

Pasteria de Belem

Rua de Belém 84-92, Belém (Portugal) | Electrico n°15 depuis Lisbonne, station : Belém | Dimanche de 8h à 22h

Note globale : 16

Situation : 14 | Cadre : 15 | Accueil : 19 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 0,75 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle répond à la pelle » pour « Tarte »

Séjourner à Lisbonne sans une halte à la pasteria de Belém ? C'est comme aller à Paris sans visiter la Tour Eiffel ! Imaginez une boulangerie deux fois centenaire qui ne désemplisse pas en ne vendant que des croissants : c'est un exploit du même ordre !

A l'origine, un peuple de voyageurs qui a longtemps dominé le commerce du sucre. L'Eglise donnait sa bénédiction et recevait des dons en nature en retour : sucre mais aussi farine et œufs. Avec les blancs, les nonnes amidonnaient leurs cornettes et les jaunes étaient récupérés pour la cuisine. C'est ainsi que les couvents sont devenus ici des hauts lieux de la pâtisserie.

Quand celui de Belém dût fermer en 1820, l'un des moines décida de vendre les tartelettes issues de la recette originale ... et bientôt, les promeneurs ne furent plus motivés que par un pèlerinage gourmand.

Depuis la foule afflue du monde entier. Heureusement que nous sommes matinaux ! En descendant du tram, on repère vite cette

longue maison recouverte d'azulejos. A l'entrée, un comptoir pour la vente à emporter, puis un dédale de salles de toutes les tailles pour la dégustation.

Je commande un bica (petit café serré), accompagné de l'incontournable pastel de nata : puisque ce sont les meilleurs me dit-on !

Pour le premier, une jolie tasse en porcelaine assortie aux céramiques murales ; le second est servi tiède selon la tradition : sur un feuilletage croustillant, une crème onctueuse – un peu comme du flan, mais beaucoup plus subtile et légère. Mes jeunes voisins le saupoudrent de cannelle pour le déguster ensuite à la cuiller, comme un œuf coque !

Rien à dire non plus côté service : attentif, souriant et efficace, malgré la horde de clients.

Avant de partir, un coup d'œil à la fabrication derrière les vitres des cuisines où une fourmilière s'active : les jours de grande affluence, ils en écoulent jusqu'à 15 000 par jour !

Pour conclure : la Belle aime ... ce pastel !

www.pasteisdebelem.pt/fr.html

La Maison du Pékèt

4 rue de l'Epée, Liège (Belgique) | Dimanche de 10h00 à 2h00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ferme le col » pour « Bouchon »

« Il fait cru » : un froid humide qui donne envie de se réfugier dans une des tavernes de la Cité ardente. Face à la maison du bourgmestre, la nôtre s'est fait une spécialité du breuvage local : le pékèt (genièvre en wallon), eau-de-vie aromatisée. Ici, il coule à flots, plus de 40 sortes et jusqu'à 56 degrés ! Certains l'aiment sec, d'autres fruité ou même flambé : chacun a son pékèt mignon ! On se laisse enivrer par des arômes qui font tourner la tête sans en avoir l'air et ... « au plus on boit, au plus on a soif » dit une belge, hic !

Poutres en bois et murs de briques, l'endroit est intemporel. Dans cette vieille bâtisse, on peut aussi bien prendre un café en terrasse ou un pékèt au comptoir, souper au restaurant, voire terminer la soirée à la discothèque. C'est un véritable dédale de petites salles où chacun peut trouver son bonheur.

Ambiance bon enfant, les échanges fusent. « Tantôt, c'est les 15 km de Liège ... ça bouchonne ! », se marre l'un. Un autre charrie gentiment une joggeuse déjà de retour, qui réplique aussitôt : « T'as facile de m'critiquer, c'est pas toi qui l'fais ! » Et toc !

L'accueil est direct et chaleureux : « Une jatte pour toi aussi ? » Je finis par comprendre que c'est d'un café qu'il s'agit ! Et il est ... italien, mais accompagné des plus traditionnels spéculoos et dosette de lait.

Un café liégeois aurait sans doute fait plus local ? « Oui peut-être », me souffle mon voisin au ventre rebondi et aux

bacchantes impressionnantes ; « en fait, c'est une spécialité de Vienne ; mais comme elle s'était acoquinée avec les ennemis en 14, les Français l'ont débaptisée pour lui donner le nom de notre ville qui les avait aidés ». Il me suggère plutôt la « boukète » (crêpe au sarrasin) ou la « blank dorêyre » (tarte au riz), en ajoutant avec un large sourire : « Ca me goûte bien ! » ...

Pour conclure : Jatte-ire votre attention sur ce café liégeois.

<http://www.maisondupeket.be/peket/>

Le Piéton

2 rue Dampremy, Charleroi (Belgique) | Dimanche de 7h00 à 23h00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 14 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne mine » pour « Filon »

« J'aime les hauts-fourneaux
Flamboyant dans la brume
Et le bruit des marteaux

Résonnant sur l'enclume ... »

C'est vrai qu'ici, quand on arrive, ça sent la mine ! En pleine région wallonne, Charleroi s'est construite au coeur du bassin houiller. Jadis « Pays noir, » il a laissé son empreinte avec ses terrils devenus vertes collines et ses hautes cheminées qui transpercent encore le paysage.

« Pays de Charleroi, c'est toi que je préfère ! » chantait Jacques Bertrand. Les Carolos sont attachés à leur histoire mais veulent trouver un nouveau souffle : des statues – Le Marsupilami, Spirou et Fantasio, Lucky Luke, les frères Dalton et quelques autres encore – égalaient la cité, berceau de la BD en Belgique, et de nombreuses grues témoignent d'une ville en pleine mutation.

Au carrefour de la rue de la Montagne qui dégringole de la ville haute et d'une autre, piétonne elle aussi, une sympathique terrasse : idéale pour une pause tranquille après quelques courses dans ce quartier commerçant. Elle est même chauffée pour en profiter par tous les temps (ou presque !)

A l'intérieur de cette jolie maison XVIIIème, toute de briques et de pierres, de grandes photos noir et blanc des alentours en 1900. Quelques chaises et une longue banquette où quelques joyeux drilles amusent déjà la galerie. Des habitués qui actionnent bruyamment la cloche pour passer commande, la mine réjouie : bières, sandwiches (bien garnis !) et crêpes (royales, s'il vous plait !)

Un solide escalier de bois mène au premier ; près de la fenêtre une table particulièrement agréable : café servi dans une jolie tasse blanche, avec le traditionnel petit pot à lait ainsi qu'une mini gaufre croquignollette :

la vie est belge ! Mais après tout ... nous le wallons bien !

Pour conclure : mine de rien, voilà une bonne adresse !

http://www.paysdecharleroi.be/index.php?option=com_flexiconten

Marché de la Ville

324 rue Saint-Paul Ouest, Montréal (Québec) | Dimanche de 8:30 à 18:00

Note globale : 14,5

Situation : 16 | Cadre : 14 | Accueil : 15 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,98 dollars canadiens (1,85 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il est mis en boîte » pour « Courrier »

Dernier jour dans notre famille québécoise : en bons gaulois, on leur propose (pour le banquet final), un bistrot-resto-épicerie bien franchouillard – il y a même le drapeau tricolore à l'entrée : un vrai petit bout de France au cœur du vieux Montréal !

A l'intérieur, dépaysement garanti : pancartes de rues parisiennes (on a choisi le quartier de la Mouff'), gigantesque photo de la Dame de fer et ambiance accordéon-musette. La Vilette était un marché de Paris, autrefois réputé pour sa viande : cochonnailles et fromages sont bien en place dans le grand comptoir réfrigéré du fond et une trâlée* de jambons (en plastique !) dégringole des murs.

On y brunche à la française (baguette-confiture trempée dans du café au lait), l'alsacienne (omelette à la crème, pommes de terre rissolées et salade de fruits frais) ou la canadienne (crêpes ou gaufres au sirop d'érable et cretons), à moins que l'on ne préfère la table d'hôtes (quiche lorraine, foie gras à la mirabelle, choucroute et autre feuillantine comtoise : quelque chose nous dit que les proprios viennent de l'est !). Les portions sont généreuses. Pour un peu, on entendrait Obélix nous susurrer : « Quand l'appétit va, tout va ! »

Ici, c'est à la bonne franquette ... et plein à craquer. Il est vrai que le patron a le tour pour mettre de l'ambiance : à chaque passage, un bon mot ; c'est qu'il en a de la jasette ! Et quand, après une (très) longue attente, on s'inquiète de ne rien voir venir, il répond avec le smile : « j'veis aux nouvelles et j'vous reviens ». Celui-ci est aussi coloré que le décor !

Pour conclure : des gens bons à Montréal ...

<http://marche-villette.com>

*Ribambelle

Arts Café

201 avenue Fairmont Ouest, Montréal (Québec) | Station « Bixi » devant ! (Bicycles en libre service d'avril à novembre) | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 17

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 20 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 19

Prix d'un café : 2,39 dollars canadiens (1,70 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Point de vue largement partagé » pour « Site »

Appointement avec les parents de MH en face du collègue français pour le traditionnel brunch de fin de semaine. D'exquises effluves font frétiler nos narines tandis que le mur du café nous fait déjà saliver : le menu est carrément peint sur le mur ! Heureusement, les voici qui s'en viennent ...

La salle est pleine à craquer ; on est 6 ! La serveuse propose de nous appeler dès qu'une table sera libre pour faire un tour ou patienter dehors sur les fauteuils de bois bleu ciel. Elle revient de temps à autre nous donner des nouvelles (adorable !), tandis qu'on potine sur le trottoir, la tuque bien enfoncée sur les oreilles (il fait -3° !). Les clients ne cessent d'arriver et de repartir. Enfin, des places se libèrent !

Ambiance chaleureuse et animée. Poutres en bois, boccas multicolores et grappes d'ampoules qui dégringolent le long des baies vitrées (une idée lumineuse !). Sur le mur du fond, une grande ardoise avec les différents brunchs, notamment le « Classique » et ses produits du terroir, simples et

goûteux : œufs de ferme du Québec, fèves cuites au four, croquettes de pommes de terre, bacon canadien et pain grillé et confiture pour 9 \$.

Mais c'est quand les Latté arrivent qu'on prend conscience de la dimension artistique du lieu : le lait est versé de telle sorte qu'une forme stylisée apparaisse sur la surface, différente à chaque fois (épi de blé, fougère, écureuil, cygne, chef indien

ou coeur) : une véritable œuvre d'art – hélas éphémère ! Mais le boire est un autre délice : il est d'une onctuosité rare ...

Sur le comptoir, quelques tentations supplémentaires : muffins à la citrouille et aux épices, ou pour les becs sucrés, cakes banane-sirop d'érable et gâteaux de carottes ... à s'en lécher les doigts !

Pour conclure : icitte, même les prix sont en dol-art !

<http://www.artscafemontreal.com>

Top 30 et film des dessins sur café :
www.topito.com/top-latte-art#

Le Pain Béni

24 rue Sainte Anne, Québec (Québec) |

Dimanche de 7:30 à 23:00

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 13

| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 3 dollars canadiens (2,30 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Carte sur table» pour «Menu »

Tannés par le tour des remparts, on n'a plus qu'une envie astreuse, c'est se tirer une bûche ! Justement, sur cette petite voie piétonne de la vieille ville, quelques tables en terrasse nous invitent à profiter du spectacle de la rue.

On est en face de la place d'armes, à deux pas du célébrissime château Frontenac : autant dire que l'animation ne manque pas !

Mais le thermomètre est descendu à - 2 ce matin ; on préfère donc se réfugier à l'intérieur. Bien qu'un peu étroite, la salle est chaleureuse avec sa déco simple mais colorée : des murs de briques et de pierres apparentes, des chaises au rouge pimpant et des banquettes vert laitue, quelques chandeliers aux lignes épurées et tout au fond, un mur végétalisé ainsi qu'une immense fresque représentant une scène de la vie du vieux Québec.

Des espaces différenciés permettent à chacun de trouver son bonheur : on opte pour la table ronde plus conviviale à notre goût.

Plusieurs formules variées sont proposées pour 9,95 \$; du salé au sucré, ou du traditionnel au plus branché, avec pour chacune un breuvage à volonté : des tranches de pain doré au raisin et à la cannelle, un gruau chaud à l'ancienne, des gaufres au sirop d'érable ou bien encore une brouillade d'œufs au bacon garnie de fèves au lard. Mais notre coup de cœur va au spécial santé : muesli (à tomber !), brioche, salade de fruits frais et rosties à la marmelade : un petit-déjeuner –

pardon, déjeuner ! – tellement copieux qu'il permet de sauter le déjeuner – pardon, le dîner ! – pour patienter jusqu'au dîner – pardon, le souper !

L'accueil est souriant et détendu, l'ambiance décontractée ; en bref, un endroit pas trop dispendieux pour jaser tranquille : vous allez capoter !

Pour conclure : un lieu divin à marquer d'une croix.

www.painbeni.com

Le Majestic

Rua Santa Catarina, 112. Porto (Portugal) | En semaine de 9:30 à 24:00

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 18 | Accueil : 13 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Fit des avances» pour «prêta»

Dans la partie piétonne d'une des rues les plus animées, une terrasse coiffée de grands et chics parasols blancs attire le regard. Derrière une imposante façade en marbre se trouve en

effet le café le plus célèbre de la ville. Un haut lieu historique où, dès le début du siècle dernier, les plus grands intellectuels et autres hommes politiques avaient pris leurs quartiers. Toutes les personnalités s'y donnaient rendez-vous. Plus récemment, on dit que JK Rowling y a passé beaucoup de temps pour écrire le premier tome d'Harry Potter : ce sont peut-être ces grappes d'étudiants parcourant la ville qui lui ont inspiré l'uniforme de Poudlard ... et la fameuse cape !

La majestueuse salle intérieure a été soigneusement restaurée dans le style art nouveau : moulures, boiseries, stucs et miroirs, chaises et banquettes en cuir repoussé, et lustres et peintures au plafond. L'ensemble est extrêmement raffiné. Au fond, un piano à queue attend un musicien venu animer la soirée ; parfois, c'est une fadista qui entonne l'une de ces mélodies nostalgiques qui représente si bien l'âme portugaise – dont le nom, originaire du latin « fatum », signifie justement le destin.

Beaucoup de monde et de mouvement : des clients (principalement des touristes ce matin) entrent et sortent en permanence, tandis que des serveurs en costume noir et blanc traversent la salle à toute vitesse et s'affairent dans tous les sens. C'est un vrai lieu de vie. Par contre, on comprend assez vite qu'il n'est pas de bon ton de s'y attarder : le service aussi doit tourner !

Les boissons sont servies dans d'élégantes tasses en porcelaine à bords dorés, sur lesquelles est gravé le nom de l'établissement. Un carré de chocolat Guarany, du nom de la maison sœur, les accompagne. J'opte pour un « carioca » plus léger que le « bica » habituel ; il a une belle couleur noisette légèrement marbrée : plein d'arômes comme je les aime ! Mon cher et tendre choisit un « garoto » – « claro » précise-t-il, la crème est belle et épaisse, le goût reste longtemps en bouche : un bon moment !

L'addition, quand elle arrive, est à la hauteur de cette

adresse mythique : elle grève la tirelire en comparaison des prix demandés ici. Mais on est dans l'exceptionnel !

Pour conclure : on le porto nues !

<http://www.cafemajestic.com>

Galeria

Rua Galeria de Paris, 56, Porto (Portugal) | Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 17

Situation : 14 | Cadre : 18 | Accueil : 19 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 0,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Son état n'a aucun caractère de gravité »
pour «apesanteur»

Une adresse atypique dans un lieu hors du temps ; une ancienne fabrique, où des kyrielles d'objets ont envahi les anciens rayonnages de bois sur toute la hauteur des murs : vieux postes de TSF et projecteurs 16 mm, machines à coudre, balances, poupées, automobiles et autres trams miniatures ... Sur le comptoir, une antique caisse enregistreuse (en escudos), et à son pied, une pile de vieilles valises en carton. Au fond, un balcon domine cette vaste salle un peu sombre, avec le bureau du contremaître qui contrôlait jadis les ouvriers. Et au mur, une Cinque cento grandeur nature qui

semble plonger sur un piano à queue. Des musiciens s'y essayent parfois le soir quand les derniers clients dînent aux chandelles. Pour l'heure, c'est Charles Aznavour qui emplit la salle avec son envoûtante « Mama » ...

L'atmosphère est studieuse et tranquille : des étudiants penchés sur leur ordinateur (l'université est à deux pas) ou attablés devant les pâtisseries maison. A midi, un déjeuner-buffet avec viande ou poisson, légumes au choix, pain, dessert et café est proposé à 4,50 E : c'est resté le prix de la cantine de l'usine !

Par contre, le petit-dej' est un peu décevant : un jus d'orange aussi microscopique que chimique, une confiture pas plus naturelle que la mini salade de fruits, pas assez de beurre pour tartiner le petit pain (fade) et les deux toasts (corrects) ; seul le café trouve grâce à nos yeux (on nous propose même du lait chaud ou froid à notre convenance) ... mais il faut avouer que le prix est imbattable (1,90 E le tout !)

Un conseil en passant, évitez autant que possible l'escale technique : si le sous-sol est tout aussi déjanté (insolite collection de vélos accrochés au plafond !), il manque quelque peu de netteté.

Domage, car l'accueil est adorable, et ce quelle que soit l'heure : pour être venus plusieurs fois, nous avons été touchés par la gentillesse (et la patience !) des serveuses. Un endroit à la fois étonnant, et où l'on se sent bien !

Pour conclure : une usine où l'on ferait volontiers les trois huit !

Ne pas manquer aussi l'ancien magasin du 20 de la même rue, où l'on peut dégotter, à l'étage, des rééditions d'objets qui firent la fierté du Portugal. Et à 3 encablures, la librairie Lello e Irmao au centre de laquelle se dresse un escalier incroyable !

<http://www.google.fr/search...>

Café Progresso

Rua Actor Joao Guedes, 5. Porto (Portugal) | Dimanche de 7:00 à 19:00

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 14 | Accueil : 18 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 0,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Donna un coup de fer» pour «rua»

Ouvert en 1899, c'est, dit-on, le plus ancien café de la ville. Rénové depuis une dizaine d'années, il offre à présent un espace à la fois moderne et décoré avec goût. On y croise de nombreux étudiants venus de l'université toute proche ; des habitués aussi, qui profitent des rencontres organisées avec des écrivains pour échanger, ou tout simplement écouter les jazzmen de passage.

A la table voisine, Sergio s'adresse spontanément à nous : en dix minutes, nous saurons tout de sa vie – ou presque : son service militaire en Guinée, son dur labeur en usine dans le nord de la France, sa descendance restée là-bas et son retour dans son pays natal pour la retraite ... parce qu'avec l'équivalent d'un Smic de chez nous, il est ici le Roi ! Il exhibe fièrement la nouvelle carte d'identité nationale qu'il

vient d'obtenir et qui propose 5 fonctions dont une de paiement : il semblerait qu'on soit un peu à la traîne de notre côté !

Sur l'estrade, quelques tables un peu bruyantes : des étudiants en costumes-cravates ou tailleurs noirs, pochettes de cuir assorties ; certains ont agrémenté leur toge d'une ribambelle d'écussons pour la personnaliser. Ces derniers jours, nous en avons croisé des centaines dans les ruelles de la cité : avec leur longue cape noire, survivance médiévale de cet uniforme ô combien emblématique, ils font penser à une armée silencieuse, tels des conspirateurs glissant dans la pénombre le soir tombé. Notre voisin nous explique qu'ils célèbrent cette semaine la plus importante de leurs fêtes ; c'est même selon lui la plus grande d'Europe. Elle marque la fin de l'année universitaire pour les diplômés, dont les rubans colorés selon les disciplines, seront ensuite brûlés dans un grand chaudron ...

Pour le petit-dej', plusieurs formules. Celle à 3,48 E propose un jus d'orange naturel, une boisson chaude, 4 torradas, ces épaisses tranches de pain de mie grillées, du beurre salé (à température, donc facile à étaler ... pour la première fois !) et deux confitures maison. Des produits frais et goûteux, et un rapport qualité-prix exceptionnel : ailleurs, on n'aurait qu'un simple jus de fruits !

Pour conclure : un établissement qui progresse haut !

<http://www.cafeprogresso.net>

Cafés de Budapest

Du 1er au 9 décembre | Article rédigé en français et traduit en anglais |

Kavé espresso : de 250 à 850 forints (1 à 3 €)

A l'occasion d'un voyage d'étude sur la scolarisation des élèves en situation de handicap en Hongrie, j'en profite pour faire une étude (approfondie) des cafés Pestois. Ca tombe bien : ils sont légion ! Comme à Vienne ou Prague, on en trouve à tous les coins de rues.

De grandes maisons à la façade pompeuse et aux décors somptueux, telles Gerbeaud, place du marché de Noël (une institution !), le Müvesz Kavehaz en face de l'Opéra (un des plus anciens d'Europe), le NewYork Kavehaz (café littéraire centenaire) ou encore le Central Kavehaz, pour n'en citer que quelques uns.

Avec leurs immenses salons en enfilade, leurs grands lustres et autres cheminées monumentales, les lourdes tentures et plafonds en stuc, on s'attend à voir Sissi arriver en crinoline pour commander l'une des pâtisseries fines qui semblent valser dans les vitrines trônant à l'entrée : gâteaux au marzipan, au pavot ou à la mousse de chocolat surmontée de crème fouettée (le « rigo jancsi »), crêpes à la Gundel ou Strudel Hongrois. Un doux parfum de nostalgie flotte dans ces décors d'un autre temps où des groupes entiers se retrouvent pour discuter ...

Quelques lieux plus insolites aussi : un ancien wagon, jouxtant le Musée des Transports, avec ses banquettes en bois et ses porte-manteaux en laiton, ou le Büfé des bains Széchenyi et son architecture néo baroque colorée de jaune, comme c'était la mode ici au début du XXème : de larges portes vitrées séparent la salle des visiteurs extérieurs,

chaudement emmitouflés, de celle des baigneurs seulement couverts par un peignoir enfilé à leur sortie de la piscine extérieure ... où il fait actuellement – 7° ! On aperçoit les volutes de vapeur qui s'en échappent et quelques bonnets de bain qui glissent tranquillement dans l'eau chauffée à 37 degrés.

Et puis un peu partout en ville, dehors et malgré le froid, de nombreux autochtones se regroupent autour des hautes tables en bois, pour bavarder debout devant un café, une bière ou un vin chaud. Ils l'accompagnent parfois d'une saucisse ou d'un kürtöskalac, ce délicieux gâteau-cheminée, cuit sur une broche cylindrique à feu ouvert ; la pâte assaisonnée de cannelle, de noix ou d'amandes et recouverte d'une croûte de sucre caramélisée : un moment exquis, limite transcendantal !

Pour conclure : les cafés, c'est un but à Pest.

www.gerbeaud.hu

www.muveszkavehaz.hu

www.newyorkcafe.hu/

www.centraalkavehaz.hu

http://sorjaror.blog.hu/2008/07/10/cafe_waggon

Szechenyi Baths Cafe

From Sunday 1st, to Sunday 9th, December 2012

Budapest (Hungary)

(Attempt to) translate for my foreign colleagues ...

I took the opportunity of an Hungarian study trip about schooling of pupils with disability, to do a (deepened) study on Pest's Cafés. Lucky me : they are numerous ! Like in Vienne

or Prague, you can find one at every corner.

Big houses with high-flown facades and sumptuous decors, as Gerbeaud, place of the Christmas market (an institution !), the Müvész Kavehaz in front of the Opera (one of the oldest in Europe), the NewYork Kavehaz (an hundred-years-old literary café) or also the Central Kavehaz, to name only the main.

With their huge living rooms in succession, their big chandeliers and other monumental chimneys, the heavy curtains and cellings in stucco, we expect to see Sissi arriving in crinoline to order one of the finest pastries, which seem to waltz in windows sitting enthroned at the entrance : cakes with marzipan, poppy or a foam of chocolate overcome by whipped cream (the « rigo jancsi »), Gundel pancakes or hungarian Strudel. A soft perfume of nostalgia floats in these decors of another time, where whole groups meet to discuss ...

There are also some more unusual places : an ancient wagon, next to the Museum of Transport, with his wooden seats and his coat racks in brass, or the Büfé of baths Széchenyi and his néo-baroque architecture coloured in yellow, as the trend was here at the beginning of the XXth century : broad glass doors separate the room from the outside visitors, warmly muffled up, of that of the swimmers, only covered by a dressing gown threaded at the exit of the outside swimming pool ... where it is - 7° right now ! We can see the volutes of steam which escape from it, and some bathing caps sliding quietly in the water heated to 37 degrees.

And then, nearly everywhere in the city, outside and despite the cold, lots of natives regroup around the high wooden tables, to tattle standing in front of a coffee, a beer or a hot wine. They sometimes take it with a sausage or a kürtöskalac - this delightful cake-chimney cooked on a cylindrical brooch in an opened fire ; the past seasoned with cinnamon, walnut or almonds, and covered with a caramelized rind of sugar : an exquisite instant, limit transcendental !

To conclude: Cafés, it's a goal in Pest (French pun : un "but à Pest")

www.gerbeaud.hu

www.muveszkavehaz.hu

www.newyorkcafe.hu/

www.centraalkavehaz.hu

http://sorjaror.blog.hu/2008/07/10/cafe_waggon

Szechenyi Baths Cafe