

Jadis et gourmande

8 place du Marché aux fruits, 68 000 Colmar | En semaine de 8:00 à 18:00 (samedi à partir de 9h et lundi 11h)

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Prénom dans les deux sens » pour « Noël »

Dans le centre historique, à deux pas du Koïfhus* et de la Petite Venise, une maison à arcades presque centenaire, dite « Zum Salzkasten** ».

On pousse la porte pour découvrir ... un cadre enchanteur ! Plus besoin de partir à la montagne : on est dans un véritable chalet avec son enfilade de salles en bois brut. Houx, pommes de pin, branchages et même sapins suspendus par le tronc au plafond, rennes au visage bonhomme (si ! si !), bougeoirs rouges et blancs assortis aux rideaux et partout, des peluches par centaines : sur les poutres, armoires ou cloches à gâteaux et même dans d'anciennes chaussures de ski. Vieux skis (à targettes !) et patins à glace ornent les murs, avec quelques photos jaunies de premières chutes à la neige. Nostalgie de nos souvenirs d'enfance aux sports d'hiver : voilà pour la version jadis ...

Pour la partie gourmande, il faut commencer par s'armer de patience : en cette période de fêtes, c'est souvent complet. Heureusement, le service est efficace et les places se libèrent rapidement : on peut alors partager une grande table commune (à l'alsacienne) ou en préférer une individuelle. Le personnel se démène – sans néanmoins nous presser – et avec

beaucoup de chaleur : particulièrement apprécié en cette semaine polaire !

La vaisselle ressemble à celle de ma grand-mère : une tasse ornée d'un cœur rouge pour le café servi avec un bredele***, un bol pour le (vrai) chocolat chaud, onctueux et parfumé. La théière s'est transformée en un amusant luminaire : pour un peu, on se croirait dans Alice au pays des merveilles ...

Difficile aussi de ne pas se laisser tenter par l'une de leurs légendaires (et généreuses) tartes aux fruits – cerises sur lit de poudre d'amande, mirabelles, quetsches ou rhubarbe meringuée (d'une hauteur hallucinante et avec une couche de neige impressionnante au sommet !) : parfait pour un Kaffee-Kuchen !

Pour conclure : J'ai dit très gourmande ...

<https://www.facebook.com/Jadis-et-Gourmande-Colmar-232759433432780/>

* Ancienne douane.

** Grenier à sel.

*** Petits gâteaux alsaciens sablés préparés à l'occasion des fêtes de Noël.

La libellule

6 de la Grenouillère, 68 000 Colmar | Du mardi au samedi de 8h30 à 18h30

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cousine d'une demoiselle » pour « Libellule »

Ce gracieux insecte tient ses ailes étendues comme les feuillets d'un livre, d'où sa dénomination de « libellus*
Pouvait-on trouver plus joli nom pour ce café tenu par deux anciennes libraires férues d'écologie ?

Créé il y a 6 ans par une jeune trentenaire récemment rejointe par l'une de ses premières clientes, il offre un vrai lieu de vie où il fait bon prendre son temps au cœur de la ville, ou bien échanger à l'occasion des animations régulièrement proposées (ateliers tricot ou calligraphie, après-midis contes ou jeux de société, apéro-concerts ou soirées littéraires etc.)

Mobilier dépareillé, nappes à pois, travailleuse-couture des années 50, jeux, étagères où piocher journaux ou romans et (c'est la période !) sapin en 2D : l'atmosphère est cosy, avec une déco aux inspirations vintage et récup' particulièrement créative.

Pour les amateurs de littérature, des portraits d'auteurs sur les murs et, au-dessus du vieux canapé du coin-salon, le titre (évocateur !) d'un roman : « Les gens heureux lisent et boivent du café** ».

Les petits d'hommes ont aussi leur espace, avec des tables de jeux et coloriages pour les plus grands ; une chaise haute, une table à langer et même un « garage » à poussettes destinés aux plus jeunes.

Au fond, la cuisine, d'où proviennent les savoureuses effluves des gâteaux du jour, des brownies – pas très alsaciens ! Mais les pâtisseries, soupes et quiches sont faites maison, avec des produits régionaux en majorité bio, et les breuvages issus de l'agriculture biologique et/ou locale.

Pour démarrer la journée, deux options : le petit déjeuner

« Energie » composé de jus de fruit pressé, boisson chaude, fromage blanc ou compote plus deux barres de céréales à l'avoine et aux cranberries, ou (si l'on cherche livre-S !), l'Alsasisch Kaffe avec marc de Gewürztraminer*** et crème en couches superposées !

Pour conclure : un café où on se sent insectivement bien.

<https://www.facebook.com/La-libellule-café-128160717250571/>

* Petit livre. ** Agnès Martin-Lugand, 2013. *** Eau de vie alsacienne

Au Croissant doré

28 rue des Marchands, 68 000 Colmar | Du mardi au dimanche de 8h à 19h30

Note globale : 14

Situation : 16 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 11

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Jus de poires » pour « Lavement »

C'est une curieuse façade qui retient notre attention aujourd'hui : à côté du Musée Bartholdi et de la Maison Pfister, son style Art Nouveau, sa couleur rose délavé et sa

vitrine d'énormes bocaux de bonbons et autres objets rétros nous intriguent.

Avouons aussi qu'après nos pérégrinations dans le vieux Colmar – ses maisons à colombages décorées de cadeaux et peluches, ses marchés de Noël, sa petite Venise -, on n'est pas fâchés de se poser !

Deux petites tables placées sur les pavés de la rue piétonne permettent de s'installer à l'extérieur, mais le froid cinglant nous incite à entrer.

Retour dans les années 30 : réclames de bières, cafés ou cacao, gravures de mode, lampes de style Majorelle, comptoir en pitchpin recouvert d'aluminium, vieux gramophone, boîtes anciennes et vaisselle en porcelaine, le temps semble s'être arrêté.

Le service aussi ! Le couple de gérants est (presque) de la même époque : il se hâte lentement (un vrai train de sénateur !) et des clients découvrent avec stupeur que la carte bleue n'est pas acceptée (Une autre époque, j'vous dis !), en même temps, c'est annoncé avec tellement de délicatesse et un accent si plein de charme qu'ils renoncent à s'en offusquer.


La cannelle de mon café se fait discrète et subtile tandis que le chocolat viennois de mon cher et tendre est parfaitement onctueux. Par contre, les pâtisseries sous cloche ne nous semblent pas si appétissantes – et un rapide coup d'œil aux assiettes de nos voisins nous conforte dans cette impression. Qu'à cela ne tienne, la bonbonnière ne désemplit pas. Touristes et habitués occupent à présent toutes les chaises cannées et échangent tranquillement dans une atmosphère délicieusement ouatée. Au pied du sapin, deux nounours en crin et en raphia (visiblement aussi âgés que les propriétaires) observent imperturbablement le va et vient des passants ...

Pour conclure : hautement recommandable, croissant mon expérience !

<https://www.facebook.com/pages/Au-Croissant-Doré/158940664132505>

Le village Hansi

28 rue des Têtes, 68 000 Colmar | Tous les jours de 10:00 à 18:00

(Dimanche et lundi à partir de 12h) | 

Note globale : 12

Situation : 14 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 10

Prix d'un café : 1,60 € (avec un bon de réduction de 2€ sur l'entrée à l'Ecomusée d'Alsace)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Qui a bonne mine » pour « Crayon »

Face à la célèbre Maison des Têtes, une jolie façade peinte : c'est là qu'un arrière-petit-neveu de Jean-Jacques Waltz dit « Hansi* » lui a récemment consacré un village :

Au rez-de-chaussée, une place a été reconstituée, avec ses pavés, son grès des Vosges et ses boutiques, pour restituer l'ambiance des scènes du célèbre illustrateur colmarien.

Dans le Café du village, tables et sièges en bois, coussins à carreaux rouges et blancs, poêle en faïence et tableaux de l'artiste sont tout aussi typiques. Par contre, chercher ses boissons au self casse un peu le charme – malgré l'accueil chaleureux de la serveuse. De même, le plateau basique

dénature celui des tasses en céramique décorées de personnages d'Hansi !

Les produits viennent de la région : Elsass Cola, café de Sati et pains d'épices de Fortwenger.

Si le dernier est toujours aussi goûteux, notre traditionnel breuvage brille plus par sa clarté que par son caractère – mais l'emballage de la croustillante pépite qui l'accompagne nous amuse par ses définitions : « A quäter Hahn wurd salta fatt » (Un bon coq devient rarement gras) et – plus poétique – , « A Hüss ohne Fraui isch a Matt ohne Tauï » (Une maison sans femme est un pré sans rosée).

A l'étage, les œuvres originales de l'artiste sont exposées, voire mises en scène : on s'installe dans une cabine de train pour voir défiler le panorama tel qu'il l'avait croqué, ou l'on visite une cellule de prison comme celle où les Allemands (qui avaient annexé la région) l'enfermèrent suite à ses caricatures féroces. Aquarelles, dessins, affiches publicitaires, vaisselles et enseignes racontent tous, de manière humoristique et colorée, sa province à travers ses paysages et personnages devenus depuis des symboles forts dans l'imagerie collective.

Pour conclure : quelques bémols chez En-si ...

<http://www.hansi.fr/le-musee-hansi.html>

* « Hans » pour « Jean » et le « i » de Jacob (prononcé « i-acob »)

Le Zeyer

62 rue d'Alésia, 75014 Paris | Station vélib' 8 avenue Jean Moulin | Dimanche de 8:00 à 0:30

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2 € de 8 à 12 h – 2,80 € après

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « S'il est jaune, il n'est pas fou » pour
« Rire »

Sur la (trépidante) place d'Alésia, des stores bouton d'or, comme une tâche de soleil dans la grisaille de décembre, et un « Z » qui veut dire ... Zeyer ! Ouvert par une famille alsacienne il y a plus d'un siècle, c'est devenu une véritable institution.

Dès la porte franchie, on est imprégné de cette atmosphère si particulière des vieilles brasseries parisiennes : banquettes recouvertes de velours rouge, murs habillés de grands miroirs, barres de laiton, lumineuse verrière jaune orangée, mosaïque d'époque au sol, éclairages feutrés ...

On a envie de s'y réfugier un jour de neige !

Rénovée dans le style Belle Epoque, elle offre plusieurs espaces, élégants tout autant que confortables, dont une salle et un petit salon privatif à l'étage : plus tranquilles, ils sont parfaits pour un repas d'affaires, un événement familial ou un rendez-vous galant.

Au rez-de-chaussée, le zinc a disparu, mais une centrale de

commande trône au milieu.

Un maître d'hôtel y gère le défilé des serveurs. Impeccablement sanglés dans leur tenue traditionnelle – long tablier blanc sur pantalon et chemise noirs -, les garçons se fauillent entre les tables avec discrétion et efficacité.

Les clients sont des habitués, presque des pensionnaires ; certains venaient déjà enfants, ils y ont leur rond de serviette. Ils retrouvent ici la mer avec ses fruits et l'Alsace avec ses choux, ses vins et ses bières qu'ils partagent le plus souvent en famille ou avec des amis – bon vivants de préférence !

Une vieille dame semble perdue, son serveur habituel n'est pas là : « Vous saurez servir mon chocolat ? Dans une petite tasse et sans sucre, mais avec une grande cuillerée de crème et un peu de cannelle et de muscade ! » Pour contrer le froid, quoi de mieux, il est vrai, qu'une boisson bien chaude, onctueuse et épicée ...

Pour conclure : un café à e-zeyer !

<http://lezeyer.com>

Café Reichard

Unter Fethenhennen 11, 50 667 Köln, Allemagne | Dimanche de 8:30 à 20:00

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 11 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 3 € (Achtung : 4,50€ le WE !)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Eau de Cologne » pour « Rhin »

Cologne est plus célèbre pour son eau que pour ses cafés ; pas une raison pour ne pas les tester – d'autant plus qu'à plus de 100 € le litre, la première n'est pas donnée !

A peine terminée la (passionnante) visite de la ville et ses marchés de Noël par deux choristes du cru, ma sœur de pupitre et moi nous précipitons dans la plus célèbre de ses brasseries : fondée en 1855 par celui qui lui a donné son nom, elle s'est installée ensuite sur l'esplanade pour être finalement complétée d'un pavillon de verre laissant entrevoir l'impressionnante cathédrale. Malgré les 800 places, c'est plein ! Beaucoup de touristes mais aussi de vrais colons : tous s'y retrouvent autour d'un (imposant) gâteau, un verre de Glühwein* (voire plus), un plat roboratif ou une simple Kölsch.**

Cadre élégant (limite kitsch) et armée d'actives serveuses en jupe carmin, chemisier rose et tablier blanc. La nôtre est particulièrement efficace – tellement qu'elle supporte visiblement mal qu'on dérègle son bel ordonnancement : on avait légèrement écarté notre table de celle de nos voisines ? Elle revient aussitôt la replacer d'un coup sec et sans un mot !

La vieille dame et sa fille, voyant notre air dépité, nous demandent gentiment d'où nous venons. « Paris ? Ach, die Stadt der Liebe !*** ». Avant d'ajouter avec une œillade : « Merci, Chéri ! »

Notre boisson est servie sur le traditionnel plateau d'argent avec napperon et tasse aux armes de la Maison ; la tarte à la rhubarbe est aussi crémeuse qu'impressionnante et l'apfelstrudel, nappé de crème chaude à la vanille.

Avant de partir, une visite au sous-sol est incontournable :

moquette épaisse au sigle du fondateur, confort rarement égalé et, s'il faut laisser une pièce à l'entrée, une incongruité qui mérite ce surcoût : les portes sont toutes vitrées mais ... s'opacifient une fois fermées de l'intérieur (l'honneur est sauf !)


Quelques notes mêlées d'une odeur de bougie nous parviennent de l'étage : dans le petit salon, un musicien s'est installé au piano à queue immaculé sur lequel la troisième bougie de l'avent vient d'être allumée : de quoi nous enchanter !

Pour conclure : une ambiance très germane-hic !

<http://www.cafe-reichard.de/index.html>

* Vin chaud ** Bière du cru *** La ville de l'amour

La Maison bleue

7 place Franz Liszt, 75010 Paris | Station vélib' 59 rue Chabrol | Dimanche de 8:00 à 1:00 ; brunch de 12 à 17h, 25 € | 

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 13 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Zone bleue » pour « Mer »

C'est une maison bleue accrochée à la rue d'Hauteville ; on y vient en vélib' – en vélo électrique pour les moins aguerris ! Sous un coin de ciel bleu, au pied de l'église Saint Vincent de Paul et de son parc arboré, une grande terrasse et son store qui annonce la couleur (où les plaids bleu-canard ne sont pas du luxe aujourd'hui, même avec le chauffage !)

Une fois à l'intérieur, on oublie le trafic, la gare du nord et nos bleus à l'âme : ambiance bord de mer, musique douce et photos de famille, c'est vrai qu'on se sent comme à la maison ! Pierres claires, boiseries blanches et fauteuils bleu-azur ; même un rocking chair ! C'est cosy et lumineux, frais et coloré, et pour un peu, on verrait la grande bleue !

Accueil « à bras ouverts » annonçait la devanture ; le service est en fait plus discret que démonstratif mais il est efficace, avec un clin d'œil sur le « bleu de travail ».

Beaucoup de monde malgré l'heure matinale : deux latino-américains (en bonnets péruviens), des étudiants (déjà au mulot !), une grand-mère et ses petites-filles (l'une en chaise haute, l'autre plongée dans un « J'aime lire » attrapé dans la bibliothèque) et un couple un peu fleur bleue, partageant un granola bio au lait fermier (fort appétissant !)

Petit coup d'œil à la carte où l'on découvre, entre deux photos de famille, que cabillaud, barbue et Saint-Jacques sont acheminés chaque matin directement du Trégor, tandis que les viandes cuites à la braise arrivent de l'Aveyron ; côté desserts, nos cordons bleus nous recommandent le « mythique tiramisu au Nutella et spéculoos » : bleu de bleu !

Pour conclure : maison bleue pour boire un blanc ou un rouge.

<http://www.lamaisonbleue.paris/#meilleurs-restaurants-parisiens>

Auto Passion Café

197 bd Brune, 75014 Paris | Station vélib' 6 place du 25 août
1944 | Dimanche de 9:30 à 2:00 | ♿

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 15 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Autostoppeur » pour « Frein »

En voiture Simone ! Devant la façade apparemment banale de ce café, une vieille pompe à essence affiche la kart.

En poussant les enjoliveurs, on pénètre dans une véritable écurie de course : accrochez vos ceintures !

Des baquets* de Porsche transformés en fauteuils et des moteurs de grosses cylindrées en pieds de table plus une multitude d'accessoires : clés à molettes, pistons, fanions, drapeaux à damiers, panneaux de signalisation, lampadaires de pistes et feux de circulation ; ici, tout est dédié au sport auto, du sol au plafond ! Suspendue au-dessus du comptoir, une formule 1 rutilante (Renault 2016 en taille réelle !) et au milieu des tables, une voiture de compétition (véritable 205 GTI état concours), tandis qu'à l'occasion d'une vidange, on réalise que le sous-sol est aussi dans la course : piéton

lumineux (vert ou rouge si c'est occupé !), harnais de sécurité** et casque intégral sèche-mains. Ca vaut la peine de marquer un stop !

Côté ravitaillement, de la grille de départ (entrées), on passe au stand (plats) pour embrayer sur la ligne d'arrivée (desserts). La liste des carburants est collée sur des bidons d'huile avec des cocktails aux noms évocateurs (ABS, Démonte pneu, Carbu, Pole Position ou File de gauche) – sans alcool pour ceux qui reprennent le volant : boire ou conduire, ici, pas besoin de choisir !

De nombreux écrans permettent de suivre les Grands Prix tandis que certains espaces peuvent être privatisés pour le lancement d'un nouveau véhicule, l'exposition d'un modèle historique ou la soirée d'un automobile-club. Et pour ceux qui veulent se prendre pour Alain Prost, il y a même un simulateur de conduite professionnel !

Pour les amoureux des bolides donc, mais pas seulement : certes, ce n'est pas forcément idéal pour une soirée romantique, mais nul besoin d'être passionné de voitures pour avoir envie d'entrer en piste ... et rouler des mécaniques !

Pour conclure : un café qui en a sous le capot.

<http://www.autopassioncafe.fr>

https://www.youtube.com/watch?v=FxB4q_ES43A

* Sièges très profonds et aux flancs très enveloppants pour empêcher le corps de se déplacer latéralement dans les virages pris à vive allure.

** Dispositif de retenue du pilote fixé au siège baquet répartissant de manière optimale la force de décélération sur le corps entier lors de freinages très violents.

Le Beaujolais d'Auteuil

99 bd Montmorency, 75016 Paris | Station vélib' 76 rue d'Auteuil | Dimanche de 8:00 à 1:00

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 17

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cru qui peut rendre cuit » pour « Canon »

Le Beaujolais nouveau, c'était tantôt : finie la grisaille, bonjour la griserie ! Le primeur de la semaine est plus élégant que puissant, mais garde sa traditionnelle note fruitée. Banane ou framboise ? Cerise ! C'est elle qui est en note de tête cette année. LE sujet du moment, dans tous les cafés ... alors on se la joue Beaujolais jusqu'au bout !

Place de la Porte d'Auteuil, à deux pas de l'hippodrome et des serres du même nom, de nombreux restos branchés se côtoient. Et puis, un peu en retrait, cette vieille enseigne du quartier qui a prouvé son savoir faire depuis des lustres.

De l'une de ses petites terrasses en enfilade, on profite de l'animation tout en évitant les pots d'échappement. L'intérieur est délicieusement désuet : le comptoir typiquement art déco à l'entrée (et original : première fois que je vois un tel spécimen ... et pourtant j'en ai vu !), le

vieux téléphone « à oreilles », les anciennes « réclames » (Ah, l'anisette !). Et puis au sol, le carrelage typique des années 30 avec le nom du café inscrit en mosaïque sur la trappe.

Accueil choral : trois jeunes serveurs nous gratifient d'un chaleureux « bonjour ! »

Look rétro de circonstance, et même, moustache guidon* pour l'un d'eux.

En ce début de matinée, on est branché petit déjeuner, et ça tombe bien : c'est un bon cru ! Élégamment présenté dans un quart d'excellente baguette coupée en deux, avec au milieu, le couteau enroulé dans une serviette en papier, à la manière d'un hot dog ; également des tranches de beurre présentées sur une jolie ardoise et un pot de lait pour que mon Beau Joël puisse doser son crème à convenance : juste ce qu'il lui faut !

Pour conclure : vin nouveau dans vieux café.

<https://fr-fr.facebook.com/Lebeaujolaisdauteuil/>

* Moustache effilée aux extrémités remontant en guidon de vélo.

Le Prétex

111 rue Tolbiac, 75013 Paris | Station vélib' au 86 de la même rue | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 10 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12 | Brunch : 24,00 €

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Commence par la faim » pour « repas »

Le dimanche midi à Paris, tous les brunchs sont permis ! Loin de l'effervescence des pièges à touristes, en voici un qui vaut le détour : à deux pas du Parc de Choisy, un bistrot à l'ancienne dont la salle s'enroule autour du comptoir. Boiseries et briques, tables plutôt espacées (pour la capitale) et terrasse chauffée (non fumeurs le midi).

Jeunes cadres dynamiques et familles tri générationnelles se retrouvent pour les agapes dominicales dans une ambiance conviviale, sous (léger) fond de musique reggae – A noter, de bien pratiques rehausseurs à disposition des plus jeunes.

L'atmosphère est sûrement plus studieuse en semaine avec les collégiens et lycéens de Claude Monet ou étudiants de l'Ecole Supérieure de Journalisme, situés en face ...

Mais passons aux choses sérieuses : un buffet en entrée composé de mini-crêpes, pain perdu, viennoiseries, muesli, baguette, beurre et confitures, avec un Jus de fruits fraîchement pressé et des boissons chaudes à volonté. Petit bémol pour les dernières : thermos d'eau (pour le thé), de chocolat et de café filtre, avec du lait froid ...

Vient ensuite l'assiette garnie d'œufs brouillés, coleslaw* et croquette de camembert (goûteux !) avec, au choix, un bacon-saucisse, du saumon fumé ou un brick de chèvre-aubergine accompagné de purée de carottes au cumin.

Mais le meilleur est pour la faim, avec le buffet desserts : tartes aux fruits, cakes variés, salade de fruits et surtout ... leurs mousses : une explosion pour les papilles ! Qu'elles soient au café, au chocolat ou à la pistache – Eh, oui ! On était 3, on a pu toutes les tester ! -, elles suscitent l'unanimité d'une Danette** (sauf peut-être pour les enragées du régime qui considèrent une tomate cerise comme un plaisir coupable !)

Pour conclure : une mousse à ne rater sous aucun prétexte !

<http://www.restaurantlepretexte.fr>

* Populaire en Amérique du Nord et simplement appelée « salade de chou » au Québec, le coleslaw est une salade de chou cru râpé incluant communément des carottes râpées et des oignons.

** On se lève tous pour elles ! (Cf. Publicité télévisée des seventies)