

La Comedia

La Comedia est le café des artistes de Pontferrada : atmosphère 100% cinéphile au rez-de-chaussée et véritable scène de théâtre sur la mezzanine.

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 !

Agora Café

L'Agora, lieu de discussion de rassemblement dans la Grèce antique est aussi un lieu de rassemblement à Leon en Espagne, dans ce café auquel il a donné son nom.

Café España

España est un café très fréquenté par les pèlerins, car il est situé au coeur d'un village-étape du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, .

Caffè Sant'Eustachio

Depuis 1938, Sant Eustachio est une véritable institution à Rome pour son café, considéré comme le meilleur de toute l'Italie.

Café do Museo de Arte Sacra (Madère)

Le 10 mars 2019

Café do Museo de Arte Sacra, Praça do Município 85, Funchal
De 10h à 22h, 9h à 23h vendredi et samedi, fermé le dimanche

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 11

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 0,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On lui voit les côtes » (île)

Funchal ? Drôle nom pour une ville ! Celui du fenouil sauvage – « funcho » – que les portugais ont trouvé en abondance dans la baie à leur arrivée, il y a 600 ans.

Un climat à la douceur légendaire et une flore exubérante ont favorisé depuis son développement. Avec ses maisons

et jardins agrippés à la montagne, ses rues étroites flanquées de monuments historiques et de vieilles boutiques, elle est décidément pleine de charme.

Deux conditions toutefois pour l'explorer : ranger ses stilettos et garder les yeux rivés au sol. Pavé de pierres noires

et blanches formant des motifs* (écailles de poissons, armoiries, madérois en costumes ou scènes de la vie quotidienne), ce sont de véritables oeuvres d'art ... mais gare à l'entorse !

Sur la place de la Mairie, à deux pas de la cathédrale, l'église des Jésuites et l'Université font face à l'ancien palais épiscopal devenu musée : grâce à la canne à sucre cultivée dans l'île, des échanges commerciaux ont pu se faire avec la Flandre aux XV^e et XVI^e siècles, et notamment permettre l'acquisition de ces tableaux.

Mais c'est aussi un café-restaurant (nous y voilà !), avec son esplanade en plein air et sa terrasse aménagée sous les arcades. Légèrement en contrebas, l'endroit est tranquille et visiblement prisé des locaux. Sur fond de jazz – clarinette et contrebasse -, ils se retrouvent autour d'une bière portugaise (grand choix !) ou un café : très ancré dans leur culture,

ils peuvent en boire jusqu'à 4 ou 5 par jour, bica, carioca, garoto, chinois ou galao**. Ils les complètent parfois d'un plat (raffiné et innovant, une belle alternative à la cuisine typique de Madère) voire un brunch le samedi (Eh, oui : eux aussi,

s'y sont mis !). Seul l'accueil nous laisse sur notre faim : concentré et efficace mais sans plus. Par contre, ils servent jusque tard le soir (Enfin, pour Funchal !). Suffisamment rare ici pour être souligné !

Pour conclure : un bel endroit pour muser ...

<http://www.madeira-restaurants.com/funchal/cafe-do-museu>

* Caractéristiques du Portugal, la calçada est une mosaïque de pavés, du basalte noir et du calcaire blanc sur le continent, de la pierre volcanique locale à Madère avec parfois des pierres rouges pour ajouter de la couleur au dallage à motifs.

** Le « bica » est un café courant, fort et bien tassé, dans une tasse remplie à mi-hauteur ; le « carioca » est plus allongé.

Le « garoto » est un crème servi dans une petite tasse ; le « chinois » un café au lait servi dans une grande tasse, s'il est dans un grand verre, c'est un « galao ».

Mecearia Dona Mecia (Madère)

Le 3 mars 2019

Mercearia Dona Mecia, rua Aranhas 26, Funchal (Madère)

De 8h à 22h, minuit le vendredi, 10h à 20h le samedi, fermé le dimanche

Note globale : 13

Situation : 12

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 0,75€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Pour avoir du punch » (rhum)

De son promontoire surplombant l'Atlantique, Christophe Colomb* observe la Santa Maria ... enfin sa réplique !

Lui-même n'est qu'une statue de pierre sur laquelle de petits

lézards se chauffent au soleil.

On traverse toujours avec plaisir ce parc Santa Catarina, d'où la vue sur la Marina et le port est incomparable, avant de descendre l'avenue de l'Infante pour rejoindre les rues étroites de Funchal.

Derrière un modeste portail se niche une ancienne maison de ville et sa petite cour carrée, prolongée par un passage entre deux ruelles. Bucolique avec son haut mur couvert de vigne vierge, mais dans les courants d'air ; gare au rhume !

On lui préfère la première : sur les bancs de pierre qui l'entourent ou les tabourets de bois, quelques locaux se retrouvent un peu groggy après les festivités de la veille : hier avait lieu le grand cortège allégorique du Carnaval, suivi de danses

et musiques arrosées de poncha** jusqu'au bout de la nuit.

Quel contraste avec ce lieu si paisible et plein de charme !

Le rhum local est remplacé ce matin par un café

– le meilleur de la ville disent certains –, accompagné d'un pastel de nata*** encore tiède.

Avant de s'éclipser, petit coup d'œil à l'intérieur : outre le comptoir, une délicieuse épicerie fine, avec ses charcuteries de pays, vins des îles et conserves de sardines de toutes les couleurs joliment disposées dans leurs vitrines.

Pour conclure : sur la route du rhum ...

<http://www.semilhastudio.com/portfolio/mercearia-dona-mecia-video-promo/>

(Vidéo < 2 mn)

* Alors qu'il parcourait les mers comme navigateur marchand, Christophe Colomb est attaqué par des corsaires en 1478. Il trouve refuge à Madère sur l'île de Porto Santo et y rencontre sa future femme, Filipa Moniz, fille du gouverneur de l'île.

De leur brève union – elle décède en 1484 – naîtra un fils,

Diego. C'est ici que se dessinent peu à peu ses projets d'exploration. Il noue des contacts avec de vieux marins, étudie cartes et traités de navigation et a l'idée de rejoindre

les Indes en passant par l'Atlantique. Mais le roi du Portugal la rejette ; il se tourne alors vers les rois d'Espagne ...

** Rhum de canne local, citron, miel et fruits de la passion.

*** Une pâte feuilletée qui se défait dans la main tant elle est croquante, une garniture de crème aux œufs aromatisée de vanille ou de cannelle : c'est tout le passé du Portugal distillé dans une bouchée !

Jolie Juice Lovers (Madère)

Le 24 février 2019

Jolie Juice Lovers, rua Hospital Velho 9, Funchal (Madère)

De 8h30 à 19h (20h le vendredi, 14h le samedi, fermé le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 1 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ses fruits se mangent salés » (mer)

Madère, j'adhère : nous retrouvons avec bonheur l'île de l'éternel printemps !

Retour au marché des Laboureurs représenté autrefois sur un superbe azulero à l'entrée.

Les vendeuses en costume traditionnel** proposent des fleurs luxuriantes et des marchandes leurs fruits exotiques : bananes-ananas, kiwis ou maracuja*** dégustés directement sur le dos de la main – avec insistance (trop !) et des prix vraiment épicés. Ah, on ne peut pas dire qu'elles fassent dans la dentelle ; ce rayon-là, c'est à l'étage, avec les broderies ! En contrebas, les poissonniers lèvent leurs filets, tranchent les espadas**** à la machette ou taillent d'énormes thons

en morceaux ; quelques vieilles aussi – pas les clientes, les poissons ! On harangue le chaland, on se bouscule : un lieu vraiment haut en couleurs !

Tien, des balançoires dans un café ! Il est minuscule, coincé entre l'escalier de la criée et le patio central, mais cosy et lumineux, avec ses coussins de toutes les couleurs posés sur les banquettes de bois clair et ses plantes vertes qui dégringolent de l'étagère-bibliothèque. De quoi s'offrir une pause bienvenue après toute cette cohue.

Depuis son ouverture en octobre dernier, Marisa s'active derrière son petit comptoir couvert de corbeilles de fruits. Elle parle anglais fluently et français « couci-couça » (Ah, si seulement notre portugais pouvait être à ce niveau !), et que de gentillesse dans son accueil !

L'expresso est servi avec un verre d'eau parfumée de rondelles de citron et les fruits exotiques pressés pour en extraire de savoureux jus ; on les accompagne de wraps ou de salades en cas de petits creux, tout en continuant à profiter du pittoresque spectacle de la cour intérieure ... en toute tranquillité !

Pour conclure : petit café ... mais grand cœur !

<https://www.google.com/maps/place/Jolie+-+Juice+Mixology/>

* Carreaux de faïence vernissée.

** Aux couleurs de Madère, lignes verticales rouges, vertes, bleues, jaunes et blanches.

*** Fruits de la passion.

**** Les fameux poissons-sabres, sortes d'horribles anguilles noires aux dents très pointues !

Giuffrè, il ghiacciaio

Le 6 janvier 2019

Giuffrè, Viale di Trastevere 255, 00153 Roma

Tous les jours, de 8h à minuit

Note globale : 15

Situation : 11

Cadre : 15

Accueil : 17

Ambiance : 14

Café : 17

Prix d'un café : 1,00 €

(Cornet de glace : 2,50€)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On s'y voit ! » (glace)

Giuffrè est le nom, devenu marque, d'une lignée de siciliens : à l'origine – cent ans tout juste ! – Giovanni créait des

glaces et des desserts. Son fils, Stellario, prit la suite avec un tel succès que pâtisseries et glaciers accouraient de toute la botte pour s'initier à son art.

A présent, c'est son arrière-petit-fils, Alessandro, qui perpétue la tradition, à Rome où il est né : en juin dernier, il a inauguré une boutique dans le quartier de Porta Portese ... juste à côté de notre hôtel !

Avec ses immenses baies vitrées et son long comptoir blanc au dessus duquel une trentaine d'ardoises indiquent les parfums du jour, elle est aussi élégante que lumineuse. Une verrière laisse entrevoir le laboratoire où sont élaborés les desserts savamment cuisinés, tandis que quelques tables et chaises de bois clair permettent de savourer sur place boissons et pâtisseries servis sur de petites planchettes.

L'espresso a du caractère sans être trop fort, le cappuccino est onctueux à souhait et pour les lendemains de fêtes, une infusion détox au citron et au gingembre peut se révéler fort à propos.

Mais si tous les chemins mènent à Rome, ils vous entraînent aussi vers les gelati !

En décembre ? Si, si : en toute saison et même à toute heure ! Plus denses et plus intenses que les nôtres, elles sont considérées ici comme un véritable repas et pas seulement pour se rafraîchir aux beaux jours.

Notre serveuse, qui parle le français parfaitement (elle a vécu trois ans à Paris !), nous explique la fabrication de ces glaces artisanales réalisées chaque jour avec des ingrédients naturels et proposées dans une large gamme de saveurs, classiques ou plus innovantes ... à vous faire perdre la boule ! Même le cône est goûteux et peut être garni de chocolat à l'intérieur ou de crème fraîche dessus.

Dans les vitrines réfrigérées, d'autres tentations : des pâtisseries originales ou, dans la plus pure tradition de leur île d'origine, la brioche garnie de crème fouettée ou ... de glace !

Pour conclure : si vous n'êtes pas trop absorbé par les glaces, goûtez l'espresso !

<https://www.gelateriagiuffre.it/>

Sciascia Caffè

Le 30 décembre 2018

Sciascia* Caffè, via Fabio Massimo 80, 00192 Roma

Tous les jours, de 7h30 à 20h30

Note globale : 16

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 18

Ambiance : 18

Café : 18

Prix d'un café : 2,00 € (Gran Cappuccino 4,50€)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Biens dans leur botte » (Italiens)

A quelques pas de la place Saint Pierre et sa basilique, un autre joyau :

une boutique centenaire proposant une large sélection de chocolats et bonbons de grande qualité ;

une touche de classe hors du temps. Sciascia, c'est la fierté du Prati** !

De délicats arômes vous enveloppent dès l'entrée. Peu de

places par contre pour consommer, quatre petites tables sur la gauche, autant dans la salle du fond, mais un long comptoir recouvert d'une vitre ... pour choisir plus aisément les pâtisseries quand on y pose le coude !

Assis ou debout, les locaux sont nombreux à l'avoir intégré à leur routine matinale – à part nous, pas l'ombre d'un touriste ! Du monde, du bruit, du va et vient ; un vrai café populaire, authentique et chaleureux.

On dit que leur Capuccino est l'un des meilleurs d'Italie : impossible ne pas le tester ! Commande est donc passée d'un « Gran Cappuccino Eccellente » (pour jouer les initiés !), lequel arrive couvert de crème fouettée et de sauce au chocolat. Mon espresso n'est pas en reste : le barista verse d'abord du chocolat noir liquide puis un café à l'arôme délicat**** – à déguster sans sucre pour savourer la progressive transition du premier au second. Deux saveurs semblables et pourtant subtilement différentes ; un véritable must pour les amateurs !

Le règlement, c'est à la caisse, juste avant la sortie : sur présentation de la petite note écrite à la main sur un feuillet quadrillé, et en échange de quelques piécettes (les tarifs sont vraiment raisonnables au regard de la qualité), on vous tend une corbeille de bonbons au chocolat avec un large sourire. De quoi définitivement se sentir au pays de la Dolce Vita !

Pour conclure : expressissimo !

<https://www.facebook.com/sciasciacaffe1919/>

* Sciascia est un nom d'origine arabe et une très grande colonie sicilienne.

** Élégant quartier aux nombreux magasins dont le nom évoque les prairies qui recouvraient cette zone il y a 150 ans.

*** En Italie, le barista est une personne travaillant derrière un comptoir pour servir toutes sortes de boissons.

Les anglais en ont légèrement modifié le sens pour désigner plus spécifiquement quelqu'un préparant et servant des cafés, sens que les allemands et français ont conservé.

**** Le café est torréfié de manière artisanale, comme on savait si bien le faire autrefois.