Fabrica da Nata

Le 17 mars 2024

Fabrica da Nata, rua Santa Catarina 331, Porto (Portugal)
Tous les jours, de 8h à 23h
Note globale : 14
Situation : 14
Cadre : 14
Accueil : 13
Ambiance : 14
Café : 13
Prix d’un café : 1,10 € (Pastel de Nata : 1 €)

Aux mots croisés du jour :
« Elle est dans les choux » (Crème)

« Nata », en portugais, c’est la crème ; « pastel », une pâtisserie … et la « Pastel de Nata »*, l’emblème de la gastronomie portugaise. Si c’est à Lisbonne qu’est née la recette, on en trouve dans tout le Portugal – une « Nata », comme on dit ici.

Arrivés tout à l’heure à Porto, nous avons déposé nos sacs à dos à l’auberge des pèlerins et sommes partis (re)découvrir la ville. Dans la rue commerçante la plus animée, une « pastelaria »** nous intrigue : derrière la vitre, des cuisiniers fabriquent, découpent et cuisent la pâte, puis préparent la crème ; on suit ainsi tout le processus … et même les bacs qui circulent ensuite au plafond !

Voilà un lieu idéal pour notre pause-café ! Commande prise au comptoir, on laisse les mange-debout du rez-de-chaussée pour s’installer plus confortablement à l’étage.
La salle est élégante avec ses banquettes bleues, ses grands lustres, ses azuléjos*** typiques et ses photos en noir et blanc de Ribeira et Vila de Gaia. Des fenêtres, on plonge sur

la rue piétonne, d’où on assiste parfois à des concerts. Mais aujourd’hui, c’est fado … en fond musical !

Beaucoup de monde, touristes notamment, qui accompagnent leur boisson de LA spécialité. On la savoure aussi bien au petit-déjeuner, qu’au goûter, au dessert ou avec un simple café – voire un verre de Porto. Fraîchement sortie du four, elle est servie tiède et croustillante, avec de la cannelle pour la saupoudrer : « Muito doce, muito bom**** ! » Vous avez la dent sucrée ? Emportez-en un (joli) coffret de 6 !

Pour conclure : la tarte à la crème de Porto !

https://fabricadanata.pt

* Créée par les moines de Belém en 1837, la Pastel de Nata est souvent assimilée à un flan. C’est en fait une préparation à base de pâte feuilletée, garnie d’une crème moelleuse à base de jaunes d’œuf et de lait. Ils la vendaient dans la boulangerie jouxtant le Monastère … où on peut toujours se la procurer !
** Pâtisserie-salon-de-thé au cœur de la ville, près du Mercado do Bolhão et à proximité du célèbre Majestic Café (Cf. http://lescafesdottilie.fr/le-majestic-porto-portugal/)
*** Carreau ou ensemble de carreaux de faïence décorés.
**** Très doux, très bon !