

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. Il 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 clin 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.

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.

—

Le Bistrot du Peintre

Le Bistrot du Peintre, 116 avenue Ledru Rollin, 75011 Paris |
Ouvert 7j/7, 364 j/an (sauf le 24/12 au soir et le 25/12), de
7h à 2h | Station Vélib' Traversière-Ledru Rollin

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 17

Accueil : 135

Ambiance : 16

Café : 11

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Pour l'art ou le cochon » (palette)

Symbole de la Révolution française, la Bastille était recherchée par les artistes, à l'image de Guimard qui en a réalisé l'entrée du métro. C'est à cette époque** qu'est né le café liquoriste « A Jean-Pierre », où ils se retrouvaient au milieu

des habitants de ce faubourg populaire. Au fil des ans, le quartier a changé, le nom du bistrot aussi ...

Avec l'ouverture de son Opéra en 1989, la Bastille a retrouvé sa tradition artistique : peintres et artisans sont revenus et ont donné au patron l'idée de ce nouveau nom.

Nostalgiques des années 1900, voilà une adresse pour vous ! Entièrement restauré en 2012, le bistrot a gardé tout son charme et d'ailleurs été classé aux monuments historiques : boiseries et tableaux, miroirs et moulures, carrelages mosaïques et fresques au plafond. On replonge un bon siècle en arrière ...

Autour du comptoir en bois, les habitués se serrent pour lever le coude, tandis que le reste de la clientèle s'entasse sur les banquettes en salle. Ce n'est pas bien grand*** et quelque peu bruyant (typiquement parisien !) dans une ambiance plutôt bohème, mais le service est efficace et avenant (moins typiquement parisien !)

A cette heure, on s'y installe pour un simple petit noir (qui arrache : un véritable réveille-matin !) ou un vrai petit-déjeuner (choix de notre voisine qui étale beurre et confiture sur de larges tartines de pain de campagne

bien alvéolé : tentant !) Les grasse-matineurs arriveront plus tard pour le brunch dominical**** ... mais les alouettes que nous sommes seront déjà parties !

Pour conclure : un bistrot haut en couleurs.

<http://www.bistrotdupeintre.com/fr/>

<https://www.youtube.com/watch?v=S1xnu7t3ggg>

* Hector Guimard, figure emblématique de l'Art nouveau

** En 1902.

*** La deuxième salle à l'étage n'est pas ouverte à cette heure.

**** Boisson chaude, verre d'oranges pressées, brioche et pain avec beurre et confiture + une petite assiette d'œufs brouillés, bacon/saumon, caviar d'aubergines et salade suivie d'un dessert (salade de fruits, mini moelleux et pana cotta)

—

Café Convention

Café Convention, 200 rue de la Convention, 75 015 Paris |
Tous les jours, de 7h30 à 2h | Station Vélib' Convention

Note globale : 13

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 13

Ambiance : 13

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Grave pour l'atmosphère » pour « accent »

En ce jour facétieux, j'avais pensé aller à la pêche au bar ... Pas de chance, il était fermé – et ce n'était pas un poisson ! J'ai donc changé ma canne à pêche d'épaule et opté pour un café plus conventionnel.

Rendez-vous avec deux collègues (au pied du manège, pour les z'éternels enfants que nous sommes !), un professeur plein de ressources et une jeune retraitée appréciant de randonner dans ce vivant quartier ...

La grande brasserie qui fait l'angle des rues Vaugirard et Convention est la plus engageante – pas par sa terrasse pourtant pleine (mais bruyante et enfumée), non, c'est son aspect chaleureusement rétro qui nous tente. Récemment remise à neuf, on lui a donné un coup de vieux !

En pénétrant à l'intérieur, on a l'impression d'entrer dans une maison de famille du début du siècle dernier, avec ses lumières tamisées, ses bois foncés et ses vitres à petits carreaux, mais aussi ses banquettes de cuir noir, ses rayonnages

de livres anciens et ses tableaux inspirés d'une autre époque : sombre mais confortable !

Les tables sont certes rapprochées mais à cette heure, la clientèle est suffisamment clairsemée pour qu'on n'en soit pas gênés. En tous cas, pas assez pour nous empêcher de faire la papote : nous voilà donc lancées, à refaire le monde en général ... et l'ASH* en particulier !

Service rapide et diligent, café de bonne facture ; même si la note est un peu plus élevée que la moyenne, voilà une bonne maison pour bouquiner ou siroter un cocktail après une séance de cinéma ... qui est juste en face !

Pour conclure : un coup de jeune qui va faire des en-vieux !

<http://convention-cafe.fr/fr>

* Adaptation et Scolarisation des élèves en situation de Handicap

