

Glockenspiel Café

Le 10 décembre 2023

Glockenspiel Cafe, Marienplatz 28, Munich (Allemagne)

De 9h à 23h (10h à 18h30 les dimanche et jours fériés),
accessible

Note globale : 14

Situation : 17

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13 Prix du café : 3,20 €

Aux mots croisés du jour :

« Fêtée à Munich » (bière)

Il fascine touristes et munichois depuis plus de 100 ans : c'est le carillon du l'Hôtel de ville ou « Glockenspiel », littéralement « Jeu de cloches. Célèbre pour ses personnages grandeur nature, son horloge reconstitue deux fois par jour des scènes de l'histoire de Munich.

Vous souhaitez assister à son tournicotis musical sans risquer le torticolis ? Ou êtes Frig'horrifié ? Ou les deux ? Courez vous réfugier au « Glockenspiel » situé en face. On y accède par une rue adjacente. De l'extérieur, l'immeuble n'est pas vraiment attrayant, difficile d'imaginer qu'il abrite un café – ni encore moins une institution. L'ascenseur est on ne peut plus banal, mais au 5ème étage, tout s'éclaire (au sens propre comme au sens figuré !) : les baies vitrées plongent sur le beffroi et son horloge ... et on y est au chaud : par – 12°, voilà qui est très apprécié !

Evidemment, on n'est pas seuls et l'attente peut être longue ... surtout dans la véranda à l'heure où le Glockenspiel est activé. Il reste les autres salles ou la terrasse extérieure, aux airs de jardin d'hiver car couverte à cette période. Elles ne donnent certes pas sur la Marienplatz et son Marché de Noël, mais offrent confort, chaleur** et tranquillité.

Contrairement à la vue, notre breuvage préféré n'a rien d'exceptionnel. Le Kräftiger Glühwein mit Schuss***, si (hips !) Et les spécialités qui l'accompagnent (il faut bien éponger !) sont de qualité : Frühstück, plats ou desserts typiquement bavarois****.

Pour conclure : rien qui cloche.

* Hôtel de ville dont le beffroi est orné d'une horloge mécanique qui se met en action chaque jour à 11 h et midi. On peut aussi grimper à son sommet, pour profiter des clochers à bulbe de la cathédrale, des toits en tente du stade olympique, des forêts environnantes et même, par temps clair, des Alpes !

** Chauffage sous les bancs (particulièrement apprécié aujourd'hui !) et sièges en velours.

*** Vin chaud et son traditionnel shot de rhum car, en cette période de Noël, la plupart des recettes reposent sur le schnaps de canne à sucre éprouvé par le grog.

**** Petit-déjeuner traditionnel composé de jambon, salami, saucisse truffée, cornichons, œufs bio, fromages, fromage blanc, pains, beurre et confitures maison. Parmi les desserts, mention spéciale à l'Apfelstrudel !

Cafe Frischhut

Le 3 décembre 2023

Cafe Frischhut, Prälat-Zistl Strasse 8, Munich (Allemagne)

Tous les jours de 8h à 18h

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 15

Accueil : 15

Ambiance : 16

Café : 12

Prix du Haferl Kaffee : 3,90 €

Aux mots croisés du jour :

« Coule à flots à München » (Isar)

« Frischhut » signifie « chapeau frais ». Sûrement celui qui a recouvert la ville vendredi soir.

Il a tellement neigé que München s'est retrouvée coiffée d'un blanc bonnet ... et est totalement bloquée : aucun tram, train, avion hier et ce matin ! Et il fait - 12° : raison de plus pour s'engouffrer dans un café ...

Sur la place du marché aux victuailles*, une belle enseigne surplombe une façade de bois foncé, sa guirlande de pin et son gros nœud rouge. C'est celle de l'une des plus anciennes boutiques de la ville. Derrière la vitrine, des pâtisseries

s'affairent. C'est qu'ils ont leur réputation à tenir, on vient de très loin goûter leurs spécialités bavaroises !

Passé le comptoir d'entrée, de grandes salles vous accueillent (et même une cour intérieure – l'été !) : chaises et leurs cœurs évidés au dos, grandes tables et leurs banquettes. Le mobilier est rustique, typique ... et costaud ! L'ambiance, très munichoise, est appréciée des habitants du cru, touristes mais aussi choristes de notre CFA**. Un vrai coup d'chœur !

Pour accompagner notre Haferl Kaffee***, la serveuse nous recommande un assortiment de leurs spécialités à partager : Krapfen, Stritzerl, Schmalznudel**** et brioche aux prunes. (M)ünich en son genre ! ... Elle repart sous un concert d'approbations !

Pour conclure : un café qui ne vous laisse pas de bois.

<https://www.viktualienmarkt-entdecken.de/kopie-von-saure-ecke>

* Situé au centre de la ville, le Viktualienmarkt est le plus vieux marché de la ville. De bonnes odeurs de saucisse et cannelle, vin chaud et amandes grillées s'échappent des stands et échoppes en bois généreusement garnis. L'occasion de goûter un Leberkäsesemmel (sandwich bavarois typique à la viande) avec un verre d'Hönigwein (vin chaud au miel) suivis d'un Lebkuchenherz (cœur en pain d'épice).

** Chorale Franco-Allemande de Paris venue donner un concert hier soir avec celle de München.

*** Grand café noir, bien fort.

**** Krapfen (beignets à la confiture d'abricots), Stritzerl et Schmalznudel (beignets frits saupoudrés de sucre et

cannelle). Schmalznudel = nouilles de graisse (il en faut par ce temps !!)

Olimpico

Le 26 novembre 2023

Olimpico, 1333 bd Robert Bourassa, Montréal (Québec)

Tous les jours de 6h à 21h (19h le WE).

Note globale : 16

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 15

Ambiance : 15

Café : 17

Prix d'un café : 3 \$ taxe incluse

Aux mots croisés du jour :

« A passé un col » (née)

Olimpico* est une histoire de famille – italienne :

en 1970, Rocco Furfaro donne ce nom à un premier café dans le Mile End, devenu depuis iconique. Ses filles, Rossana et Victoria, prennent la suite, tandis que son petit-fils en ouvre un 2ème dans le Vieux-Montréal en 2016, puis ce 3^{ème} dans le centre-ville en 2019.

Nouveau local mais même café : le mélange d'espresso reste

inchangé depuis sa création il y a 50 ans, un café supérieur et authentique qui fait de lui un incontournable pour tous les amateurs montréalais. Par contre, ce nouvel Olimpico s'apparente davantage à un comptoir du fait de sa taille. Une formule qui correspond bien aux travailleurs, étudiants et shoppers** de ce quartier.

Le comptoir et les murs sont recouverts de lattes de bois sombre. Au dessus du premier, une longue ardoise annonce les différents cafés à consommer et élégants sachets de cafés verts foncés liserés de doré mis en vente. Sur les seconds, des photos noir et blanc. Vous ajoutez l'éclairage tamisé, la musique jazzy et obtenez ... un vrai cocon ! Microscopique : 6 tables, 12 places, si vous voulez vous asseoir, préparez-vous à patienter ... Il y a certes un banc à l'extérieur mais il fait - 4° et pour la terrasse située à l'arrière, mieux vaut attendre les beaux jours.

Petit mais accueillant ! A 8h, c'est le seul ouvert ici (depuis 2h déjà !). Et même s'il est plein à craquer, nos deux baristas restent tranquilles et concentrés : souriants, rapides et efficaces ! Le résultat est là : ce café, c'est du velours ! Un vrai café italien, comme à Rome – sans doute l'un des meilleurs de Montréal (ce qui explique qu'il soit toujours plein – on est y est allés 3 fois !) Dans les grands bocal posés sur le comptoir, des pâtisseries typiquement italiennes complètent l'offre : bombolone au Nutella ou à la ricotta, cannoli, affogato à la pistache, biscotti et tiramisu*** ...

Pour conclure : l'Olympe des cafés.

<https://cafeolimpico.com/fr/>

* « Olympique » en italien.

** Centre commercial Eaton en face, à l'angle de la plus importante rue commerciale de la ville, et relié au Montréal souterrain.

*** Beignet de pâte levée garnie de crème pâtissière ou de confiture, cylindre de pâte frite remplie d'une farce sucrée et crémeuse, boule de glace vanille noyée au dernier moment dans un espresso, biscuits aux amandes secs et croustillants, dessert à base de café, sucre, oeufs, biscuits secs et mascarpone disposés en couches.

Blanc Pur Café

Le 19 novembre 2023

Blanc Pur Café, 940 rue Richelieu, Beloeil (Québec)

Tous les jours de 8h à 16h.

Note globale : 16

Situation : 14

Cadre : 16

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 16

Prix d'un café : 2,75 \$

Aux mots croisés du jour :

« Sec pour les uns, moelleux pour d'autres » (blanc)

Du blanc pour siroter un petit noir, c'est un concept ! Blanc de blanc même : hormis les plafonds ou planchers de bois et quelques plantes vertes, tout est blanc ! Blanc et épuré pour un résultat incroyablement lumineux. C'est le fil rouge (si j'ose dire !) des pièces de cette ancienne crêperie du Vieux-Beloeil. Une grande maison et sa galerie couverte tout autour, relookée voici 2 ans par les nouveaux propriétaires.

– A l'entrée, un comptoir – blanc, il va sans dire ! -, et une élégante tour en bois qui intrigue. Renseignements pris, elle récolte le café infusé à froid très lentement (8 h !) pour lui donner plus d'arômes et éviter l'habituelle amertume. Place à la dégustation sur l'une des tables installées sous le plafond cathédrale ou bien...

– Dans l'espace lounge pour placoter* avec des amis.

– Sur la mezzanine, propice aux travaux de groupes de collègues ou étudiants.

– Dans la salle du fond, où les parents peuvent observer la pièce voisine grâce à l'écran installé sous les vieilles poutres :

– un espace tout en bois** exclusivement réservé aux petits d'hommes (Une idée des propriétaires ... eux même parents de 5 enfants !) A c't'heure, 3 d'entre eux se font un fun noir*** sous le (bel) œil de la superviseuse : ça déplace de l'air ce pt'it trio, là !

Vous l'avez compris, plus qu'un café, c'est une maison conviviale où toute la famille a sa place : enfants, lycéens, travailleurs, parents et grands-parents ...

L'accueil est chaleureux, les produits de qualité. Le Latte est particulièrement maîtrisé. Les risque-tout le choisissent au curcuma, à la betterave ou la citrouille épicée, tandis que les dents sucrées préfèrent le Cococcino-Lavande, surprenant (et délicieux) mélange de café, chocolat blanc et sirop de lavande – ou, plus régressif encore ! – le chocolat

chaud, guimauve et crème fouettée (ça goûte le ciel !)
Soupes, salades et sous-marins**** attendent les ventres creux. Ou douceurs : gâteaux au sirop d'érable, brownies sans gluten, muffins banane et chocolat vegane, tous faits maison ... par Mélissa, sa mère et sa tante. Une affaire de famille, qu'on vous dit !

Pour conclure : symphonie en noir et blanc.

<https://blancpurcafe.ca/> et
<https://www.facebook.com/blancpurcafe/>

* Bavarder.

** Jouets d'une jeune entreprise québécoise, sélectionnés avec soin : <https://kimboo.ca/fr>

*** S'amuser beaucoup

**** Sandwichs

Kréma

Le 12 novembre 2023

Kréma, 900 rue René Lévesque W, Montréal, QC H3B 4A5 (Canada)

Tous les jours de 6h30 à 16h

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 2,90 \$ (+ taxes 0,29 \$, soit 3,34 \$)

Aux mots croisés du jour : « Dans le chou » (crème)

En attente d'un train pour Ottawa, Toronto ou Québec* mais tanné** des chaînes rapides de la Gare Centrale ? Le Café de l'hôtel Fairmont Reine Elisabeth n'est pas réservé à ses seuls clients ... et est dans le même bloc d'immeubles !

Qui dit grand hôtel, dit gros trafic. Et s'il est en retrait au rez-de chaussée, on a tout de même un peu l'impression d'être dans un hall de gare (mais comme ça, vous ne serez pas dépaycé ! ☐ Donc aucun sentiment de solitude ... mais il faut aimer l'animation. Et l'éviter pour un rendez-vous avec sa blonde ou son chum** !

S'tie qu'y fait frette** ! Un jour à prendre une bûche** et se caler devant la cheminée qui trône au centre – design, la cheminée ! Un appointment** ? Les divans tout en courbes vous attendent pour jaser** tranquille avec vos amis. Juste envie de chiller** ? Prenez la chaise berçante** ! Un travail sur ordi à terminer ? Les tablettes en hauteur feront l'affaire (prévoir un casque antibruit !)

Pourquoi « Kréma » ? Cela signifie « crème » en turc*** – pays expert en ce domaine ! Ici aussi, on a affaire à des connaisseurs : machine haut de gamme****, cafés de brûleries locales, quant au barista, il a le tour** ! Et il vous sert votre espresso dans une jolie tasse colorée sur une soucoupe ovale assortie en guise de plateau : ça a d'l'allure !**

Pour conclure : ça passe crème !*****

<https://www.fairmont.fr/queen-elizabeth-montreal/dining/krema-cafe/>

* Ottawa est la capitale et Toronto la plus grande ville du Canada ; Québec quant à elle, est l'une des plus anciennes villes d'Amérique du nord, fondée en 1608 par Samuel de Champlain.

** *Tanné* = en a assez – *Frette* = très froid – *Blonde ou chum* = petit(e) ami(e) – *Bûche* = siège – *Appointement* = RV – *Jaser* = bavarder – *Chiller* = prendre du bon temps – *Chaise berçante* = fauteuil à bascule – *Il a le tour* = il sait y faire – *Ça a d'l'allure* = c'est bien !

*** Leur premier café a été ouvert à Istanbul en 1554 !

**** Victoria Arduino, entreprise italienne spécialisée dans la fabrication de machines à expresso depuis 1905.

***** Expression utilisée pour une situation où tout se passe bien, dans un contexte informel et amical.

Victoria Café

Le 23 juillet 2023

Victoria Café, Candie Road Guernsey Museum, St Peter Port, Guernesey

De 9h à 17h, heures d'ouverture du Musée

Note globale : 14

Situation : 16

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 2 €

Aux mots croisés du jour : « Premier chef d'Etat sur un timbre-poste » (Victoria)

Victoria découvrit Guernesey en août 1846 et fut enchantée de cette visite qu'elle rapporta dans son journal intime.

Dix ans plus tard, Victor Hugo reprenait le chemin de l'exil pour avoir critiqué le rapprochement de la reine avec l'empereur Napoléon III et s'installait ici ... sans imaginer que sa statue serait érigée plus tard à quelques mètres seulement de celle de Victoria !

Dans ce magnifique jardin qui surplombe la baie, les fleurs venues du monde entier profitent pleinement du climat avantageux de l'île. « *A Guernesey, la sève fait merveille : magnolias, myrtes, daphnés, lauriers roses, hortensias bleus ; les fuchsias sont excessifs, il y a des murailles de géraniums, les camélias sont arbres* », s'émerveillait déjà l'écrivain.

C'est là qu'adossé au Musée du patrimoine*, notre café du jour est installé. De cet ancien kiosque à musique, les baies vitrées offrent une vue à 180° sur le port et les îles d'Herm et Sark. Parfait pour se relaxer, en regardant les mouvements des ferries et bateaux – voire bercés par les concerts du dimanche durant l'été ...

On s'y désaltère d'un « *espresso guernésiais* » (comme l'indique l'intérieur de la tasse !) ou du traditionnel thé à la crème fouettée – voire d'un verre de Pimms** pour les

amateurs.

Pour l'heure, nous profitons d'un en-cas maison : une pomme de terre à la saveur unique de noisette et de beurre***, cuite au four. De quoi me rappeler un célèbre roman que j'avais dévoré il y a une douzaine d'années : « Le Cercle littéraire des amateurs d'épluchures de patates de Guernesey**** » ...

Pour conclure : une île anglo-gourmande.

<https://museums.gov.gg/cafevictoria>

* Accessible sans payer l'entrée du Musée, lequel, précisons-le, est adapté aux plus jeunes : salle de découverte au thème différent chaque année (« Un pique-nique avec Renoir » en 2023), expositions et films pour enfants.

** Liqueur produite à base de gin et de plantes au degré d'alcool de 25 depuis 1823.

*** Bénéficient d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée).

**** De Mary Ann Shaffer (2008). Pour justifier une violation du couvre-feu allemand, des guernesiais pourtant peu friands de littérature, créent ce club : il va les divertir et leur redonner espoir. L'héroïne en entend parler et décide de prendre le ferry pour les rencontrer. Cette expérience va changer sa vie ...

Beach Café

Le 21 juillet 2023

The Beach Café, Fermain Lane, St Peter Port, Guernesey*
De Pâques à fin septembre de 10h à 18h, le WE hors saison.
Note globale : 15
Situation : 18
Cadre : 12
Accueil : 13
Ambiance : 15
Café : 12
Prix d'un café : 2,60 £

Aux mots croisés du jour : « Terre
ceinte » (Ile)

The Beach Café ? Une pépite ... qui se mérite : impossible de se garer**, il faut donc lever le pied ! Vous n'avez en fait que deux solutions :

- longer le sentier côtier depuis le centre de la capitale (compter 3 km),
- prendre un bus*** jusqu'à Fermain Tavern, puis descendre à travers les sous-bois par la Fermain Lane, sinueuse et escarpée.

Après l'effort, le réconfort : une jolie crique entourée de falaises apparaît. Et la vue est juste – n'ayons pas peur des mots – fabuleuse !

Sous le parasol d'une des tables de pique-nique, on prend un drink – voire plus si la randonnée vous a mis l'estomac dans les talons. Un petit pain au bacon par exemple (mais gare aux mouettes : certaines sont effrontées et n'hésitent pas à chaparder la nourriture !) ou, s'il fait chaud, une sucette glacée au melon, faite maison ...

De cet observatoire, on surplombe la baie. Des kids jouent avec les galets de la plage, une flopée de nageurs se baigne dans l'eau cristalline, un pagayeur glisse tranquillement sur son paddle tandis qu'un duo de plongeurs saute du pont d'un

voilier ...

S'il pleut, vente ou fraîcheur (ou les trois !), la cheminée vous tend ses bûches à l'intérieur et un thé à la crème vous réchauffera le gosier (ça ne vaudra bien sûr jamais un bon expresso mais c'est quand même la spécialité de l'île : le tes-thé est donc un passage obligé !)

Une pointe de faim ? L'occasion de savourer les recettes maison : salade de crabe de Guernesey, linguines aux fruits de mer, pudding au pain beurré ou (savoureux) cheesecake ...

Pour conclure : un paradis qui a la côte.

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063787713532>

* Comme les autres îles anglo-normandes, Guernesey fait partie de la Grande-Bretagne et dépend de la Couronne britannique, mais pas du Royaume-Uni ni de l'Union européenne.

Le gouvernement britannique ne peut statuer que sur sa politique étrangère et sa défense, sous réserve de son consentement.

Elle possède en effet son propre gouvernement qui détermine et prélève notamment les impôts.

** Sauf à avoir un badge « Handicapé ».

*** De la gare routière de la capitale les 91, 92, 93, 94 ou 95.

Christie's

Le 19 juillet 2023

Christie's, 43 Pollet street, St Peter Port, Guernesey

De 9h à 23h30 (sauf le dimanche)

Note globale : 15

Situation : 16

Cadre : 15

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 14

Prix d'un café : 1,95 £

Aux mots croisés du jour : « Place des vedettes » (Port)

Guernesey*, « *rocher d'hospitalité et de liberté* », déclarait Victor Hugo à propos de ce minuscule territoire dont les beautés inspiraient l'écrivain et apaisaient le proscrit**. St-Peter Port en est la capitale, « *ce vrai vieux port normand à peine anglaisé* » disait le même. Mais si nombre de noms sont restés français, il est à présent on ne peut plus british. Une délicieuse touche d'exotisme pour nous autres (presque) malouins !

Sur la rue principale et piétonne, une coquette véranda fait face à un superbe mur peint : celle de la brasserie Christie's, une institution. Il y a d'ailleurs beaucoup de monde ... et pour cause : l'intérieur est confortable et élégant. Sur une banquette Chesterfield, un vieil îlien parcourt « The Guernsey Press*** », tandis que ses voisins (très old-school !) prennent leur thé accompagné de scones.

A l'heure du lunch, la soupe du jour nous tente. Good choice !

Elle est remarquablement cuisinée à partir de tomates fraîches. De larges tranches de pain l'accompagnent (fabuleux, n'ayons pas peur des mots – et ce sont des frenchies qui le disent !)

Le café gourmand qui clôture notre modeste repas (il faut dire que le breakfast ne l'a pas été !) est tout aussi exceptionnel, avec sa meringue, sa crème brûlée à la pistache, son macaron framboise et son scone fourré à la crème fouettée. Si l'on ajoute la gentillesse et le professionnalisme du personnel, voilà une Maison de qualité !

A l'autre extrémité, la terrasse offre une vue imprenable sur le port. Accoudé à la balustrade, un jeune moussaillon observe l'arrivée du ferry avec ses jumelles – en plastique ☐ ! Son père lui montre la forteresse et les îles d'Herm et Sark**** où ils doivent se rendre le lendemain. Au loin, la corne de brume retentit. La vie s'écoule, tranquille ...

Pour conclure : so british and so good.

<https://www.thechristiesgroup.gg/christies/>

* A 100 km de Saint-Malo, elle est une dépendance de la Couronne britannique autonome.

** C'est ici qu'il s'est réfugié durant son exil et a rédigé ses plus grands chefs d'œuvres – notamment *Les travailleurs de la mer* dont l'action se situe sur l'île, ainsi que *Les Misérables* et *La Légende des siècles*. Il y vécut de 1855 à 1870, après avoir été expulsé de Bruxelles puis Jersey suite à des pamphlets au vitriol.

*** Journal local, mis à disposition par la Maison.

**** Iles anglo-normandes les plus proches (Jersey et Aurigny étant éloignées) : 60 habitants sur 2km² pour la 1^{ère}, 600

habitants sur 5,5km2 pour la 2de, aucune voiture sur les deux.

Caffè Greco

Le 26 février 2023

Antico Caffè Greco, Via del Condotti, 286, 00185 Roma (Italie)

De 9h à 21h (10h en hiver) – Photo d'Alberto Pizzoli/Getty

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 17

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 16

Prix d'un café : 7 € (2,50 € au comptoir)

Aux mots croisés du jour : « Un trafic à base de vols »
(aérien)

Une place* fourmillante de touristes, clients argentés dévalisant les enseignes de luxe, vendeurs de marrons grillés et pickpockets à l'affût : notre escapade romaine est loin d'être un long Tibre** tranquille.

Heureusement, des salons feutrés nous offrent une pause bienvenue : ceux du Caffè Greco, établissement ancestral s'il en est***. Sans remonter à l'antiquité, il date tout de même

de 1760. Il doit son nom à son fondateur grec, qui préparait le café décanté et non filtré comme alors en Italie.

Au XIXe siècle, artistes et écrivains étrangers s'installent dans ce quartier à l'occasion de leur Grand Tour****: le Caffè Greco devient leur salon. Autant dire que quand on s'assied, c'est un bout d'histoire que l'on s'offre. Qui sait : peut-être Liszt ou Goethe ont-ils posé leur séant sur ce siège velouté (et quelque peu défraîchi) ? Mythique, assurément ! Et suranné : petits guéridons marbrés en guise de tables, tentures rouges, miroirs dorés. Et plus de 300 œuvres sont exposées dans une enfilade de salles (9 !), soit la plus grande galerie d'art privée ouverte au public au monde*****.

Ce matin, ce sont des hommes d'affaires et des touristes (dont nous !)

Un serveur en queue de pie s'enquiert de notre commande. Du Prosecco pour être raccord avec ce cadre si Rome-antique ? Trop tôt ! Mon cher et tendre opte pour un (onctueux) cappuccino, tandis que je teste un (très raffiné) caffè au gingembre.

Mais tout n'a pas vieilli, les prix sont stratosphériques ! Si votre bourse n'est pas suffisamment garnie, préférez l'espresso pris au comptoir : beaucoup moins cher ... et bien plus romain !

Pour conclure : un café à histoire(s)

www.caffegreco.it

* La Place d'Espagne, l'une des plus connues de Rome, avec ses escaliers jusqu'à l'église de la Trinité des Monts.

** Fleuve traversant Rome.

*** C'est le deuxième plus ancien d'Italie (Le premier étant « le Florian » à Venise).

**** "Le Grand Tour » est le voyage effectué par les jeunes aristocrates pour parfaire leurs études alors fondées sur les humanités grecques et latines. En Italie avant tout, mais aussi en France, aux Pays-Bas, en Allemagne ou en Suisse. Au XIX^e, il est l'apanage des amateurs d'art, collectionneurs et écrivains, dont Goethe et Alexandre Dumas.

On les retrouve sur les médaillons, plâtres et miniatures de la salle Omnibus où un groupe d'érudits se réunit chaque mois depuis 1940, pour publier des études relatives à la Capitale : la tradition littéraire perdure ainsi ...

***** La société Antico Caffè Greco a développé un parcours numérique pour la publication progressive sur les réseaux sociaux et le site web de la collection : peintures, bustes, bas-reliefs et statuettes reproduisant les visages des nombreux clients mais aussi, sonnets, notes, croquis et photos. Cf. Andersen, Apollinaire, Baudelaire, Berlioz, Bizet, Byron, Casanova, Goethe, Liszt, Mendelssohn, Strauss, Stendhal, Wagner, pour n'en citer que quelques-uns.

Angelo

Le 19 février 2023

Angelo Caffè, Via Venti Settembre, 25, 00185 Roma (Italie)

De 6h à 18h (7h à 15h le WE)

Note globale : 15

Situation : 12

Cadre : 12

Accueil : 17

Ambiance : 17

Café : 17

Prix d'un café : 1 € (Capuccino : 1,30 €)

Aux mots croisés du jour : « Bon gardien » (ange)

L'ange a son café : chez Angelo, dans le quartier des Ministères. Bon, ce n'est pas la Place Navone*, mais on est à deux pas de celle de la République et de Termini**.

Autant dire que les clients sont nombreux : ouvriers, artisans et employés des Ministères, mais aussi touristes à l'arrivée ou au départ. Ils sont légion à s'y précipiter.

Rush dans la ruche : dès l'ouverture, ils affluent par grappes entières au comptoir.

Les conversations vont bon train (la gare est à deux pas !)

Pourtant, même si elle est parfois un peu débordée, l'équipe reste souriante :

pas de stress, pas de flottement, une synchronisation parfaite (Mais comment font-ils ??!)

Au milieu de cet afflux, on tente de passer commande dans un savant mél-ange d'anglais et de gestes. Heureusement, l'un des serveurs comprend qu'on est français ; il nous écoute avec une patience d'ange et prend les choses en main.

Une table se libère – elles sont peu nombreuses (on est dans un bistro typique de Rome avec ses contraintes d'espace !) et aussi hautes qu'étroites.

La salle est toute en longueur, mais claire avec ses carrelages bleu azur et ses baies vitrées. Notre ange gardien nous a repérés et nous apporte nos précieux nectars : point de Latte pour mon cher et tendre, mais un Capuccino qui s'en rapproche étonnamment, sans poudre de cacao et crémeux à souhait. Quant à moi, je savoure un espresso haut en saveurs ...

Les ventres creux se régalent de spécialités préparées sur place avec des produits locaux : panini, petits biscuits traditionnels, cornetti***, fruits et même ... english breakfast pour les inconditionnels ☐ Le tout à des prix toujours doux et populaires !

Pour conclure : allez-y, vous serez aux anges !

https://www.facebook.com/dangelogastronomia/?locale=it_IT

* Elle est considérée par certains comme LA plus belle place de Rome. C'est en tout cas, la plus grande et surtout une des plus prisées ! Construite sur un ancien stade qui pouvait accueillir plus de 30 000 personnes au 1er siècle, l'architecture baroque y domine aujourd'hui. Autour de ses 3 fontaines, artistes et musiciens y créent par ailleurs une ambiance chaleureuse et festive.

** C'est la principale gare de Rome et la plus importante d'Italie (800 trains et 480 000 voyageurs chaque jour).

*** A Rome, il ressemble à un croissant, mais ce n'est pas un croissant ; ce n'est pas une brioche non plus : c'est un cornetto (au pluriel, des cornetti). On le choisit au sucre, à la crème, à la confiture ou au chocolat.