

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.

** 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.