

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 voisines 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

Le Fil rouge café

3 rue René Boulanger, 75010 | Station vélib' au 50 de la même rue |Dimanche de 10h à 15 h

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 18 | Accueil : 15 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Etoiles qui tournent » pour « Stars »

A deux pas des théâtres et de la République, la statue de la liberté trône sur le trottoir d'une petite rue parallèle au boulevard. Quelques tables sur les pavés, idéal pour une pause tranquille quand le soleil pointe ...

Retour dans l'Amérique des sixties : à l'intérieur, du sol au plafond, c'est du 100% made in USA : vieille voiture, scooter, jukebox, affiches, drapeaux, anciens téléviseurs et photos de pin up. On imagine Fonzie accoté au comptoir, en train de piocher dans le bocal à candies !

Au fond, un petit corner propose des produits tout droit venus des States (chewing-gum à la cannelle, pop corn, moutardes sucrées) : pas besoin de prendre l'avion pour rapporter des souvenirs de l'Oncle Sam !

Le patron a mis le paquet pour nous faire traverser l'Atlantique ; sans doute un peu chargé, mais so cute ! Haut en couleurs, c'est un vrai passionné.

Un poil brusque au départ, il s'adoucit en évoquant le décès de son fils et ses projets pour rester constructif : chaque 4 juillet (jour de l'indépendance !),

il crée l'événement en tentant de battre un record. En 2012, le plus gros double cheeseburger du monde (177 kg tout de même !) : pas vraiment diet mais tellement fédérateur et fun – utile aussi puisqu'il a pu reverser 5000 € à l'association

« Enfance et partage ». L'été dernier, c'était un Bagel, et pour le prochain, on annonce le plus gros des hot-dogs : avis aux amateurs !


En attendant, et selon la tradition américaine, c'est l'heure du brunch : quesadillas et nachos, oeufs pochés ou au plat suivis d'un burger kingsize pour les affamés, puis cheese-cake, brownies et pancakes. □ Sans oublier les nombreux softs (Cherry coke, Dr. Pepper etc.) ou boissons chaudes ... pour faire glisser tout ça ! L'ambiance est conviviale et colorée. Un jukebox diffuse du Elvis ou de la country : c'est Rock'n Roll à Paname !

Pour conclure : Sam plait vraiment !

<http://www.lefilrougecafe.com>

www.dailymotion.com/.../xrzbke_record-du-monde...

Le Linois

89 rue Saint Charles, 75015 | Station vélib' 66, rue Emeriau
|Dimanche de 6 h à 2 h | Accessible 

Note globale : 13

Situation : 14 | Cadre : 13 | Accueil : 11 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Matière à réflexion » pour « Glace »

Y fait frette ! Je vois déjà le sourire goguenard de nos cousins Montréalais – on est loin du trente-sixième dessous (de zéro) chez eux cette semaine – mais les températures négatives sont rares ici.

Le nez transformé en fontaine nasale, votre Lady Glagla se cherche un Bise-trop bien chaud où faire le chamallow ... se laisser aller, quoi !

A l'angle de la très commerçante rue Saint Charles, face à la petite place, une terrasse s'étire au bout de laquelle on aperçoit ... la tour Eiffel !

L'intérieur la joue rétro avec ses vieilles photos de Paris accrochées aux murs boisés, son parquet ciré, ses chaises bistrot et ses nappes rouges et blanches à carreaux. Et pour les philosophes, une citation gravée au mur :

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile » (sauf si c'est celle d'un cuistot !)

Clientèle d'habitues (un gentleman charmeur, deux mamies permanentées et une quinqu poivre et sel), tous tutoyés par les serveurs. Par contre, nous autres, petits nouveaux, n'avons pas droit à un sourire. C'est vrai qu'on est un peu dans le passage ... mais pourquoi y avoir mis une table ??

Beaucoup de touristes aussi profitant du large choix de petit-déj' : du « français » à « l'anglais » en passant par le

« norvégien » ou le « Parisien ». Mention spéciale à ce dernier composé d'une boisson chaude accompagnée d'un croissant ou d'une tartine (d'une vraie baguette de tradition bien croustillante !) pour 4,80 E – somme plutôt modique dans la capitale.

Mais l'heure tourne, il est temps de rajouter du bois dans la chaudière ...

Pour conclure : un froid presque ber-linois.

<https://fr-fr.facebook.com/pages/Le-Linois/104442642955794>

La Renaissance

La Renaissance, un bistrot du XVIII^e tellement intemporel qu'il a séduit le septième art ...