Caffè Greco

Le Caffè Greco fait partie de ces vieilles institutions qui défient le temps au coeur des capitales européennes. Café littéraire par excellence, il a gardé son chic et son caractère.

Angelo

Angelo est dans un bistro typique de Rome, petit mais convivial … et au café incomparable !

Patience et lectures

Patience nous demande-t-on encore : quoi de mieux qu’un bon roman pour accompagner ces nouvelles restrictions … sur le thème du café, bien sûr !

Caffè Sant’Eustachio

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

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 pâtissiers 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 perfettamente (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 ab-sorbet 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 expresso 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.
** Elégant 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.