

Un café et un bouquet !



Charlène Laurent (à gauche) et Hélène Metz, les deux fondatrices du Semis, nouveau fleuriste et café-resto de la Krutenau.

Concilier deux passions et mêler deux activités : c'est le pari du café-fleuriste Le Semis, qu'Hélène Metz et Charlène Laurent, amies de longue date, ont ouvert ensemble au début de l'été au 68, rue de Zurich, dans le quartier de la Krutenau à Strasbourg.

On peut y boire un petit noir tout en se mettant au vert. Mi-café-restaurant, mi-fleuriste, Le Semis a ouvert ses portes à l'apogée des beaux jours, succédant début juin à Krut'herbes au 68, rue de Zurich à Strasbourg. À sa tête, un duo de trentenaires tout sourire. À ma gauche, Hélène Metz, 30 ans, anciennement éducatrice en psychiatrie dans un foyer d'accueil médicalisé, oeuvre désormais à l'expresso et aux fourneaux. À ma droite, Charlène Laurent, 31 ans, précédemment agent de voyages spécialisée dans la Russie, aujourd'hui titulaire d'un CAP de fleuriste, en charge des bouquets. Les deux jeunes femmes se sont rencontrées en Australie il y a dix ans et sont amies depuis ; alors, quand l'une a dit qu'elle comptait ouvrir son affaire, l'autre l'a rejoint.

Deux ans de maturation plus tard - le temps de réunir les fonds, d'écumer quelques salons, de se renseigner sur les aides et d'affiner le projet --, les voici confortablement installées dans leur local de poche mutualisé. Ultra-cosy, tout en bois clair, poutres apparentes et badigeon bleu indigo, l'endroit (où la climatisation a été installée) invite à se poser, le temps de déguster une formule petit-déjeuner (à 5,50 euros pour un café, une viennoiserie et une orange pressée), ou de profiter d'une pause déjeuner.

Légumes et fleurs de saison

« On propose chaque jour deux ou trois tartes salées, ainsi que deux salades composées en été et une soupe en hiver, avec toujours une option végétarienne et sans gluten. Tout est

fait maison, avec des produits de saison ! » précise Hélène Metz, passionnée de cuisine - et de fromage ! - depuis son plus jeune âge. Avec une boisson fraîche, on s'en sort pour 10 euros, à 12,50 euros, dessert compris. Les samedis de 11 h à 15 h, place au brunch, avec deux formules, selon qu'on est « semi-gourmand » ou gourmand à part entière, proposées à 15 et 25 euros. Tout au long de la journée, cheese cake, carrot cake et autres cookies mêlent en outre leurs effluves à celles des fleurs en bouquets.

Car au fond du local, derrière un joli colombage, il suffit de monter quelques marches pour découvrir l'atelier de la fleuriste. « Tendance champêtre, parce que j'ai envie d'apporter la campagne en ville », explique Charlène Laurent. Elle aussi décline les produits de saison et rêve de se fournir en mode « circuits courts » (même si ce n'est pas toujours chose aisée en matière de fleurs). Glaïeuls, tournesols, pavots et dahlias sont les stars du moment, « mais j'aime aussi travailler les fleurs séchées françaises », précise celle qui se dit « très attentive à la provenance des végétaux ».

Des ateliers pour adultes et enfants

Parce que Charlène Laurent a envie de partager sa passion, des ateliers pour adultes et enfants sont proposés au Semis, selon un calendrier préétabli ou à la demande. Le prochain atelier adultes, dédié aux fleurs séchées sous cloche, est prévu ce mardi 24 septembre de 18 h à 19 h 30. D'autres sont d'ores et déjà programmés les 8 et 22 octobre, 5 et 19 novembre, ainsi que

le 3 décembre (tarif : 35 euros, boisson comprise, et l'on repart avec sa création).

Côté enfants, ils ont lieu le mercredi à 15 h, sur le thème d'Halloween le 23 octobre et de Noël le 4 décembre. « Last, but not least », un speed dating est organisé ce jeudi 26 septembre à 18 h. Ici, même les murs sont animés : depuis la rentrée, Dameclown (Cédrine S.), une artiste de Schiltigheim, y expose de poétiques illustrations végétales et de beaux oiseaux, qui se fondent à merveille dans le décor ; bientôt, les oeuvres d'autres artistes lui succéderont. Les deux fondatrices ont aussi noué un partenariat avec Au petit marché d'Alsace, qui fournit fruits et légumes en provenance des producteurs locaux et dont on peut récupérer ici les paniers, tous les mardis à partir de 17 h 30. De bien jolis Semis...

Valérie WALCH Le Semis 68, rue de Zurich à Strasbourg. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 19 h, le samedi de 11 h à 18 h. Plus d'infos sur les ateliers et autres sur la page Facebook.

Le Semis 68, rue de Zurich à Strasbourg. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 19 h, le samedi de 11 h à 18 h. Plus d'infos sur les ateliers et autres sur la page Facebook.

© Dna, Dimanche le 22 Septembre 2019 - Tous droits de reproduction réservés
