

Pâtisserie Martin

29 place des Otages, 29 600 Morlaix | Dimanche de 9h00 à 13h et 14h30 à 19h30

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,35 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une bonne pâte » pour « Gâteau »

Pas facile de se désaltérer le dimanche dans cette bourgade ! Heureusement, sur le cours central, cette adorable petite pâtisserie fait aussi salon de thé.

Tout Morlaix la connaît : elle existe depuis Louis Philippe ! La devanture est d'ailleurs d'époque hormis quelques éléments restaurés ; la bâtisse elle-même plus ancienne encore.

Depuis 1882, la famille Martin a repris l'affaire : on en est déjà à la quatrième génération ... tandis que la cinquième songe à la relève. Un véritable monument !

Mais sa notoriété n'est pas seulement due à sa façade sculptée surmontée de deux anges. C'est ici qu'on trouve, dit-on, les meilleures gourmandises locales. Il faut voir les morlaisiens venir y chercher leur dessert dominical.

Ils ont le sourire, prennent le temps de discuter, puis choisissent quasi religieusement le point d'orgue de leur repas familial : des classiques aux recettes allégées tels le grenoblois aux noix, le brie à la crème montée,

la meringue de Dax, la barquette aux marrons ou encore le gâteau breton – de quoi faire voyager ses papilles (avis aux

globe croqueuses !) ; d'autres aussi qu'on avait un peu oubliés comme les conversations ou les pommés (pas pour tout le monde !)

Au fond de la boutique, une petite salle tranquille : elle n'a certes pas le charme de la devanture, mais n'est pas désagréable non plus avec ses banquettes bleues et ses tableaux de la vieille ville. Des anciens, visiblement fidèles, sont déjà attablés tandis qu'une jeune serveuse leur apporte des thés accompagnés de fars moelleux à souhait qui ont vraiment l'air ... sucrulents !

Pour conclure : tenté par ces pâtisseries ? Alors ... mords les !

<http://cameracatchs.wordpress.com/2014/05/29/patisserie-martin-morlaix-photography/>

Moka Darjeeling

Rue Poul Palud, 22 730 Trégastel | Dimanche de 9h00 à 12h30 en saison

Note globale : 16

Situation : 11 | Cadre : 16 | Accueil : 18 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 18

Prix d'un café : de 1,25 à 1,90 € selon les crus

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Son poivre fait la une des médias » pour
« Arvor »

Une galerie marchande dans un centre commercial ? Il y a plus bucolique me direz-vous ! Pourtant, c'est ici que nous avons trouvé, tout à fait par hasard, notre havre de paix : en sortant du Super U, notre œil (de lynx) a repéré un écriteau « Wifi ». Pas évident à trouver ici : on s'est précipités !

De subtils arômes traversent une boutique largement ouverte sur l'entrée et, à travers les rayons d'épicerie fine, on aperçoit quelques fauteuils et tables entourant une sympathique machine rouge vif : à ses côtés, le mari de la patronne surveille l'avancement de la torréfaction en fonction du crépitement des grains. De gros sacs de toile aux noms évocateurs sont entassés contre le mur, tandis qu'une petite table colorée attend les plus jeunes avec des jeux visiblement attractifs

si l'on en croit les deux petiots qui y sont installés.

Sur la carte, une quinzaine de crus de tous les continents, mais aussi de nombreux thés et chocolats chauds (au caramel pour l'un d'eux !), et quelques jus de fruits dont un nectar d'abricots pour le moins tentant.

Après nous avoir interrogées sur nos goûts, la patronne me conseille un Nicaragua doux et fruité, et pour Rossella qui m'accompagne aujourd'hui, un Guatemala tout en longueur, aux notes épicées. Elle nous les apporte dans de jolies petites tasses aux couleurs vives, accompagnées d'une petite cuillère très design et d'un chocolat fin : topissime !

Pour prolonger ce bon moment, nous ne résistons pas au plaisir de repartir avec un sachet de café moulu devant nous et en fonction de notre cafetière (une Bialetti, certainement !) – à conserver au réfrigérateur nous est-il précisé.

Des produits originaux et attrayants dans les rayons (de quoi faire de jolis cadeaux !) et une clientèle de bretons pur beurre ou de touristes profitant des services informatiques (fax, impression couleur ou noir et blanc, voire un PC pour ceux qui n'ont pas d'ordinateur) : pratique et harmonieux à la fois ; une vraie bulle de zénitude ...

Pour conclure : un concept qui a super marché.

<http://www.moka-darjeeling.com>

Chez Lili et Marcel

1 quai d'Austerlitz, 75013 | Station vélib' rue Fernand Braudel | Dimanche de 7h00 à 1h00

Note globale : 15

Situation : 12 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un Saint pour la mode » pour « Laurent »

En sortant du Djoon pour les clubbers (fermé à cette heure ... 7 h !), d'une expo à la Cité de la mode pour les fashionistas, voire de Bercy pour les mélomanes, quoi de mieux qu'un petit noir chez L&M ?

"Lili et Marcel", c'est un clin d'œil à Lili des Bellons et Marcel Pagnol, dont le second nous a si joliment conté leur enfance à courir dans les collines provençales en espadrilles de corde et culottes courtes.

Un parfum de nostalgie nous saisit d'ailleurs quand on franchit le seuil de "leur" bistrot à la déco tout droit sortie du siècle dernier : chaises et tables rétro, fauteuils-club moutarde, armoires patinées aux étagères garnies de boîtes en fer blanc, gros radiateurs en fonte et même des strapontins dont une pancarte précise : "Ne pas utiliser aux heures d'affluence" !

Au mur, de vieilles réclames en plaques émaillées aux phrases évocatrices : "Pendant les chaleurs, la volaille est au frigo", ou "Désormais, exigez le suisse triple crème" ou encore "Toutes nos ventes sont faites strictement au comptant" (au content ?)

Le mobilier différencie les espaces : "le bureau", "la compta", "l'épicerie" (avec une grande table d'hôte pour les bandes de potes) et "la pâtisserie", dont la devanture ancienne ouvre sur la cuisine.

A l'heure du laitier, la salle est déjà bien animée (plutôt rare un dimanche !) Au comptoir, les casquettes sont vissées sur le crâne et les conversations vont bon train ; l'ambiance est conviviale.

Dehors, quelques tables au soleil avec vue imprenable sur le métro aérien ... et le boulevard : pas sûr que ce soit la meilleure place !

Pour conclure : un coup d'oeil dans le rétro.

<http://auroreinparis.com/2010/.../17/lili-et-marcel-brasserie/>

Le Chalet

63 rue de la Pompe, 75016 | Station Vélib' avenue Henri Martin, en face de la Mairie | Dimanche de 11h00 à 23h00

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Partie de charme » pour « Tronc »

Là-haut sur la montagne (de Chaillot),
L'était un (pas si) vieux chalet ...

Au carrefour des rues de la Tour et la Pompe (la bien nommée !), voilà une petite adresse de derrière les fagots. Toute la jeunesse du quartier y squatte d'ailleurs les quelques tables du trottoir ... pour vapoter tranquillement au milieu des pots d'échappement.

Au rez-de-chaussée, une brasserie sans charme particulier mais vaste, et dont les différents espaces permettent à chacun de trouver le sien.

Un trio de sexygénaires prend le thé. L'une s'émerveille de la forme de sa voisine et lui demande son secret : « Le sport, jamais de sport ! » glousse-t-elle ravie (une admiratrice de Churchill, assurément !) Une saucisse poilue somnole à ses

pieds. Un gentleman charmeur entre et scanne la pièce, puis se dirige vers une lectrice esseulée. Peine perdue ; il n'aura même pas un regard et repart avec son 06 ...

Déco ordinaire, atmosphère plutôt léthargique, alors pourquoi ce choix ? C'est qu'il y a une pépite ! On escalade l'escalier (surtout, ne pas s'en faire une montagne !) A l'étage, boiseries, fauteuils et même une cheminée, c'est nettement plus chaleureux ! Mais le must est à l'extérieur, sur le balcon tout-en-bois. C'est là qu'il faut s'installer (venir tôt !) : on peut alors profiter, été comme hiver, de l'intimité du lieu, tout en observant nonchalamment les mouvements de la rue en contrebas. Le dépaysement est total !

L'heure tourne ; il est temps de rajouter du bois dans la chaudière :

Que nos cousins québécois ne puissent pas dire que nous ne sommes jamais en retard ... sauf une fois au chalet !

Pour conclure : un refuge ex-skis.

http://www.marmiton.org/restos/restaurant_chalet-du-16eme_31431.aspx