

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 voisins 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