

**Carnet d'adresses**

**BARS/RESTAURANTS :**

– **Casa Amadeo – Los caracoles.** Plaza Cascorro 18. M° Latina. Tél. : 00.34.91.365.94.39.

Un bar à tapas dont la spécialité sont les escargots, cuisinés notamment ici avec du chorizo.

– **La Castela.** Calle Doctor Castelo 22. M° Ibiza. Rens. : 00.34.91.573.55.90 ou [www.lacastela.com](http://www.lacastela.com).

Que ce soit debout au bar ou dans le comedor, on se réglera de cette cuisine du marché. Que ce soit les *croquetas de marisco* (croquettes de crevettes) (10 €), les excellents bolets à l'œuf et au jambon (13 €), le turbot mayonnaise (18 €) ou encore une queue de bœuf superbement fondante (12,50 €).

– **Cervezeria La Fabrica.** Calle de Jesus 2. M° Antón Martín. Tél. : 00.34.91.369.06.71.

Petit bar plutôt correct dans une rue très gourmande, où l'on dévore une grande assiette de tapas au poisson (17,50 €) avec un agréable verre de Rueda blanc (2,30 €).

– **Cisne Azul.** Calle Gravina 19. M° Chueca. Tél. : 00.34.91.521.37.99.

Quelques tables dans un bar minuscule spécialisé dans les champignons et la viande. Pour deux beaux morceaux de filet de veau accompagnés d'un mélange de champignons et d'un verre d'excellent Rioja Crianza, il vous en coûtera 21 €.

– **La taberna de Pedro.** Avenida Alberto Alcocer 38. M° Columbia. Tél. : 00.34.91.457.33.63.

Petit bar-resto au décor sans aucun charme mais à l'excellente cuisine traditionnelle. Que ce soit l'immense assiette de *jamón, lomo* et *chorizo* (22 €), les *chipirones encebollados* (12,5 €), le *callos* (11 €) ou les *albondigas* (9,80 €), tout est délicieux et le vin donné.

– **La taqueria del Alamillo.** Plaza del Alamillo 8. M° Opera ou Latina. Tél. : 00.34.91.364.20.88.

Très fréquentée par les *chicas* et les *chicos*, cette sympathique cantine mexicaine propose d'excellents *quesadillas* (7,95 €) et *tacos de cochinita pibil* (8,95 €) ou permet de goûter aux surprenantes *enchiladas* de poulet à la sauce *mole* (au cacao) (12,50 €).

– **Terra Mundi.** Calle Lope de Vega 32. M° Antón Martín. Rens. : 00.34.91.429.52.80 ou [www.terramundi.net](http://www.terramundi.net).

Une grande cantine galicienne bruyante mais accueillante où l'on déguste du jambonneau fondant accompagné de haricots blancs (9,50 €) ou une excellente *tortilla de patata* (6,60 €). Le petit verre de vin blanc galicien (1,40 €) passe tout seul...

– **Txakolina.** Calle Cava Baja 26. M° Latina.

Tél. : 00.34.91.366.48.77. Les jeunes viennent nombreux dans cette *pintxoteca* basque pour s'enfiler un gobelet du rafraîchissant blanc pétillant *txakoli* (2,80 €) et l'un ou l'autre *pintxos* (env. 3 €).

**ÉPICERIES :**

– **Caza Mira.** Carrera de San Jerónimo 30. M° Sevilla. Tél. : 00.34.91.429.88.95.

Une référence en matière de *turrón* (variation hispanique sur le principe du nougat). Malgré l'accueil détestable, l'adresse vaut le détour pour l'excellence de ses créations artisanales, entre nougats (40 €/kg), *polverones*, massapains, fruits confits, biscuits...

– **Chocolateria San Ginés.** Pasadizo de San Ginés 5. M° Sol ou Opera.

Institution madrilène où l'on vient toute la journée et surtout la nuit et au petit matin pour déguster le *chocolate y churros* (3,20 €), soit un chocolat chaud épais dans lequel on trempe le fameux beignet étoilé.

– **La Madriñeña.** Calle del Arenal 18. M° Sol ou Opéra. Tél. : 00.34.91.522.34.36.

Petite charcuterie où l'on viendra notamment pour les *chorizos* maisons.

– **La Mallorquina.** Calle Mayor 2. M° Sol. Tél. : 00.34.91.521.12.01.

Cette pâtisserie-bar bien connue propose depuis 1965 une grande variété de biscuits (dont toutes les variétés de *rosquillas*) et de pâtisseries, toujours de saison. A déguster sur place ou emporter.

– **Las Tapas de Ferpal.** Calle del Arenal 7. M° Sol ou Opéra. Tél. : 00.34.91.521.84.60.

Cette grande boutique propose un immense choix de charcuteries venues de toutes les régions d'Espagne qui garniront les *bocadillos* (sandwiches).



# Dévoré

# Madrid

**VOYAGE** Petit tour de la capitale espagnole, des tapas aux churros...



vins une bonne petite bouteille à moins de 10 €...

Parmi les incontournables de la cuisine madrilène, on ne manquera pas d'essayer le *cocido* (pot-au-feu), le *cochinillo asado* (cochon de lait rôti) ou les *chipirones encebollados*. Ces derniers sont de petits calamars tendres servis le plus souvent grillés avec une fondue d'oignons. Autre grand classique, le *callos*, ou les tripes à la madrilène, préparées à la sauce tomate avec du *chorizo*. Un régal à réserver aux amateurs d'abats, qui se délecteront également de *gallinejas*, des intestins d'agneau frits. Les moins téméraires pourront se contenter d'un morceau de porc ou de bœuf; la viande est excellente.

Côté sucré, en se promenant le dimanche matin au très populaire marché du Rastro, on tombera sur des vendeurs de *barquillos*, petites gaufrettes nature ou au chocolat. Sans oublier le passage obligé par les *churros y chocolate* en fin d'après-midi, le matin ou, encore mieux, au petit matin, après avoir profité de la *movida* de Madrid... ■

**BALADE**  
HUBERT HEYRENDT, À MADRID

Située en plein cœur de l'Espagne, Madrid concentre toutes les cuisines régionales du pays, mais s'ouvre également à ses anciennes colonies, la ville regorgeant de restaurants mexicains, péruviens... A chaque coin de rue, on trouvera évidemment des *tapas* d'une grande variété, mais aussi de la paella de Valence, des *torcillas*, etc.

Côté *tapas*, si l'on ne parle pas castillan, on risque bien d'être perdu, entre *tapas* proprement dites, *pinchos*, *raciones* ou *bocadillos*. Les *pinchos* ou *pintxos* désignent les *tapas* basques, les *raciones* sont des portions plus consistantes à partager à plusieurs, tandis que les *bocadillos* sont des sandwiches. Toutes ces petites choses – beignets de poisson, gambas grillées, piments del piquillo farcis au fromage frais, tranches de *lomo*, de *chorizo* ou de *jamón* de Bellotta – se grignotent au bar avec un verre de Rueda blanc ou de Rioja rouge. Mais attention, l'appétitif peut vite se prolonger toute la soirée...

Mais la gastronomie madrilène ne se résume pas aux *tapas*, parfois trop généreusement arrosées d'huile... S'il existe bien entendu des restaurants chics, ce sont plutôt les tavernes traditionnelles qui tiennent le haut du pavé. Là, on mange assis dans un

cadre souvent rustique et pas avant 21h30 – car les Madrilènes dînent tard, normal quand on a picoré des *tapas* jusqu'en fin d'après-midi... Dans ces petits restos typiques, il sera difficile d'enchaîner le classique entrée-plat-dessert. Car les assiettes sont souvent copieuses; ce qui, à Madrid, ne rime pas avec "onéreuses". Dans la capitale espagnole, manger correctement et boire un verre de vin est en effet très abordable – il n'est pas rare de dénicher dans les cartes des



★ air transat

3x par semaine non-stop **Bruxelles > Montréal**

à partir de 725 €

A/R Toutes taxes comprises

← 5 cm →

Dès le 14 juin 2008, plus d'espace pour les jambes

Pour de plus amples informations et/ou réservations, appelez votre agence de voyage, cliquez sur [www.airtransat.be](http://www.airtransat.be) ou appelez le 03 239 0065.