

Avent, le calendrier

Corona Café / 13

Dimanche 6 décembre 2020

Avent, le calendrier

En Avent toutes ! Connaissant mon intérêt – que dis-je : ma passion ! – pour le café, nos deux fils rivalisent d'idées dans ce domaine. La dernière en date, ce calendrier dont chaque fenêtre ouvre sur une capsule ... qui m'en a inspiré un autre :
une idée de cadeau chaque jour pour les amateurs.

- 01 – Calendrier de l'Avent, pour attendre Noël en savourant son petit noir
- 02 – Plant de caféier, pour ceux qui ont la main verte
- 03 – Paquet de Blue Mountain*, pour goûter au meilleur café du monde (dit-on !)
- 04 – Cafetière Bialetti, pour la tradition – mais la vraie : avec le bonhomme moustachu
- 05 – Cafetière de voyage portable, pour la voiture, la moto, le vélo ou la trottinette
- 06 – Mousseur à lait, pour des Macchiato onctueux et crémeux
- 07 – Moulin à café vintage, pour les gros bras
- 08 – Thermos design, pour les files d'attente devant les musées
- 09 – Pochoirs, pour s'initier au café art
- 10 – Cours d'art café, pour devenir un pro
- 11 – Atelier de dégustation, pour apprécier leurs qualités et savourer tous leurs arômes
- 12 – Kit de fabrication de capsules à café rechargeables, pour plaire aux écolos
- 13 – Range-dosettes en forme de capsule géante, pour amuser la galerie

- 14 – Chauffe-tasse à connexion USB, pour les geeks
- 15 – Tasse géante, pour les matins méchamment difficiles
- 16 – Tasse à double paroi remplie d'air**, pour le garder chaud plus longtemps
- 17 – Cuillère à café en sucre, pour ne plus avoir besoin de sucrer (il suffit de touiller !)
- 18 – Pâte à tartiner au café, pour changer du Nutella
- 19 – Gommage au café, pour avoir un corps de rêve
- 20 – Gloss*** à l'arôme de fève torréfiée, pour être irrésistible
- 21 – Bague tasse de café, pour l'avoir toujours sous la main ... ou plutôt sur la main !
- 22 – Boucles d'oreille grains de café, pour ne jamais être à court
- 23 – Affiche de toutes les sortes de café, pour être incollable (Ca la fiche bien !)
- 24 – Bûche au café facile**** ... pour ne pas risquer d'embûche !

* Il provient de la Jamaïque et a longtemps été café le plus cher du monde même s'il est supplanté par le Bourbon Pointu de la Réunion depuis avril 2007. Certains disent qu'il est le meilleur ; d'autres, tout en reconnaissant ses grandes qualités d'absence quasi totale d'amertume et de grande douceur, lui préfèrent d'autres cafés de terroirs auxquels ils trouvent autant de qualités et plus de caractère.

** Bodum Pavina, Villeroy & Bosch, Boqo etc. (Cf. Photo d'illustration)

*** Dérivé du rouge à lèvres qui donne un aspect brillant à celles-ci.

<https://www.mapatisserie.net/la-buche-de-noel-au-cafe-facile/>