

# Caffè Sant'Eustachio

Le 13 octobre 2019

Caffè Sant'Eustachio, Piazza di Sant'Eustachio, 82 – Roma

Tous les jours, de 8h à 1h (2h le samedi)

Note globale : 16

Situation : 16

Cadre : 12

Accueil : 17

Ambiance : 17

Café : 17

Prix d'un café : 1,30 € au comptoir / 3,90 € en terrasse

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle met la main à la pâte » (italienne)

C'était son préféré, nous a dit Carmine\*. En vraie italienne, Rossella n'aimait rien moins que déguster un bon café ; c'est donc là qu'Isabelle, Anick, Michèle et moi avons fait notre dernière halte avant le retour. A deux pas de la place Navone et son église Saint-Louis-des-Français où elle nous avait montré les toiles du Caravage\*\*, le Caffè Sant Eustachio est un véritable monument à Rome.

Fondé en 1938 dans le local d'un ancien torréfacteur, Il est considéré comme le meilleur de la capitale, et même d'Italie – donc du monde ! ☐

Une technique de torréfaction au feu de bois, un savoir-faire et un mélange uniques, c'est le secret de ce café puissant et riche en saveurs. Les romains ne s'y trompent pas qui défilent chaque jour par milliers et jouent des coudes pour trouver une place sur le vieux zinc, après avoir passé commande à la caisse. L'endroit est populaire. De l'extérieur, il ne paye pas de mine et l'intérieur est limite kitch, mais pittoresque.

On imagine Rossella s'installer plutôt sur l'une des cinq tables posées sur le trottoir. En robe à moitié manches et lunettes de soleil, elle profite du charme de cette petite place et son église au joli campanile, et a sûrement remarqué le cerf qui orne son fronton, la croix entre les bois. Comment a-t-elle choisi son espresso ? En version légèrement amère (« amaro »), et en précisant « sans sucre » ; elle sait qu'il est sinon servi à l'ancienne manière napolitaine, sucré. Mais peut-être a-t-elle opté pour un cappuccino, à la crème si dense qu'une petite cuillère pourrait tenir à l'horizontale ?

Sur ses traces, nous nous installons à notre tour. Un espresso « dolce » (avec une mousse d'une onctuosité inégalée !) ou un café au tiramisu ... en souvenir de son sublissime dessert ! Avant de partir, petites emplettes dans la boutique : un mini « sac à main » en carton rempli de grains du café maison enrobés de chocolat ainsi qu'une tasse jaune soleil siglée « Caffè Sant Eustachio » ... qui nous rappellera notre collègue romaine.

Pour conclure : buonissimo !

<https://www.santeustachioilcaffe.it>

\* Le frère de Rossella.

\*\* En 2007, lors de notre premier voyage d'étude sur la scolarisation des élèves en situation de handicap.