

Olimpico

Le 26 novembre 2023

Olimpico, 1333 bd Robert Bourassa, Montréal (Québec)

Tous les jours de 6h à 21h (19h le WE).

Note globale : 16

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 15

Ambiance : 15

Café : 17

Prix d'un café : 3 \$ taxe incluse

Aux mots croisés du jour :

« A passé un col » (née)

Olimpico* est une histoire de famille – italienne :

en 1970, Rocco Furfaro donne ce nom à un premier café dans le Mile End, devenu depuis iconique. Ses filles, Rossana et Victoria, prennent la suite, tandis que son petit-fils en ouvre un 2ème dans le Vieux-Montréal en 2016, puis ce 3^{ème} dans le centre-ville en 2019.

Nouveau local mais même café : le mélange d'espresso reste inchangé depuis sa création il y a 50 ans, un café supérieur et authentique qui fait de lui un incontournable pour tous les amateurs montréalais. Par contre, ce nouvel Olimpico s'apparente davantage à un comptoir du fait de sa taille. Une formule qui correspond bien aux travailleurs, étudiants et shoppers** de ce quartier.

Le comptoir et les murs sont recouverts de lattes de bois sombre. Au dessus du premier, une longue ardoise annonce les différents cafés à consommer et élégants sachets de cafés verts foncés liserés de doré mis en vente. Sur les seconds, des photos noir et blanc. Vous ajoutez l'éclairage tamisé, la

musique jazzy et obtenez ... un vrai cocon ! Microscopique : 6 tables, 12 places, si vous voulez vous asseoir, préparez-vous à patienter ... Il y a certes un banc à l'extérieur mais il fait - 4° et pour la terrasse située à l'arrière, mieux vaut attendre les beaux jours.

Petit mais accueillant ! A 8h, c'est le seul ouvert ici (depuis 2h déjà !). Et même s'il est plein à craquer, nos deux baristas restent tranquilles et concentrés : souriants, rapides et efficaces ! Le résultat est là : ce café, c'est du velours ! Un vrai café italien, comme à Rome – sans doute l'un des meilleurs de Montréal (ce qui explique qu'il soit toujours plein – on est y est allés 3 fois !) Dans les grands boccas posés sur le comptoir, des pâtisseries typiquement italiennes complètent l'offre : bombolone au Nutella ou à la ricotta, cannoli, affogato à la pistache, biscotti et tiramisu*** ...

Pour conclure : l'Olympe des cafés.

<https://cafeolimpico.com/fr/>

* « Olympique » en italien.

** Centre commercial Eaton en face, à l'angle de la plus importante rue commerciale de la ville, et relié au Montréal souterrain.

*** Beignet de pâte levée garnie de crème pâtissière ou de confiture, cylindre de pâte frite remplie d'une farce sucrée et crémeuse, boule de glace vanille noyée au dernier moment dans un espresso, biscuits aux amandes secs et croustillants, dessert à base de café, sucre, oeufs, biscuits secs et mascarpone disposés en couches.