

L'Artémise

Le 26 décembre 2021

L'Artémise, 10 rue des Ecoles, 68 000 Colmar

De 10h à 18h, sauf le mardi et le mercredi.

Note globale : 14

Situation : 16

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

Pigeon voyageur (touriste)

Il était une fête : les marchés de Noël à Colmar*. Effluves de pains d'épices et vin chaud, illuminations, décorations, c'est un vrai conte de fées ! Des branches de sapins, boules de Noël, vieux skis, arrosoirs, ours en peluche ou Mannele** ornent les façades des maisons à pans de bois. Les Colmariens ont des idées plein la fête et ils ont mis le paquet !

A l'entrée de la Petite Venise, une longue file s'étire devant la vitrine d'un salon de thé : l'Artémise***.

Sur sa terrasse, le mobilier a été judicieusement empilé ; c'est que les températures sont négatives.

L'attente est interminable. C'est presque frig'horifiés qu'on obtient enfin le sésame.

L'intérieur est plutôt cosy, plus british qu'alsacien – limite kitsch, avec ses balustrades blanches et son papier peint fleuri. Mais surtout, dès l'entrée, d'exquises créations**** font de l'œil aux gourmets : idéal pour une pause sucrée après de longues pérégrinations dans les rues étroites de la vieille

ville. L'ambiance est tranquille, pourtant c'est bondé : les clients savourent ...

Horreur : plus aucune tarte, leur spécialité (Ah ! Si on n'avait pas poireauté $\frac{3}{4}$ d'h !!) Scones à la crème surette, mont-blanc à la mousse de marrons ou forêt noire revisitée ? Non, c'est moins notre tasse de thé. Ce sera donc un café.

Excellent au demeurant – mais sans biscuit, chocolat ou même verre d'eau. Un seul morceau de sucre ... et un tire-langue en bois : LA faute de goût ! Par contre le chocolat chaud de mon cher et tendre n'est ni trop gras, ni trop lourd, juste parfait. Et il a droit à une vraie cuillère, lui ! Au final, on reste tout de même un peu sur notre faim ...

Pour conclure : art de mise, tartes promises ...

<https://www.facebook.com/lartemise/>

Une autre bonbonnière où prendre un chocolat viennois accompagné d'une bonne part de tarte au fromage blanc dans une atmosphère délicieusement ouatée : <http://lescafesdottilie.fr/croissant-dore-colmar-alsace/>

* Du 26 novembre au 29 décembre, 6 marchés de Noël et 186 maisonnettes (de fabrication locale) sont répartis dans la vieille ville. Avec 76% d'exposants alsaciens, ils remettent à l'honneur ses traditions. À commencer par sa gastronomie : foies gras, choucroutes et pains d'épice, mais aussi spectacles culinaires présentés par des chefs les jeudis et les vendredis.

** Brioche en forme de bonhomme, préparée par les alsaciens pour la Saint-Nicolas.

*** Plante qui pousse au bord des chemins, utilisée sous forme de sirop ou de tisane.

**** Réalisées par Johann, ancien élève de Le Notre, et son épouse Jung Yeon.