

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/>