

La Théière panachée

La théière panachée, 12 venelle des 3 Avocats, 22 300
Lannion |

Du mardi au samedi, de 9h à 18h

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Tarte à la poire » (gifle)

Au détour d'une petite venelle de la vieille ville, une malicieuse petite théière rondouillarde nous observe d'une fenêtre – celle d'un magasin de produits zen transformé l'été dernier en salon de thé ... par un ancien décorateur d'intérieur !

Ralliez-vous à mon panache, semble-t-elle susurrer. On délaisse les quelques tables de la rue piétonne (malgré le bon air iodé !) pour s'installer au chaud : tabourets et tables hautes, grand canapé moelleux et sa table basse ou petites bergères et leur guéridon, sur fond de rideaux épais, tapis moelleux et plantes vertes. La déco soignée et les couleurs reposantes nous invitent à passer en mode détente ; pour un peu, on se croirait dans son salon ...

Accueil chaleureux du patron qui nous indique la marche à suivre ... inscrite à la craie sur le grand tableau : on commande au comptoir, puis on va chercher son plateau une fois

prêt avant de le déposer sur le passe-plat au moment de partir. Il faut mettre la main à la pâte, comme à la maison !

Lui l'a déjà mise et apporte ses nouvelles productions : riz au lait aux pralines roses et tiramisu, tandis que les dernières parts de tarte caramel au beurre salé et noix glissent dans les estomacs d'un trio de lycéennes ...

On l'aura compris, sa passion, c'est la pâtisserie qu'il pratique avec brio : il choisit avec soin ses ingrédients et les mélange de manière subtile pour obtenir des saveurs inédites. Ses tartes sont aussi goûteuses qu'élégantes (amandes et miel, citron meringué), ses entremets originaux (spéculoos aux pommes, bavarois au caramel, framboisier au nougat), ses cakes variés (avec ou sans gluten) et ses cookies totalement régressifs (aux Twix, M&Ms ou Kinder) présentés dans de grands bocaux, comme autrefois. Nostalgie de nos jeunes années ...

Même l'expresso et le Latte Macchiato* sont accompagnés d'un mini carambar :

en voilà un qui voit la vie du bonbon côté ☐

Pour conclure : le seul endroit où on a envie de prendre une tarte.

<https://www.facebook.com/ltp22300/>

* Egalement une vaste gamme de thés ainsi qu'une étonnante eau détox de saison avec des fruits frais (fraise, citron, orange cette semaine). Oublié par contre de demander s'ils servaient des ... panachés !

—