

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>

Le Pain quotidien

25 rue de Varenne, 75007 Paris | Station Vélib' Raspail |
Dimanche de 08:00 à 20:00

Note globale : 16

Situation : 13 | Cadre : 17 | Accueil : 15 | Ambiance : 15
| Qualité des produits : 16

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une bonne moitié » pour « Epouse »

Aymeric ne regagnant le Canada que la semaine prochaine, c'est à 4 que nous partons aujourd'hui. L'aîné nous ouvre la voie en rollers ...

Par un temps froid mais ensoleillé, nous longeons les quais jusqu'aux Invalides, à gauche desquels nous trouvons la rue de Varenne : nous passons devant le Musée Rodin, l'ambassade d'Italie, Matignon et arrivons à bon port ...

Notre adresse du jour est une boulangerie-table d'hôtes. Les habitués comme les gens de passage se retrouvent dans cet espace magnifique aux murs de pierres apparentes sous une grande verrière. Conçu par un architecte, il s'articule autour de deux grandes tables très conviviales, entourées de plus petites de deux ou de quatre. Le décor est à la fois chaleureux et tranquille, avec ses rayonnages de spécialités toutes plus appétissantes les unes que les autres et son mobilier de bois blond.

Le chocolat et la citronnade font l'unanimité, et si le petit noir n'est pas extraordinaire à mon goût, le café crème ne manque pas de saveur.

Pour accompagner les boissons, de grandes tartines de pains frais et variés, avec moult confitures faites maison, le tout bio, bien sûr ...

Axel teste la gaufre belge, curieux de savoir ce qu'elle a de différent des nôtres : s'il n'a pas véritablement trouvé de réponse à son existentielle question, il n'en a pas moins passé un fort bon moment ! Aymeric opte pour un fromage blanc au miel. Et nous nous promettons de revenir un jour au déjeuner

pour goûter l'appétissant pot-au-feu qui figure sur la carte ...

Pour conclure : nous ferions bien de ce Pain notre quotidien !