

Blanc Pur Café

Le 19 novembre 2023

Blanc Pur Café, 940 rue Richelieu, Beloeil (Québec)

Tous les jours de 8h à 16h.

Note globale : 16

Situation : 14

Cadre : 16

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 16

Prix d'un café : 2,75 \$

Aux mots croisés du jour :

« Sec pour les uns, moelleux pour d'autres » (blanc)

Du blanc pour siroter un petit noir, c'est un concept ! Blanc de blanc même : hormis les plafonds ou planchers de bois et quelques plantes vertes, tout est blanc ! Blanc et épuré pour un résultat incroyablement lumineux. C'est le fil rouge (si j'ose dire !) des pièces de cette ancienne crêperie du Vieux-Beloeil. Une grande maison et sa galerie couverte tout autour, relookée voici 2 ans par les nouveaux propriétaires.

– A l'entrée, un comptoir – blanc, il va sans dire ! -, et une élégante tour en bois qui intrigue. Renseignements pris, elle récolte le café infusé à froid très lentement (8 h !) pour lui donner plus d'arômes et éviter l'habituelle amertume. Place à la dégustation sur l'une des tables installées sous le plafond cathédrale ou bien...

– Dans l'espace lounge pour placoter* avec des amis.

– Sur la mezzanine, propice aux travaux de groupes de collègues ou étudiants.

– Dans la salle du fond, où les parents peuvent observer la pièce voisine grâce à l'écran installé sous les vieilles poutres :

– un espace tout en bois** exclusivement réservé aux petits d’hommes (Une idée des propriétaires ... eux même parents de 5 enfants !) A c’t’heure, 3 d’entre eux se font un fun noir*** sous le (bel) œil de la superviseuse : ça déplace de l’air ce pt’it trio, là !

Vous l’avez compris, plus qu’un café, c’est une maison conviviale où toute la famille a sa place : enfants, lycéens, travailleurs, parents et grands-parents ...

L’accueil est chaleureux, les produits de qualité. Le Latte est particulièrement maîtrisé. Les risque-tout le choisissent au curcuma, à la betterave ou la citrouille épicée, tandis que les dents sucrées préfèrent le Cococcino-Lavande, surprenant (et délicieux) mélange de café, chocolat blanc et sirop de lavande – ou, plus régressif encore ! – le chocolat chaud, guimauve et crème fouettée (ça goûte le ciel !)

Soupes, salades et sous-marins**** attendent les ventres creux. Ou douceurs : gâteaux au sirop d’érable, brownies sans gluten, muffins banane et chocolat vegane, tous faits maison ... par Mélissa, sa mère et sa tante. Une affaire de famille, qu’on vous dit !

Pour conclure : symphonie en noir et blanc.

<https://blancpurcafe.ca/> et
<https://www.facebook.com/blancpurcafe/>

* Bavarder.

** Jouets d’une jeune entreprise québécoise, sélectionnés avec soin : <https://kimboo.ca/fr>

*** S’amuser beaucoup

**** Sandwichs