

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 Charolais

Le 17 février 2019

Le Charolais, 15 rue Cotte, 75 012 Paris

De 7h00 à 22h00

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 11

Accueil : 13

Ambiance : 17

Café : 11

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marchand de canons » (cafetier)

Il vient d'être distingué parmi les 100 meilleurs de la capitale :

c'était sous les ors de la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Paris, le 30 janvier dernier ...

Un authentique bistrot de quartier qui se devait donc de figurer dans les Cafés d'Otilie !

A l'intérieur, c'est plutôt exigüe, pas vraiment confortable ... mais de caractère : au plafond, une impressionnante collection de ballons ovales, et sur les murs de vieilles affiches d'apéritifs*, des bouteilles de vin soigneusement allongées et étiquetées ainsi que ... des écussons de clubs de rugby ! Esprit troisième mi temps garanti ! Pas de doute, on est dans

un repère du Sud-ouest, pays de l'ovalie et de la bonne chair. Le nom du rad n'est pas usurpé : ici, on aime la bidoche ! Et avec tous les bouchers d'en face qui font partie des habitués, elle doit être de qualité.

Le patron a des bras comme des jambons ; un peu bourru mais attentif, il enlève prestement les saucissons posés sur l'une des tables pour nous la libérer.

Autour du zinc en formica, il y a des piliers : commerçants et résidents, tabliers blancs et cirés jaunes, porteurs de casquettes ou bonnets, c'est vite la mêlée dans une ambiance bruyante et rigolarde.

A la bonne franquette aussi, les clients rapportent leurs tasses.

Une maraîchère à l'âge canon'hic entonne en chevrotant « Faut rigoler** » puis éclate de rire :

« C'qu'est bien, quand il pleut, c'est qu'on peut chanter ! »

Essai transformé pour ce lieu haut en couleurs !

Pour conclure : un café où le ballon est ovale.

<https://www.facebook.com/LeCharolais/>

* Suze, Cinzano ...

** La chanson naît un jour de 1958, alors qu'Henri Salvador raconte que, enfant, un de ses professeurs aux Antilles lui parlait de « nos ancêtres les Gaulois », ce qu'il trouve drôle. À partir de ce souvenir, la chanson est écrite en une demi-heure, avec la fameuse mention à « Faut rigoler, avant que le ciel ne nous tombe sur la tête ».

La Manufacture de Café

Le 10 février 2019

La Manufacture de Café, 12 rue Saint Sabin, 75 011 Paris
De 8h30 à 19h00 (Samedi 19h30, dimanche 9 à 18h, fermé le lundi)

Note globale : 17

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 19

Prix d'un café : de 2,50 € (assemblage Signature) à 15€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il broie du noir » (torréfacteur)

Après la Manufacture du Chocolat, Alain Ducasse, célèbre chef étoilé, a inauguré celle du café dans le même quartier de la Bastille ; c'était vendredi ! Parce qu'il est l'ultime plaisir gustatif d'un repas, il a voulu en savoir plus : visite de plantations, échanges avec des torréfacteurs ... une nouvelle passion est née.

« Comme en cuisine, la torréfaction est une cuisson ; un art hautement technique dans lequel il faut beaucoup de sensibilité et un peu de magie ». De la sélection des crus à leur préparation, il y a mis son exigence de la grande cuisine et inventé, à l'instar de la gastronomie, la « cafénomie* ».

Quelles bonnes effluves ! On approche ! Une architecture métallique ; trois espaces : vente, production et dégustation.

Pas de tables mais un comptoir en étain, plus convivial, derrière lequel officie Tom, ancien joueur de rugby professionnel reconverti après un accident.

Notre « cafelier » prépare nos boissons avec minutie : il trie les grains un par un, les pèse et les mouls avec une extrême précision, tout en nous détaillant les étapes du grain à la tasse : un passionné ! Tellement, qu'il vient de remporter le championnat de France de barista le 30 janvier : devant 4 juges certifiés – comme vous, sourit-t-il en nous désignant avec les deux autres consommateurs – il a été évalué sur le goût, la créativité, la compétence technique, la présentation générale de ses expressos. Et fort de cette réussite, prépare celui du monde, le 10 avril prochain !

Mon assemblage « Signature » – un véritable nectar ! – semble flotter dans sa tasse à double paroi, transparente et design. Le cappuccino de mon cher et tendre est servi avec une cuillère évidée pour remuer le sucre sans casser la crème : jusqu'au moindre détail ! Pour les accompagner, une mini tablette de chocolat noir et une madeleine parfumée au citron vert tout juste sortie du four et d'une légèreté incroyable : divin !

Pour conclure : menue facture pour un café d'exception.

<https://www.lecafe-alainducasse.com>

<https://actu.orange.fr/france/videos/paris-le-cafe-torrefie-parfait-selon-alain-ducasse-CNT000001cvP2m.html>

* Connaissance et art du café, du grain à la tasse.

** Terme inventé (et déposé) par Ducasse pour désigner celui qui conjugue l'expertise du café et le sens du service.

Espressamente Illy

Le 3 février 2019

Espressamente Illy, 13 rue Auber, 75 009 Paris

Tous les jours de 7h30 à 19h30 (8h30 le week-end)

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il a réponse à tout » (écho)

C'est dans le quartier de l'Opéra qu'Ottilie est allée enquêter aujourd'hui ...

dans une boutique qui, au premier abord, ressemble plus à un magasin d'électroménager :

derrière les grandes baies vitrées, ce sont d'abord les services et machines à café qu'on remarque !

Et puis au centre, l'immense lustre qui surplombe la grande table haute nous intrigue avec sa ribambelle de tasses, toutes différentes, disposées en spirale : la collection complète de la Maison.

En 1992, Francesco Illy a eu l'idée de combiner le plaisir sensoriel du café à celui esthétique de l'art en repensant cet objet du quotidien qu'est la tasse. Il a demandé à plus de cent artistes d'en créer ; ainsi est née, la « Illy Art Collection ».

Pour la dégustation, les commandes se font au comptoir : des boissons mais aussi d'appétissantes spécialités judicieusement présentées sous une vitrine au même endroit ... difficile de ne pas craquer ! D'autant que, pour peu qu'elles soient un peu élaborées, la réalisation des premières nécessite du temps ... qui laisse le loisir d'admirer les secondes !

Le service est classe (à l'Italienne !) et non dépourvu de charme (en italien !)

Par contre, il faut ensuite porter son plateau : on redescend sur terre !

Il reste une petite place sous le regard du célèbre ténor, Andréa Bocelli, sur le point de savourer son espresso – une immense photo en noir et blanc qui ne manque pas de chic ! – dans une salle rouge et noire non dépourvue de pep'.

Mais il est temps de succomber à l'excellence : Illy est mondialement connu comme leader du café haut de gamme.

Depuis 1933, l'entreprise familiale importe ses grains – « les meilleurs que la nature puisse offrir » – dans ses usines de Trieste, où elle les trie et les torréfie. Pour nous permettre de connaître la véritable expérience du goût ... et un plaisir

illy-mité !

Pour conclure : allez-y ... Illy-co !

<https://www.illy.com/fr>

Aux Arts etc, café-galerie

Le 27 janvier 2019

Aux Arts etc., 15 Quai de Montebello, 75 005 Paris

Tous les jours sauf le mardi, de 9h à 18h

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 16

Ambiance : 16

Café : 16

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il est au bout du rouleau » (peintre)

De bon matin, dans le quartier latin* ... nous sommes tombés sur un café au poil : une ancienne galerie d'art transformée en salon de thé il y a 4 ans. Pas bien grande ni très visible, mais joliment située face aux bouquinistes et Notre-Dame.

Une boutique petite donc, mais aérée : une première baie vitrée ouvre sous les arcades, la seconde sur un jardin intérieur. Entre les deux, un décor difficile à dépeindre car quelque peu hétéroclite : photos, toiles** et couvre-chefs divers exposés au milieu d'une douzaine de chaises d'écoliers et moitié moins de tables (Ne pas venir en meute !)

Sans compter un comptoir, produit d'une certaine maîtrise technique, de là à parler d'œuvre d'art ... En tout cas, je ne me précipiterai pas pour avoir le même ! Mais l'ensemble est pittoresque, la musique entraînante et le couple qui nous accueille chaleureux : il y a de la bonne humeur !

Tous deux sont artistes : elle photographe, lui, peintre. Le café est leur troisième passion. Ils sélectionnent les meilleurs grains importés du monde entier, puis torréfiés à Paris pour préserver leur fraîcheur. La Marzocco*** permet d'en extraire les meilleurs arômes, des notes de caramel, chocolat, fruits rouges ou autres, selon l'origine et la

variété. Celui du jour vient du Pérou, il est particulièrement doux et délicat, parfaitement équilibré.

On l'accompagne de pâtisseries maison****, voire d'un petit-déjeuner complet comme celui sur lequel nos voisins (des italiens !) se jettent avec appétit. Et le midi, une palette de plats simples est proposée. De quoi ravir les globe-trotteurs de tous poils, nombreux dans le quartier !

Pour conclure : Aux Arts, citoyens !

<http://www.auxartsparis.com/home-fr>

* A côté de la rue de Bièvres et son célèbre n°22 dont l'un des interphones annonce encore « DM » ...

pour Danielle Mitterrand !

** Peintures originales et photos artistiques de Paris à la vente.

*** Machine espresso faite à la main à Florence ... et considérée comme la meilleure au monde !

**** Et même du pain et du cake sans gluten.

Marcella

Le 20 janvier 2019

Marcella, 1 boulevard de Courcelles, 75 008 Paris

Lundi/vendredi : 7h30-23h ; samedi : 9h-23h30 ; dimanche : 9h-16h.

Brunch : samedi, 11h30-15h, dimanche et jours fériés : 11h30-16h.

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 12

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une couleur souvent tranchée » (parme)

Marcella ? C'était la grand-mère du patron, une italienne, certo* ! :

on est donc dans une trattoria** ... et ça s'entend à l'accent des serveurs !

Dans l'assiette aussi, on retrouve la Botte – y compris pour le brunch***,

avec des spécialités faites à la casa ou importées de l'autre côté des Alpes.

Par contre, grosse déception sur le café : étonnant pour des italiens ; il fait pourtant partie de leur culture, il est même considéré comme l'un des meilleurs du monde – voire le meilleur (Bien qu'il n'en produise pas, autre paradoxe !)

On est donc boulevard de Courcelles, à deux pas de la commerçante et piétonne rue de Levis et guère plus loin du si romantique Parc Monceau. Les musiciens en profitent pour acheter des partitions (c'est leur quartier !) et les théâtrophiles (si, si, ça se dit !) aller voir une pièce au théâtre Hébertot ou Tristan Bernard.

Sur la place Villiers, la grande terrasse chauffée est entourée de plantes vertes ... pour compenser les pots d'échappement ?

Mais à l'intérieur, le brouhaha du carrefour est judicieusement remplacé par une douce musique jazzy.

Et du sol au plafond, tout est en bois : c'est chaleureux !

Quelques éléments complètent la déco, dont une sympathique machine à jambon (italien, bien sûr !)

A l'étage, une autre salle, élégante et intime, comme un salon

privé : des canapés et des fauteuils en cuir, une cheminée, ainsi qu'une grande table pour un repas de famille ou entre amis.

De quoi s'offrir une parenthèse italienne au cœur de Paris ...

Pour conclure : une cuisine pleine d'à Rome****.

<https://www.marcella.fr>

* Bien sûr !

** Restaurant populaire traditionnel en Italie.

*** Buffet alléchant alliant préparations italiennes (salade au gorgonzola, pasta aux truffes, charcuteries de pays, panacotta et tiramisu) et gourmandises plus classiques (pancakes, viennoiseries, tartes aux fruits, cheesecakes, brownies...). Deux services à 12h et 14h (réserver le dimanche !) : 29€ pour les adultes et 15 € pour les bambini.

**** Mais moins que celle de la Mama de Rossella ! ☐

Caffetteria de la Felicità

Le 13 janvier 2019

Caffetteria de la Felicità, 5 Parvis Alan Turing, 75 013 Paris

L/Ma : 12h15/14h30, Me : 12h15/14h30-18h/minuit,

J/V : 12h15/14h30-18h/1h du mat, S 12h/1h, D : 12h/23h

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 16

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne pâte » (macaroni)

Colossal, énorme, XXL ! La Felicità, nouveau food-hall italien du groupe Big Mamma,

c'est 4 500 m², 3 bars et 5 cuisines, installés dans la Station F* depuis fin mai.

Le plus grand restaurant d'Europe, un lieu hors du commun !

A l'extérieur, terrasses, fours à pizzas, barbecues géants et chaises longues.

A l'intérieur, stands de restauration installés entre d'anciens wagons**, sous des tonnelles verdoyantes et d'énormes ballons, dans un bâtiment industriel au plafond démesuré. Impressionnant !

D'immenses tables peuvent accueillir plus de 1000 personnes : parfait pour engager la conversation avec ses voisins ... ou jeter un œil sur leurs assiettes.

Pâtes fraîches, légumes marinés, calamars grillés, pizzas, burrata, olives, focaccias

et autres spécialités de la Botte, La Felicità fait rayonner la gastronomie italienne.

Pas de service à table, il faut faire la queue à chaque fois ... et elle peut être longue,

mais on vous propose parfois, limoncello*** et parmigiano pour patienter.

Pour les entrepreneurs de start up, la Caffetteria est ouverte 24h/24, pour le vulgum pecus**** (nous !),

c'est à partir de 12h15. Au milieu de la végétation luxuriante et sur de grands tapis,

des banquettes, tables et chaises de toutes tailles, formes et matières, avec prises ordinateurs

pour les plus hautes. De jeunes geeks y sont déjà nombreux ; quelques curieux (comme nous !)

complètent la clientèle et font (légèrement) monter la moyenne d'âge.

La commande se fait au comptoir ... et en italien ; on complète avec des gestes.

L'espresso, plutôt serré, est servi dans une jolie tasse en porcelaine :

j'ai opté pour un lungo histoire de l'adoucir ... et faire durer (un peu) le plaisir !

Sur la note, il est précisé : « Il caffè della Peppina non si beve la mattina » :

Le café Peppina n'est pas consommé le matin ... Ils insistent !

Pour conclure : on y travaille avec en-train mais... gare à l'affluence !

<https://www.lafelicita.fr/#1>

* Installée en 2017 sous l'immense verrière de l'ancienne halle de la gare d'Austerlitz, la Station F est l'incubateur de start-up imaginé par Xavier Niel :

34 000 m2 avec restaurants, cuisines, cafés et espaces événementiels ouverts 7j/7 !

** Qui abritent un bar à vin, une cuisine dédiée au poisson cru et un glacier.

*** Cocktails de citron.

**** Commun des mortels.

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 pâtisseries 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 parfaitement (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 absorbé 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 espresso 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.

** Élégant 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.