante sociale, elle a réalisé
à 36 ans son rêve d’adolescente : ouvrir un salon de thé-cantine. Et depuis suivi une formation chez Café Mokxa pour développer son activité, si passionnée qu’elle veut maintenant participer au championnat de France de café.

Quelques tables au soleil pour profiter de l’animation de la place, une salle toute en longueur
à la déco vintage et moult petits clins d’œil : chaque table a son étiquette – « Stone et Charden » pour nous replonger dans « l’avventura » – et son petit pot de cocottes en papier. Une lampe en origamis (sans doute fabriquée lors d’un des ateliers créatifs hebdomadaires*) et, au-dessus du comptoir, un globe lumineux d’où Elisabeth nous salue à côté de deux paires de chaussons bleus et roses : George et Charlotte, of course … et bientôt le royal baby attendu ces jours-ci ! Mascotte de la maison, la figurine de la reine est régulièrement mise en scène avec un humour décalé très british.
Des nouvelles de Buckingham ? Inutile de suivre « The Crown », il suffit de venir ici déguster
a cup of tee** ou un chocolat à l’ancienne dans un mug à l’effigie de  sa majesté, accompagné d’un – humm, on retrousse sa moustache ! – cheese cake ou de cookies : highly recommended !

Et pourquoi ne pas s’installer dans le patio du fond ? Avec ses vieilles pierres et ses lambris,
sa toile fuchsia et ses meubles de jardin, il ne manque pas de charme et est un formidable havre de tranquillité.

Pour conclure : une adresse au poil !

https://www.facebook.com/cocotteetmoustache/

* Egalement un Motiv’Café où les auto-entrepreneurs se retrouvent autour d’un café une fois par mois pour échanger, se soutenir, partager les opportunités, se construire un réseau ou monter des projets.
** 26 arômes de la Compagnie Coloniale, plus ancienne marque française de thés : noirs, verts, rouges ; à la violette, la menthe, l’orange, le miel ou le caramel – également en sachets de 100g
à emporter.

# 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 familier : 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 bocaux 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 !

---

# Loja do Chá (Funchal)

Rua Sabao 33-35, Praça do Colombo, Funchal, Madère
Tous les jours de 9h30 à 19h30

**Note globale :** 13

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 10

**Prix d'un café :** 1,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Base de lancement de bouteilles » pour « île »

Cap sur Madère, archipel portugais situé à 700 kilomètres à l'ouest du Maroc : climat océanique (donc très doux toute l'année : appréciable en cette saison !), flore subtropicale abondante et variée (étonnante bien souvent !), randonnées escarpées dans ses spectaculaires montagnes volcaniques (bon pour galber nos petits mollets !) et vin éponyme (idéal pour se requinquer après les précédentes !)

Funchal en est l'unique grande ville – du nom de l'herbe aromatique, le fenouil (Funcho), découverte en même temps que l'île. Dans sa partie ancienne, entre le front de mer et la cathédrale, nous repérons une jolie place piétonne où quelques tables sont installées sous de grands parasols.

C'est la terrasse d'une maison de thé dont le rez-de-chaussée est occupé par une croquignolette boutique tandis que le premier étage est un petit bijou de salon : parquet de bois clair, mobilier de rotin, cactées plantées dans des cups of tea et grand ventilateur colonial de plafond pour une atmosphère intime et exotique à la fois.

Les touristes anglais ne s’y sont pas trompés qui sont nombreux à venir y savourer leur boisson nationale, avec des scones ou autres apple-pies maison. Conversation feutrée pour les uns, plongée dans les livres régionaux mis à disposition pour les autres, c’est un vrai havre de tranquillité.

On pourrait craindre d’être oublié ainsi à l’étage. Que nenni : une petite cloche est à disposition sur chaque table pour commander des thés, of course, mais aussi des infusions tout aussi nombreuses – au fenouil, notamment ! – dont les bienfaits sont scrupuleusement décrits sur la carte : avis à ceux qui souffrent de rhumatismes, de diabète ou de cholestérol, d’insomnies ou de migraines, ceux qui veulent prévenir les effets de l’âge ou du cancer, voire simplement stimuler leur concentration ou leur vue. Côté café, on est loin du nirvana, il manque décidément de profondeur – mais on a déjà constaté que ce n’était pas la spécialité de l’île !

Pour conclure : il n’y a que le café qui cloche.

http://www.lojadochamadeira.com/