

# L'Esplanade

L'esplanade, porte bien son nom : sa terrasse s'étire sur le large espace dégagé autour de la flamboyante cathédrale.

---

## Café Dom

Derrière le Dom d'Aix-la-Chapelle, un vrai havre de paix après la cohue des marchés de Noël, où savourer un excellent café.

---

## Van den Daele

Van den Daele, c'est la plus ancienne pâtisserie-café d'Aix-la-Chapelle, à l'enfilade de salles réunies par d'étroits escaliers qui vous plongent dans un autre siècle ...

---

## Café Pasaje

Face à l'hôtel de ville, un café rétro et son agréable terrasse sous les arcades où l'on déguste un café accompagné d'un délicieux beignet ou un chocolat chaud à nulle autre pareille !

---

# Déodéba

**Le 21 octobre 2018**

Déodéba, 3 place Saint-Michel, 72 000 Le Mans

Du mardi au samedi de 11h à 19h

(fermeture de 12h30 à 14 h mardi et jeudi)

Note globale : 13

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ils sont parfois enceintes » (remparts)

Cernée par son antique muraille gallo-romaine, la Cité Plantagenêt\* a conservé ses maisons

à pans-de-bois aux fenêtres Renaissance et leurs lourdes portes cochères. Ses vieilles ruelles nous font remonter le temps, et pour un peu, on ne s'étonnerait pas de voir surgir Ronsard et du Bellay\*\* ...

A l'ombre de l'imposante cathédrale, une étonnante petite boutique :

« Dépôt-vente, magasin de décoration, salon de thé » : nous y sommes !

Sur les historiques pavés de la place, quelques tables de

jardin invitent Manceaux et touristes à profiter de la douceur automnale – sans doute la terrasse la plus tranquille de la Cité Cénomane !

A l'intérieur, un dédale de petites salles qui débordent de vêtements, chaussures et objets de toutes sortes. Dans l'une d'elles, deux autres tables de jardin invitent à un café, un chocolat, un thé ou un jus de fruits – voire une petite douceur.

J'opte pour le premier, un éthiopien bio équitable à l'arôme délicat, tandis que mon cher et tendre préfère un cocktail orange-carotte-citron qu'il scanne aussitôt. « Excellent », le rassure Yuka\*\*\* : 100% de fruits et légumes, bio, sans sel ni graisses saturées mais un peu trop sucré.

Autour de nous, des créations artisanales sont exposées, ensemble hétéroclite qui peut prêter à débat ... mais quand on les découvre, on a plutôt tendance à pousser des oh !

Un visage qui nous épie ? Non, un vieux téléphone à qui l'on a coincé des jumelles de théâtre entre les oreilles ! Un sportif qui hisse une pendule à bout de bras ? Non, une cisaille de jardin qui donne l'heure ! Et moult autres objets détournés qui valent vraiment le détour : décidément, ce créateur sarthois\*\*\*\* a du talent !

Pour conclure : un lieu original pour consommer autre ... Mans.

<http://deodeba.blogspot.com/p/le-salon-de-the.html>

\* Ainsi nommée en l'honneur d'Henri II, père de Richard Coeur-de-Lion, né au Mans en 1133.

\*\* C'est ici qu'ils créèrent la Pléiade.

\*\*\* Application mobile qui scanne nos produits et les analyse pour indiquer leur impact sur notre santé, tout en proposant des alternatives à ceux qu'il vaut mieux éviter.

\*\*\*\* Kristianjr.

---

# Cocotte et Moustache

Cocotte et Moustache, 9 place du Martray, 22 000 Saint-Brieuc

|

Du mardi au samedi 11h00 à 18h00

Note globale : 14+

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 18

Ambiance : 13

Café : 14

**Prix d'un café : 1,30 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Gros titre en Angleterre » (Sir)

Face à la cathédrale, une enseigne sonne gaiement : « Cocotte et Moustache » !

Mais qui sont-ils ? La jeune gérante, adorable de gentillesse et de fraîcheur, nous éclaire volontiers : c'était le surnom donné à ses grands-parents ... transformé pour ses clients en « Cocotiens » et « Moustachiennes » sur sa page FaceBook !

D'abord auxiliaire de justice, après des études théâtrales et d'assistante sociale, elle a réalisé

à 36 ans son rêve d'adolescente : ouvrir un salon de thé-cantine. Et depuis suivi une formation chez Café Mokxa pour développer son activité, si passionnée qu'elle veut maintenant participer au championnat de France de café.

Quelques tables au soleil pour profiter de l'animation de la place, une salle toute en longueur

à la déco vintage et moult petits clins d'œil : chaque table a

son étiquette – « Stone et Charden » pour nous replonger dans « l'avventura » ☐ – et son petit pot de cocottes en papier. Une lampe en origamis (sans doute fabriquée lors d'un des ateliers créatifs hebdomadaires\*) et, au-dessus du comptoir, un globe lumineux d'où Elisabeth nous salue à côté de deux paires de chaussons bleus et roses : George et Charlotte, of course ... et bientôt le royal baby attendu ces jours-ci ! Mascotte de la maison, la figurine de la reine est régulièrement mise en scène avec un humour décalé très british.

Des nouvelles de Buckingham ? Inutile de suivre « The Crown », il suffit de venir ici déguster

a cup of tee\*\* ou un chocolat à l'ancienne dans un mug à l'effigie de sa majesté, accompagné d'un – humm, on retrousse sa moustache ! – cheese cake ou de cookies : highly recommended !

Et pourquoi ne pas s'installer dans le patio du fond ? Avec ses vieilles pierres et ses lambris, sa toile fuchsia et ses meubles de jardin, il ne manque pas de charme et est un formidable havre de tranquillité.

Pour conclure : une adresse au poil !

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

\* Egalement un Motiv'Café où les auto-entrepreneurs se retrouvent autour d'un café une fois par mois pour échanger, se soutenir, partager les opportunités, se construire un réseau ou monter des projets.

\*\* 26 arômes de la Compagnie Coloniale, plus ancienne marque française de thés : noirs, verts, rouges ; à la violette, la menthe, l'orange, le miel ou le caramel – également en sachets de 100g à emporter.

---

# Le Ritz de Madère

Le Ritz, Avenida Arriaga 33, Funchal, Madère | Tous les jours de 8h30 à minuit

**Note globale : 15**

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 17 | Ambiance : 15  
| Qualité du café : 14

**Prix d'un café : 1,70 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Sauce brune pour viande rouge » pour « Madère »

D'imposants parasols immaculés alignés sur une magnifique esplanade, ceux de l'un des plus anciens et prestigieux établissements de la ville : the Ritz – pas plus, mais guère moins !

Bâti en 1905 sur l'artère principale menant à la cathédrale, il avait été transformé en salon d'exposition automobiles durant plusieurs décennies mais a retrouvé depuis son lustre d'antan ... ses lustres devrais-je dire tant ils sont nombreux à se suspendre à ses (très hauts) plafonds !

On se donne rendez-vous devant sa façade ornée de magnifiques azulejos pour un café matinal, un verre à l'apéritif (du Madère, bien sûr !), un en-cas au déjeuner, une Gelato aux fruits exotiques dans l'après-midi ou un dîner plus raffiné quand tombe le soir.

La noble demeure coloniale s'enorgueillit d'un vieux comptoir

d'époque et d'un bel escalier en bois. A l'étage, les hautes portes fenêtres parées de tentures s'ouvrent sur un balcon plein de charme surplombant le parc central déjà en fleurs. Une place de prédilection pour qui veut observer les passants déambuler sur l'avenue ou les chauffeurs postés en file devant leurs taxis couleur canari. Au fond, les montagnes émergent de la brume tandis que la voix mélodieuse d'un guitariste mêlée aux gazouillis agrémentés de trilles des bergeronnettes ajoute à l'atmosphère délicieusement romantique.

Cette élégante galerie, toute empreinte de nostalgie, nous transporte en Louisiane à l'époque d' « Autant en emporte le vent » ; pour un peu, on s'attendrait à voir apparaître Clark Gable ... Le voici justement qui surgit, tout sourire, son plateau à la main !

Avec un excellent expresso accompagné d'une spécialité locale au goût de cannelle et un cappuccino servi avec une truffe, nous partageons une pause gourmande sous le soleil madérien : intemporel et raffiné ... à des milliers de kilomètres de chez nous !

Pour conclure : une vraie fééRitz !

<https://www.youtube.com/watch?v=uAUG3ZmN48E>