

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 !

Le Ritz de Madère

Le Ritz, Avenida Arriaga 33, Funchal, Madère | Tous les jours de 8h30 à minuit

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Sauce brune pour viande rouge » pour « Madère »

D'imposants parasols immaculés alignés sur une magnifique esplanade, ceux de l'un des plus anciens et prestigieux établissements de la ville : the Ritz – pas plus, mais guère moins !

Bâti en 1905 sur l'artère principale menant à la cathédrale, il avait été transformé en salon d'exposition automobiles durant plusieurs décennies mais a retrouvé depuis son lustre d'antan ... ses lustres devrais-je dire tant ils sont nombreux à se suspendre à ses (très hauts) plafonds !

On se donne rendez-vous devant sa façade ornée de magnifiques azulejos pour un café matinal, un verre à l'apéritif (du Madère, bien sûr !), un en-cas au déjeuner, une Gelato aux fruits exotiques dans l'après-midi ou un dîner plus raffiné quand tombe le soir.

La noble demeure coloniale s'enorgueillit d'un vieux comptoir

d'époque et d'un bel escalier en bois. A l'étage, les hautes portes fenêtres parées de tentures s'ouvrent sur un balcon plein de charme surplombant le parc central déjà en fleurs. Une place de prédilection pour qui veut observer les passants déambuler sur l'avenue ou les chauffeurs postés en file devant leurs taxis couleur canari. Au fond, les montagnes émergent de la brume tandis que la voix mélodieuse d'un guitariste mêlée aux gazouillis agrémentés de trilles des bergeronnettes ajoute à l'atmosphère délicieusement romantique.

Cette élégante galerie, toute empreinte de nostalgie, nous transporte en Louisiane à l'époque d' « Autant en emporte le vent » ; pour un peu, on s'attendrait à voir apparaître Clark Gable ... Le voici justement qui surgit, tout sourire, son plateau à la main !

Avec un excellent expresso accompagné d'une spécialité locale au goût de cannelle et un cappuccino servi avec une truffe, nous partageons une pause gourmande sous le soleil madérien : intemporel et raffiné ... à des milliers de kilomètres de chez nous !

Pour conclure : une vraie fééRitz !

<https://www.youtube.com/watch?v=uAUG3ZmN48E>

Loja do Chá (Funchal)

Rua Sabao 33-35, Praça do Colombo, Funchal, Madère
Tous les jours de 9h30 à 19h30

Note globale : 13

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 10

Prix d'un café : 1,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Base de lancement de bouteilles » pour « île »

Cap sur Madère, archipel portugais situé à 700 kilomètres à l'ouest du Maroc : climat océanique (donc très doux toute l'année : appréciable en cette saison !), flore subtropicale abondante et variée (étonnante bien souvent !), randonnées escarpées dans ses spectaculaires montagnes volcaniques (bon pour galber nos petits mollets !) et vin éponyme (idéal pour se requinquer après les précédentes !)

Funchal en est l'unique grande ville – du nom de l'herbe aromatique, le fenouil (Funcho), découverte en même temps que l'île. Dans sa partie ancienne, entre le front de mer et la cathédrale, nous repérons une jolie place piétonne où quelques tables sont installées sous de grands parasols.

C'est la terrasse d'une maison de thé dont le rez-de-chaussée est occupé par une croquignollette boutique tandis que le premier étage est un petit bijou de salon : parquet de bois clair, mobilier de rotin, cactées plantées dans des cups of tea et grand ventilateur colonial de plafond pour une atmosphère intime et exotique à la fois.

Les touristes anglais ne s'y sont pas trompés qui sont nombreux à venir y savourer leur boisson nationale, avec des scones ou autres apple-pies maison. Conversation feutrée pour les uns, plongée dans les livres régionaux mis à disposition pour les autres, c'est un vrai havre de tranquillité.

On pourrait craindre d'être oublié ainsi à l'étage. Que

nenni : une petite cloche est à disposition sur chaque table pour commander des thés, of course, mais aussi des infusions tout aussi nombreuses – au fenouil, notamment ! – dont les bienfaits sont scrupuleusement décrits sur la carte : avis à ceux qui souffrent de rhumatismes, de diabète ou de cholestérol, d'insomnies ou de migraines, ceux qui veulent prévenir les effets de l'âge ou du cancer, voire simplement stimuler leur concentration ou leur vue. Côté café, on est loin du nirvana, il manque décidément de profondeur – mais on a déjà constaté que ce n'était pas la spécialité de l'île !

Pour conclure : il n'y a que le café qui cloche.

<http://www.lojadochamadeira.com/>