

OÙ, QUAND ET COMMENT SAVOURER UNE GASTRONOMIE AUTHENTIQUE

MANGER À MADRID

L'HEURE DU VERMOUTH,
C'EST QUAND ?

CHOCOLAT ET CHURROS :
UN MARIAGE PARFAIT

LES TAPAS, TOUJOURS
ENTRE AMIS

DÎNER EN PLEIN AIR,
C'EST POSSIBLE ?

UN INDISPENSABLE : LE
SANDWICH DE CALAMARS

DES MARCHÉS POUR
ACHETER... ET DÉGUSTER



*j*MADRID!



Manger à Madrid

Ce guide vous permettra de vous déplacer avec aisance dans les bars, cafés, restaurants et marchés madrilènes. Vous y trouverez toutes les informations pour savourer pleinement la gastronomie espagnole.

N'oubliez pas qu'en Espagne les horaires des restaurants sont très différents de ceux du reste de l'Europe. En général, on mange cinq fois par jour. Une habitude qui serait plus saine ! Le petit déjeuner se prend tôt le matin et souvent à l'extérieur. Vers midi, il est fréquent de faire une pause pour grignoter quelque chose de sucré ou salé. Puis, le repas le plus copieux de la journée a lieu entre 14 et 16 heures. En fin d'après-midi, on goûte et enfin, le soir, on dîne vers 21 heures.

Mais pourquoi ce décalage ? Pourquoi les Espagnols mangent-ils si tard par rapport aux autres Européens ? Jusqu'en 1942, l'heure en Espagne s'alignait sur le méridien de Greenwich. Or, après la guerre, comme certains travailleurs conjuguèrent deux occupations professionnelles dans une même journée, l'heure fut avancée. Voilà pourquoi nous déjeunons à 14 h 30 au lieu de 13 h 30, ce qui correspond plutôt bien à notre style de vie actuel.

DESAYUNO

8 h - 11 h



De la première heure de la matinée jusqu'à dix heures passées, les Madrilènes démarrent chaque journée par un petit déjeuner sucré ou salé. Si le café est leur principal carburant, le *chocolate con churros* occupe une place privilégiée parmi les « essentiels » de la gastronomie madrilène.

Chocolate con churros

N'ayons pas peur de nous tacher ! Les *churros* sont en effet élaborés avec de la farine puis plongés dans une friteuse avant d'être trempés dans du chocolat chaud. Vous les trouverez dans les cafés et quelques stands de rue. Vous pouvez également les déguster au goûter.

Le café San Ginés (Pasadizo de San Ginés, 5) sert 2 000 chocolats par jour... Et 10 000 churros !



Pan con tomate

L'option la plus saine : une tartine de pain avec de la tomate triturée, de l'ail et de l'huile. Un petit déjeuner dans le plus pur style méditerranéen.



Les picatostes

Ce sont de fines tranches de pain grillé au saindoux ou bien frites. Vous pouvez les accompagner d'un café ou d'un chocolat. Réservé aux gourmands !



Solo, cortado ou con leche

Le café se boit dans une tasse ou dans un petit verre proche du verre à *caña*, le galopin de bière local, une option typique dans les bars madrilènes. Important : si vous désirez un expresso, vous devez commander « un solo » ; pour un café avec une goutte de lait, demandez « un cortado », et si vous préférez moitié café, moitié lait, ce sera « un con leche ».

CAFÉ DEL JARDÍN

Situé dans le jardin du musée du romantisme (San Mateo, 13), ce merveilleux salon de thé est un endroit où le temps ne semble pas avoir de prise. Sa carte inclut des viennoiseries et pâtisseries maison.



Alicia Hernández.
Bloggin/Madrid

1.

Minchu.

Pour un petit déjeuner absolument local, rien ne vaut des *churros* ou des *porras*, une version plus épaisse du premier. Ils sortent tout chaud d'une *churrería* du quartier de Tetuán. Paseo de La Habana, 27.

2.

Mamá Framboise.

Cet établissement a tout d'une pâtisserie française. Le croissant à la framboise vaut le détour. Fernando VI, 23.

3.

Celicioso.

C'est la pâtisserie des personnes intolérantes au gluten... mais aussi des autres. Leurs cupcakes sont délicieux. Hortaleza, 3.

ALMUERZO

11 h-12 h



Comme le veut le régime méditerranéen, il est habituel en Espagne de manger cinq fois par jour, ce qui est très bon pour la santé. L'en-cas qui est pris en milieu de matinée s'appelle *almuerzo* encore que ce nom désigne parfois le déjeuner. Un conseil : s'arrêter pour grignoter quelque chose vers midi est la meilleure manière de s'adapter aux horaires du pays. En plus, c'est le moment idéal pour commander un classique *pincho de tortilla* ou un *bocata de calamares*.

Bocata de calamares

Madrid a beau se trouver à plus de 300 kilomètres de la mer, les calamars frits sont omniprésents dans les bars dignes de ce nom. Leur version populaire sous forme de sandwich constitue le fast-food local.



El
Brillante
(Plaza del Empe-
rador Carlos V, 8) sert
2 000 sandwiches
de calamars
par jour

Pincho de tortilla

On appelle *pincho* la plus petite portion d'une préparation alimentaire quelle qu'elle soit. Le *pincho* vedette est celui de *tortilla de patata*, également connu sous le nom de *tortilla española*. C'est sans aucun doute l'un des grands symboles de la cuisine nationale. Tout le monde l'aime !



Pulga et montadito

La *pulga* est un mini-sandwich généralement à la charcuterie ou au fromage. Le *montadito* est un peu plus grand.



Brunch

Comme dans d'autres capitales européennes le week-end, il est possible de prendre un brunch avec une association de saveurs sucrées et salées.



APERITIVO

13 h - 14 h



Pour se mettre en appétit avant de s'asseoir dans un restaurant – surtout le week-end –, les Espagnols se retrouvent dans les bars pour prendre une bière, un vermouth, un vin ou un xérès, avec un *pincho* ou une *tapa*. C'est également l'occasion rêvée pour commander une ration de *patatas bravas*, d'escargots ou de croquettes.

Une caña

La *caña* est le petit verre étroit dans lequel on sert un cinquième de litre de bière (200 mL). Madrid est connue dans le reste de l'Espagne pour la précision avec laquelle ses serveurs tirent la bière.



Un vermú

Cette boisson à base de vin, absinthe et autres substances amères et toniques se boit dans un verre conique, en général à midi, et en l'allongeant parfois d'un peu d'eau de Seltz. Le meilleur vermouth est celui tiré au robinet.

Patatas bravas

Cette *tapa* ou ration si prisée est composée de pommes de terre cuites et frites nappées d'une sauce piquante à base de paprika. Les bars gardent jalousement la recette qui rend leurs *bravas* uniques.



Le Docamar (Alcalá, 337) produit deux tonnes de patatas bravas par semaine

Un Jerez

Le xérès est un vin blanc fin élaboré dans la ville de Jerez (Andalousie) et consommé à l'apéritif. Le Venencia (Echegaray, 7) est le lieu de prédilection pour consommer cette boisson à Madrid.



Croquetas

Au jambon, à la viande ou aux cèpes, les croquettes de béchamel panées et frites ne manquent jamais à l'appel. En Espagne, nous les trouverons dans tous les types d'établissements, des plus populaires aux plus sophistiqués.



Un chato

Le *chato* est un petit verre large dans lequel on sert un fond de vin, c'est-à-dire un doigt, ou un demi-verre.



Soldaditos de Pavia

Il s'agit d'une friture de morue panée avec du poivron rouge. On dit que son nom lui vient des couleurs de l'uniforme des soldats espagnols engagés dans la Bataille de Pavie en 1525.



Encurtidos

Conservés dans une saumure de vinaigre et de sel, les *encurtidos* (olives, cornichons, aubergines ou l'ail tendre) conservent toute leur saveur : ils constituent de délicieux amuse-gueules. Vous serez surpris par la grande variété d'olives qui existent en Espagne. Vous les trouverez farcies d'anchois ou de poivron.



BARS ET RESTAURANTS CENTENAIRES

Vous reconnaîtrez les bars et bistrot centennaires à leur façade en faïence, leur sol en carreaux de ciment et leur comptoir en zinc. Une plaque sur le trottoir indique souvent leur ancienneté.



María Marte.
El Club Allard

1.

Txirimiri.

Taverne idéale pour prendre des *pintxos* au comptoir. La *tortilla de patata* contient des oignons caramélisés.
Ferraz, 38.

2.

Sala de Despiece.

Un tout petit établissement dans l'une des rues les plus animées de Madrid, avec une offre différente et originale.
Ponzano, 11.

3.

La Bobia.

Un classique de la Movida reconverti en une cidrerie moderne. J'adore la *quesadilla de pitu con hongos* (quesadilla avec fromage et champignons).
San Millán, 33.

MARCHÉS

Chaque quartier de Madrid possède son propre marché où il est possible d'acheter des fruits et légumes, de la viande et du poisson frais, ce dernier étant le meilleur d'Espagne aux dires de nombreux cuisiniers. Sur la plupart des places de marchés, nous trouverons également des bars pour l'en-cas de fin de matinée (almuerzo) ou l'apéritif.



Jamón Ibérico

Quand les Madrilènes quittent la péninsule, ce jambon sec typiquement espagnol figure parmi les délices qu'ils regrettent le plus. À la différence du *jamón serrano*, le *jamón ibérico* est élaboré avec des porcs de race ibérique, élevés dans les pâturages d'Estrémadure et d'Andalousie, et nourris essentiellement de glands.



Aceite de Oliva

L'Espagne est le premier producteur mondial d'huile d'olive, l'ingrédient essentiel du régime méditerranéen, déclaré par l'UNESCO patrimoine de l'humanité.



En Espagne 26 fromages ont une appellation d'origine protégée



Embutidos

Le *chorizo*, la *longaniza* (saucisse), le *salchichón* (saucisson) et de nombreux autres produits dérivés du porc constituent un bon échantillon de la qualité des charcuteries du terroir espagnol.

Quesos

Chaque région d'Espagne a ses propres fromages. Deux exemples : celui de Castille-La Manche, le *manchego*, est au lait de brebis, et celui d'Estrémadure, appelé *torta del Casar*, se tartine sur du pain.

MARCHÉS MUNICIPAUX

Ces dernières années, ils sont devenus des lieux incontournables pour les résidents et les fins gourmets. Parmi les plus réputés pour la qualité des produits et l'offre de restauration, se trouvent ceux de San Antón (Augusto Figueroa, 24), Antón Martín (Santa Isabel, 5) et La Paz (Ayala, 28).



COMIDA

14 h – 16 h



En Espagne, le repas le plus copieux de la journée a lieu entre 14 et 16 heures. La coutume est de s'installer et de parler tranquillement jusqu'au café qui conclura le repas. Gardez ces horaires présents à l'esprit afin de bien organiser vos matinées puisque ces dernières seront plus longues que dans les autres pays.

Menú del día

De nombreux restaurants offrent un menu du jour à un prix plus que raisonnable (de 10 à 15 euros). Il consiste dans un *primero* (entrée copieuse), un *segundo* (plat principal), une boisson et un dessert. Il s'agit d'une excellente occasion pour goûter les spécialités de la cuisine espagnole.

A la carta

Il est également possible de déjeuner à la carte, autrement dit de choisir parmi les différents plats offerts par le restaurant. Si certains ingrédients vous sont interdits, n'oubliez pas de demander la composition des plats. Les serveurs répondront à vos questions avec plaisir.



Miguel de Cervantès
vécût dans le bâtiment
qui abrite
la Casa Alberto
(Huertas,
18)



Plato combinado

De nombreux bars et cafés proposent à toute heure le fameux *plato combinado*, un classique de la gastronomie espagnole qui consiste dans des œufs au plat, des saucisses ou un steak, avec une garnison de pommes de terre ou salade. De nombreux établissements les numérotent pour mieux les identifier.

Musée national des arts décoratifs

Le musée national des arts décoratifs (Montalbán, 12) conserve une jolie cuisine valencienne du XVIII^e siècle. Elle est couverte de faïences représentant différentes scènes de la vie quotidienne.



Eva Celada.
Conmuchagula.com

1.
Treze.

Le meilleur menu du jour de Madrid pour 13 €. Le resto a deux espaces : un gastronomique et un décontracté. General Pardiñas, 36.

2.
Alabaster.

Iván Domínguez apporte une touche atlantique avec un colin à point et de magnifiques *empanadas*. Montalbán, 9.

3.
Lago de Sanabria.

Sa spécialité est l'escabèche. Juan Lorente, propriétaire et cuisinier, fume le saumon artisanalement. Ayala, 23.



CASA DE COMIDAS

Une *casa de comidas* est un restaurant simple et bon marché qui sert de la cuisine familiale. Sous le nom propre d'un établissement tel que Taberna Alfonso (Factor, 8) ou Casa Paco (Puerta Cerrada, 11) se cache souvent une affaire familiale qui cherche à combler sa clientèle.

PLATS TRADITIONNELS

À Madrid, outre les plats traditionnels de la Castille, on peut aussi déguster bien d'autres spécialités régionales en provenance de tout le pays. Les cartes des restaurants changent au gré des saisons : pot-au-feu, soupes et jardinières en hiver ; riz, salades et vinaigrettes en été.



El cocido

Tout un symbole de la ville de Madrid, le *cocido* est un repas complet. Un *deux en un* ! En entrée, une soupe de vermicelles puis, en plat principal, un pot-au-feu de viande, lard, pois chiches et autres ingrédients tels que carotte, navet, chou blanc, pomme de terre, boudin noir et chorizo. Vous ne pourriez pas quitter Madrid sans

l'avoir goûté ! Le *cocido* était autrefois un repas quotidien. Aussi surprenant que cela puisse paraître, les plus privilégiés ne consommaient que le bouillon et laissaient le reste aux domestiques. Quand le *cocido* est préparé à la maison, on fait revenir les restes le lendemain avec des œufs pour concocter une *ropa vieja*.



Callos a la madrileña

Les tripes à la madrilène sont servies avec des tomates, du chorizo et du paprika. De nombreux gourmets plébiscitent désormais la triperie.

En 2015, la Cruz Blanca de Vallecas (Martín Álvarez, 58) a reçu le prix national de l'hôtellerie pour son cocido



Asados

L'agneau de lait et le cochon de lait grillés sont deux plats traditionnels de Castille qui sont également servis dans de nombreux bistrots de Madrid, à l'image du mythique Botín, le plus ancien restaurant du monde selon le *Livre Guinness des records* et lieu où s'achève l'un des plus célèbres romans d'Ernest Hemingway, *Le soleil se lève aussi*. Ces rôtis sont des plats riches qui s'accompagnent généralement d'une salade.

Pisto manchego

Friture d'oignon, courgette, aubergine et tomate souvent accompagnée d'œufs.



Femmes au bord de la crise de nerfs est la comédie de Pedro Almodóvar qui fit connaître le gaspacho dans le monde entier

Huevos rotos

Ce plat très simple est l'un des classiques de nombreux bars et brasseries madrilènes : des œufs au plat avec des pommes de terre et du jambon. Ceux de Casa Lucio (Cava Baja, 35) sont légendaires : des célébrités du monde entier les ont goûtés.



Salmorejo and gaspacho

Le gaspacho est une soupe froide de tomate, concombre, poivron, oignon et ail. Le *salmorejo*, originaire de Cordoue, est plus épais, sans concombre ni poivrons, et inclut de la mie de pain. Les deux sont proposés en saison dans de nombreux bars et restaurants madrilènes comme tapa ou en entrée.

Migas

Le plat traditionnel des bergers – des bouts de pain au paprika, lard et chorizo passées à la poêle – offre un bon exemple de *cuisine pauvre* parce qu'il est fait de produits bon marché tout en étant délicieux.



La Casa de Valencia (Paseo del Pintor Rosales, 58) offre toutes les variantes possibles du riz



Arroces

Outre la célèbre paella, il existe de nombreux autres riz traditionnels, secs ou en sauce. S'ils sont particulièrement typiques de la Méditerranée, notamment de Valence, Alicante et Murcie, quelques versions galiciennes avec fruits de mer sont néanmoins proposées. Parmi les déclinaisons les plus populaires, mentionnons l'*arroz negro* – sa couleur noire vient de l'encre du calamar – avec sauce aïoli ; le *caldero* agrémenté de petit piment doux et poisson ; et l'*arroz con costra* gratiné au four. À Madrid, il est possible de goûter toutes ces spécialités grâce à la carte exhaustive de la plupart des *arrocerías*, ces restaurants spécialisés en riz.

CUISINES DU MONDE



Outre la cuisine traditionnelle espagnole, on trouve des établissements spécialisés dans les saveurs exotiques grâce aux Madrilènes originaires de tous les coins de la planète. Des plats tels que le poulet *tandoori*, les *ceviches* ou les sushis se sont parfaitement intégrés à l'offre gastronomique de la ville.

Asie

À Madrid, le quartier de Lavapiés est connu pour ses restaurants indiens qui ouvrent leurs terrasses toute l'année; celui d'Usera présente quant à lui une diversité gastronomique à nulle autre pareille.

Autour de la Plaza de España, vous trouverez de nombreux restaurants asiatiques. Le Mercado de los Mostenses, à proximité, vend des produits exotiques (fruits tropicaux, condiments et épices) avec lesquels on peut mitonner des petits plats du monde entier.



Amérique latine

Étant donné que de nombreux Madrilènes sont d'origine sud-américaine, la capitale compte des restaurants mexicains, boliviens, équatoriens et péruviens de grande qualité. Madrid est la ville européenne idéale pour déguster un bon *ceviche* péruvien, un *encebollado* équatorien ou des *tacos* mexicains.



Pour les fans de cuisine japonaise : izakayas et restos chics comme les Kabuki du sushiman espagnol Ricardo Sanz



MERIENDA

16 h – 20 h

Dans l'après-midi, des groupes d'amis se retrouvent dans les cafés pour discuter autour d'un verre. Dans ce type de réunions spontanées, le sucré tient le haut du pavé. Comme les pâtisseries changent tous les mois à Madrid, pour deviner l'époque de l'année il suffit de jeter un coup d'œil aux présentoirs à gâteaux.



Roscón de Reyes

L'année commence avec la traditionnelle galette des Rois, une brioche couverte de fruits confits et aromatisée à la fleur d'oranger. On la déguste le 6 janvier, jour de l'Épiphanie, avec une tasse de chocolat ou un café. Une fève est cachée à l'intérieur. Qui la trouve payera la galette.



Torrijas et bartolillos

Les *torrijas* sont des tranches de pain trempées dans du lait ou du vin, puis panées à l'œuf et frites. Les *bartolillos* sont des chaussons fourrés à la crème et passés à la poêle. Tous deux se dégustent surtout à Pâques. Les premières sont vendues dans les pâtisseries mais aussi dans les cafés où on les commande à l'heure du goûter avec un café (mais sans les tremper !)



Rosquillas tontas et listas

Les *rosquillas* sont des gros gâteaux secs vendus sous deux formes : les *listos* (malignes), baignées de sirop de sucre, jus de citron et œuf, et les *tontas* (idiotes), sans fioriture. On les consomme au printemps, notamment pendant les fêtes de San Isidro, le 15 mai.

Helados, horchatas et limonadas

En été, outre les glaces, les *Madridés* prennent de la *horchata de chufa*, une boisson à l'orgeat de souchet de Valence, et de la *limonada*, une boisson rafraîchissante au vin blanc.

Buñuelos et huesos de santo

Même si on les apprécie toute l'année, le 1er novembre, la coutume est d'acheter les *buñuelos*, ou petits choux, dans les pâtisseries qui proposent également les traditionnels *huesos de santo*, des friandises à base de pâte d'amande en forme d'os de saint.



Le prix Nobel de littérature Jacinto Benavente disait qu'il faut se méfier des gens qui n'aiment pas le sucré



Barquillos

Au parc du Retiro, sur la Plaza Mayor, au Rastro et dans toutes les fêtes de quartier, des vendeurs ambulants avec leur roulette de la chance vendent des *barquillos*, ces gaufrettes à base de farine de blé cuites au four.



Turrónes et mazapanes

La plupart des confiseries aux amandes consommées à Noël comme le *turrón* et le *mazapán* – le nougat et le massepain local – viennent de la gastronomie arabe qui incorpore de nombreux fruits secs. Cependant, on peut les acheter pendant toute l'année.

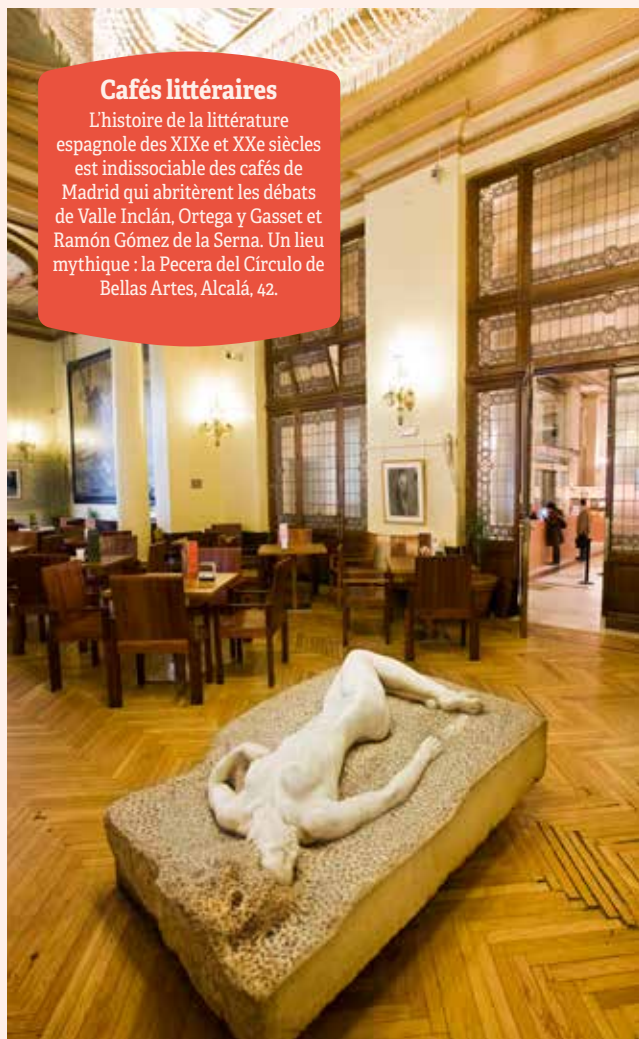


Violetas

Ces petits bonbons artisanaux élaborés dans une confiserie de la Plaza de Canalejas sont devenus l'un des symboles de la ville sans doute parce qu'ils évoquent les légendaires vendeuses de violettes du début du XXe siècle.

Cafés littéraires

L'histoire de la littérature espagnole des XIXe et XXe siècles est indissociable des cafés de Madrid qui abritèrent les débats de Valle Inclán, Ortega y Gasset et Ramón Gómez de la Serna. Un lieu mythique : la Pecera del Círculo de Bellas Artes, Alcalá, 42.



**Alejandro Montes.
Mamá Framboise**

1.

Prep' La Crêpe.

Les meilleures crêpes. Préparées devant vous, avec une option sans gluten, au sarrasin. Génova, 25.

2.

Labonata.

Authentiques glaces italiennes, savoureuses et naturelles... comme ses granités et smoothies. Plaza de Chueca, 8.

3.

Arzábal Museo.

J'aime déguster la *torrija* avec une glace à la vanille et un café ou un thé après une visite au Reina Sofía. Santa Isabel, 52.



LA DUQUESITA

Cette confiserie, sise au numéro 2 de la calle Fernando VI, fut fondée en 1914 et conserve le personnage en albâtre qui donne son nom à l'établissement. La carte est actuellement l'œuvre du pâtissier Oriol Balaguer.

CENA

21 h – 23 h



Si le déjeuner est souvent copieux, le dîner est plus léger et a lieu vers 21 heures. Il suffira parfois d'un ou deux verres de vin et de quelques tapas. Toutefois, il est aussi fréquent de sortir dîner dans un lieu plaisant. Pour ces options plus chics, il existe tous types de restaurants, des plus classiques qui récupèrent les valeurs sûres de la cuisine espagnole, aux plus innovateurs dont les chefs vous feront découvrir des saveurs uniques.

Tapas

Une *tapa* est une portion d'aliment qui est servie pour accompagner une boisson. On dit que ce nom (« couvercle ») vient du fait qu'on la posait sur le verre pour empêcher les mouches d'y entrer. La quasi-totalité des plats traditionnels peuvent être servis sous cette forme. Vous trouverez ainsi des tapas de callos, paella, migas, bacalao, salmorejo... Notez que quand les Espagnols emploient le verbe *tapear*, ils se réfèrent à une tournée des bars à tapas.



La calle Ponzano à Chamberi est aujourd'hui une zone populaire de tapeo



Raciones

L'habitude de partager un même plat est très commune dans la Méditerranée. Les « rations » en sont un bon exemple. Qu'elles soient de charcuterie, fromages, calamars, poulpe, seiche, poivrons, boulettes de viande, pommes de terre, etc., on les mange à plusieurs, en signe de convivialité. On ne commande jamais une ration individuelle !

Cervezas

On dit qu'à Madrid on tire bien mieux la bière qu'ailleurs. En plus de la classique Mahou, de nouvelles marques produites avec des techniques artisanales sont apparues récemment, comme par exemple La Virgen et La Cibeles qui sont disponibles dans les brasseries et magasins spécialisés.



Grands chefs

Ces dernières années, la cuisine madrilène a connu un véritable essor grâce à des chefs très charismatiques. Leurs créations sont accessibles dans leurs propres restaurants. Des plus classiques aux plus avant-gardistes, leurs plats sont aussi surprenants qu'uniques.

Il suffit de réserver une table ! De plus, ces mêmes restaurants se targuent d'une atmosphère particulière, souvent créée par des décorateurs d'intérieur et des designers prestigieux, les meilleurs alliés des cuisiniers pour créer des expériences uniques.

Vinos

Madrid possède sa propre appellation d'origine, avec des vins blancs, rouges et rosés produits à Arganda, San Martín de Valdeiglesias et Navalcarnero. On trouve aussi facilement des vins des autres régions d'Espagne à l'image des *ruedas*, *riberas del Duero* et *riojas*.



Au n°23 de la rue Padre Damián, DiverXO, le restaurant de Daviz Muñoz, a obtenu trois étoiles au Michelin en 2014

DÎNER-SPECTACLE

Dans les *tablaos* flamencos et dans certains restaurants, il est possible de vivre une expérience incomparable qui associe le meilleur de la gastronomie aux arts du spectacle. Les cinq sens seront stimulés grâce aux représentations musicales ou aux numéros de cirque, puis à un dîner de qualité. Il s'agit sans aucun doute des sorties les plus complètes et originales de Madrid !

Tablaos

De même que dans les villes andalouses, Madrid vibre au rythme du flamenco dans ses bars et *tablaos*, nom des salles qui accueillent les spectacles de chant et de danse. Il s'agit du point de rencontre habituel

des amateurs de flamenco.

Les *tablaos* ont été déclarés patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Ils proposent en règle générale une carte gastronomique intéressante.



Paco de Lucía et Camarón se sont connus au tablao Torres Bermejás (Mesonero Romanos, 11)



Autres spectacles

De nombreux autres restaurants offrent des dîners-spectacles. De plus, certains espaces gastronomiques comme Platea, situé dans un ancien cinéma, ou le Florida Retiro dans le parc homonyme, organisent souvent des soirées avec musique, théâtre ou numéros de cirque.

Palais de Linares

La salle à manger du Palais de Linares (Plaza de Cibeles, 2) est l'un des plus somptueux espaces de Madrid. Vu que le marquis et la marquise commandaient toujours leurs plats au restaurant Lhardy (Carrera de San Jerónimo, 8), on raconte que l'établissement ne possédait pas de cuisines.



Rodrigo Varona.
Brandelicious

1.

Sacha.

Sacha Hormaechea permet à son éclectique clientèle de se sentir comme à la maison. Juan Hurtado de Mendoza, 11.

2.

Punto MX.

Il s'agit du premier restaurant mexicain d'Europe avec une étoile au Michelin. Le chef Roberto Ruiz apporte une touche élégante qui n'enlève rien à son authenticité. General Pardiñas, 40.

3.

Taberna Verdejo.

Le meilleur exemple d'une casa de comidas adaptée à son époque. Espartinas, 6.

PRENDRE UN VERRE



Si la nuit madrilène est légendaire, c'est parce qu'elle ne finit jamais : on sait quand elle commence mais rarement quand elle se termine. Il existe des établissements pour tous les goûts : des bars à cocktails ultra-tendance aux terrasses aménagées aux sommets des bâtiments les plus représentatifs... en passant par les bars légendaires. Quelle que soit l'heure, les boissons s'accrochent toujours d'un bon en-cas.

Bar à cocktails

La boisson noctambule par excellence à Madrid est le gin tonic qu'il soit classique ou revisité avec des fraises, du concombre ou de la réglisse... Les bartenders de la ville sont réputés pour leur savoir-faire. Et les bars à cocktails le sont autant pour leur carte que pour leur décoration. Quelques-uns des plus célèbres se trouvent autour de la calle de la Reina, entre la Gran Vía et Chueca. Quant aux plus modernes, ils sont situés vers Triball et Malasaña. De nombreux restaurants ont aménagé leur comptoir pour que les clients puissent prendre un cocktail après le dessert.



En Espagne, on dénombre un bar pour 169 habitants. Plus que dans aucun autre lieu de l'UE

Toits-terrasses

C'est le moment de lever les yeux au ciel ! Sur les terrasses des hôtels et bâtiments singuliers comme l'hôtel Óscar Room Mate (Pl. Pedro Zerolo, 12), il est possible de finir la soirée en beauté avec un cocktail sous les étoiles. Un conseil : venez tôt pour voir le coucher du soleil.



Terrasses

On trouve aussi de nombreuses alternatives à même le sol. En effet, il existe dans presque chaque quartier des places avec terrasses pour prolonger la soirée. Elles ne ferment pas très tard mais restent d'excellents endroits pour profiter d'une dernière tapa entre amis.

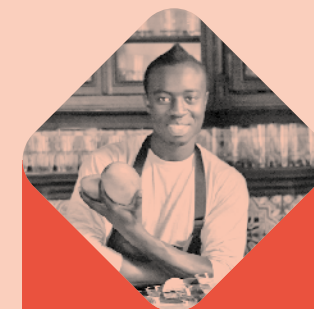
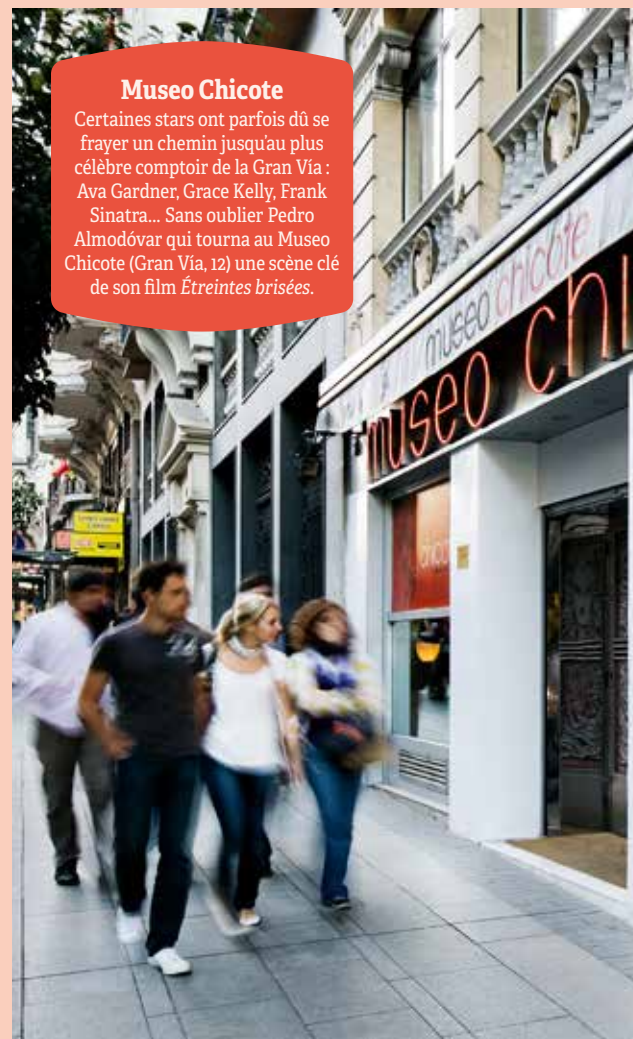


Dernière heure

À Madrid, il y a toujours un endroit pour dîner, soit parce que l'établissement ferme très tard, soit parce qu'il ouvre très tôt. À toute heure du jour ou de la nuit, vous pouvez vous rassasier grâce à la meilleure cuisine 24 heures sur 24. Des restaurants pour les couche-tard et les lève-tôt.

Museo Chicote

Certaines stars ont parfois dû se frayer un chemin jusqu'au plus célèbre comptoir de la Gran Vía : Ava Gardner, Grace Kelly, Frank Sinatra... Sans oublier Pedro Almodóvar qui tourna au Museo Chicote (Gran Vía, 12) une scène clé de son film *Étreintes brisées*.



Sega Mbengue.
La Carmencita
& Celso y Manolo

1.

Dry Martini.

J'adore aller dans cet endroit et suivre les conseils de Jesús Abia. Il vous suffit de lui dire quels alcools et liqueurs vous appréciez. Il ne se trompe jamais.

Hermosilla, 2.

2.

Del Diego.

Un établissement pour les amateurs de cocktails classiques. Leur gin fizz est un pur délassément.

Reina, 12.

3.

1862 Dry Bar.

Leur Martínez avec vermouth doux, gin, liqueur de maraschino et angostura est une valeur sûre.

Pez, 27.

MERCA-MADRID

C'est le plus grand centre logistique alimentaire d'Europe mais aussi le second marché de distribution de poisson dans le monde, après Tokyo. Sachant que Madrid est à plus de 300 km de la mer !



MADRID PAR BOUCHÉES

À ne surtout pas manquer

Gastrofestival

Janvier-février

Le plus succulent festival: les restaurants élaborent des menus spéciaux et les musées et centres culturels des activités (expositions, concerts...) remplies de saveur.

Madrid Exquisito

Avril et octobre

Au printemps et en automne, une semaine pour savourer la haute gastronomie à des prix très abordables.

Mercado de Sabores

Octobre

La meilleure association possible – bières et tapas – à un prix irrésistible. Avec les créations des meilleurs chefs.

Madrid Fusión

Janvier-février

Sommet international qui rassemble les grands chefs du moment. C'est un vivier de nouvelles tendances.

Hotel Tapa Tour

Juin

Peut-on déguster des tapas à l'hôtel? La réponse est : oui ! Il suffit de suivre cet itinéraire.

Jour de marché

Premier samedi de chaque mois

Fromages, fraises bio, huile... et le tout *made in* Madrid. Les essentiels pour remplir son panier! À la Casa de Campo.

Salón de Gourmets

Avril

Réservé aux professionnels : le grand salon des aliments et boissons haut de gamme. Et pour tous publics : l'Atelier des Sens !

Tapapiés

Octobre

Tout un événement ! Itinéraire de tapas diverses et multiculturelles à travers le quartier pittoresque de Lavapiés.

Madrid Productores

Dernier week-end du mois

Marché gastronomique à Matadero Madrid pour acheter des produits de saison et apprendre les bonnes habitudes alimentaires.



*“Les croquettes devraient avoir un
noyau afin que l’on puisse compter
combien l’on en mange”*

Ramón Gómez de la Serna
Écrivain