

# Ginkgo

Ginkgo, un café montréalais au décor à couper le souffle ...

---

## Café do Museo de Arte Sacra (Madère)

Le 10 mars 2019

Café do Museo de Arte Sacra, Praça do Município 85, Funchal  
De 10h à 22h, 9h à 23h vendredi et samedi, fermé le dimanche

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 11

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 0,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On lui voit les côtes » (île)

Funchal ? Drôle nom pour une ville ! Celui du fenouil sauvage – « funcho » – que les portugais ont trouvé en abondance dans la baie à leur arrivée, il y a 600 ans.

Un climat à la douceur légendaire et une flore exubérante ont favorisé depuis son développement. Avec ses maisons et jardins agrippés à la montagne, ses rues étroites flanquées de monuments historiques et de vieilles boutiques, elle est décidément pleine de charme.

Deux conditions toutefois pour l'explorer : ranger ses stilettos et garder les yeux rivés au sol. Pavé de pierres

noires

et blanches formant des motifs\* (écailles de poissons, armoiries, madérois en costumes ou scènes de la vie quotidienne), ce sont de véritables oeuvres d'art ... mais gare à l'entorse !

Sur la place de la Mairie, à deux pas de la cathédrale, l'église des Jésuites et l'Université font face à l'ancien palais épiscopal devenu musée : grâce à la canne à sucre cultivée dans l'île, des échanges commerciaux ont pu se faire avec la Flandre aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, et notamment permettre l'acquisition de ces tableaux.

Mais c'est aussi un café-restaurant (nous y voilà !), avec son esplanade en plein air et sa terrasse aménagée sous les arcades. Légèrement en contrebas, l'endroit est tranquille et visiblement prisé des locaux. Sur fond de jazz – clarinette et contrebasse -, ils se retrouvent autour d'une bière portugaise (grand choix !) ou un café : très ancré dans leur culture,

ils peuvent en boire jusqu'à 4 ou 5 par jour, bica, carioca, garoto, chinois ou galao\*\*. Ils les complètent parfois d'un plat (raffiné et innovant, une belle alternative à la cuisine typique de Madère) voire un brunch le samedi (Eh, oui : eux aussi,

s'y sont mis !). Seul l'accueil nous laisse sur notre faim : concentré et efficace mais sans plus. Par contre, ils servent jusque tard le soir (Enfin, pour Funchal !). Suffisamment rare ici pour être souligné !

Pour conclure : un bel endroit pour muser ...

<http://www.madeira-restaurants.com/funchal/cafe-do-museu>

\* Caractéristiques du Portugal, la calçada est une mosaïque de pavés, du basalte noir et du calcaire blanc sur le continent, de la pierre volcanique locale à Madère avec parfois des pierres rouges pour ajouter de la couleur au dallage à motifs.

\*\* Le « bica » est un café courant, fort et bien tassé, dans

une tasse remplie à mi-hauteur ; le « carioca » est plus allongé.

Le « garoto » est un crème servi dans une petite tasse ; le « chinois » un café au lait servi dans une grande tasse, s'il est dans un grand verre, c'est un « galao ».