

Van den Daele

Le 1er décembre 2019

Van den Daele, Krämerstr. 11, 52 062 Aachen

De 9h à 18h30 (10h à 18h le dimanche, fermé le jeudi)

Note globale : 13

Situation : 15

Cadre : 16

Accueil : 9

Ambiance : 16

Café : 9

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Clé du sous-sol » (fa)

Les marchés de Noël, la Chorale Franco-allemande de Paris aime !

Tellement, qu'elle s'arrange pour que les échanges avec ses cousines germanes aient lieu à cette période. Cette année, c'est Aix-la-Chapelle*, à 5km des Pays-Bas et de la Belgique, dans le centre historique* lové autour de la cathédrale.

Une vieille demeure attire l'attention, la plus ancienne pâtisserie-café de la ville, fondée par Léo Van den Daele en 1890.

Une véritable institution depuis que ce Flamand y a créé ses propres recettes, dont le Printen**, spécialité locale.

Le comptoir de l'entrée en regorge ainsi que d'autres desserts régionaux ou plus traditionnels – sans compter les chocolats : ils ne sont pas belges pour rien ! Les clients se bousculent, pour emporter ou déguster sur place.

Le froid est mordant, on s'engouffre à l'intérieur, mais difficile de trouver un bout de table malgré le nombre

incroyable

de salles. Il s'agit en fait de quatre maisons regroupées au fil du temps – ce qui explique les différences de niveaux.

On passe de l'une à l'autre par d'étroits escaliers, avec l'impression de plonger dans un autre siècle, pour découvrir une enfilade de pièces de formes et de tailles différentes. Petites fenêtres et boiseries d'autrefois, mobilier en bois foncé, vieilles cheminées, miroirs et horloges. Un peu sombre et austère mais vraiment particulier, tellement que les clients parlent à voix basse. Des habitués pour la plupart ...

L'heure est au Kaffee-Kuchen***. Sur leur conseil, je teste le « Kuttcafé » servi dans une tisanière en porcelaine : malheureusement sans caractère ! En revanche, leur flan au riz (« Reisfladen ») est étonnement léger.

Le service l'est moins : il faut retourner faire la queue à l'entrée, passer commande au comptoir, puis attendre que la serveuse ait parcouru le dédale des salles ... un temps infini !

Pour conclure : un bel écrin au contenu décevant.

<https://www.van-den-daele.de>

* Aix-la-Chapelle (« Aachen » en allemand) est connue comme ville de Charlemagne et des couronnements d'empereurs.

** Spécialité aixoise, à l'appellation d'origine contrôlée, composée de farine, sucre, cassonade et épices.

*** « Café-gâteau » : les allemands déjeunent souvent d'un plat unique le midi, complété en fin d'après-midi par une pâtisserie et une boisson chaude.