

→ Tapas et marchés

→ **Tapas** et **marchés**

Si nous faisons une enquête parmi les visiteurs qui découvrent notre ville, beaucoup citeraient probablement avec nostalgie les tapas, ces petites portions de nourriture qui accompagnent normalement les boissons dans les bars. On dit qu’elles étaient autrefois déposées sur le verre pour éviter que les mouches ne plongent dans le vin, et que c’est de là que ces amuse-gueule tireraient leur nom (*tapar* signifie couvrir en espagnol). Ce format se prête à presque tous les plats traditionnels. Si quasiment tous les bars de Madrid servent de délicieuses tapas, il y a des zones où le *tapeo*, cette pratique qui consiste à aller manger des tapas de bar en bar, est presque inévitable. Ces dernières années, des espaces gastronomiques et plusieurs de nos marchés les plus anciens sont venus compléter l’offre culinaire d’une ville qui ravit les papilles des visiteurs et où les saveurs de toutes les cultures trouvent leur place.

ZONES DE TAPAS

→ **La Latina**

METRO: La Latina

Autour de la rue Cava Baja, les bars et les restaurants les plus authentiques se succèdent. Les Madrilènes ont même inventé le terme *latinear* pour désigner cette coutume d’arpenter les rues de La Latina, un quartier particulièrement réputé pour y prendre le vermouth du dimanche midi, mais tout aussi idéal n’importe quand en semaine pour déguster un petit morceau.



→ **Lavapiés**

METRO: Lavapiés

Dernièrement, le quartier le plus multiculturel de Madrid est devenu une référence du *tapeo*. Ici, les cuisines de l’Inde, du Maghreb ou de l’Amérique latine trouvent leur place aux côtés des classiques recettes espagnoles. À l’automne, le quartier organise Tapapiés, un festival gastronomique auquel participent quasiment tous les bars et restaurants alentour, animé par un bon nombre de musiciens de rue.

→ **Barrio de las Letras**

METRO: Antón Martín, Sevilla

Alors que la Plaza Santa Ana est célèbre pour ses brasseries, les rues León et Huertas, plus proches du Paseo del Prado, sont jalonnées de restaurants et de bistrots, dont certains sont centenaires. Il s’agit d’un quartier très fréquenté aussi bien par les visiteurs des musées voisins de la Promenade de l’art que par les spectateurs qui se rendent au Teatro Español et au Teatro de la Comedia.

→ **Chueca, Malasaña et Conde Duque**

METRO: Chueca, Tribunal, Noviciado

Aujourd’hui, les quartiers de Chueca, Malasaña et Conde Duque ne sont pas seulement réputés pour leur vie nocturne animée ; ils sont aussi en vogue à l’heure du déjeuner et du dîner. Dans les environs des rues Pez ou Libertad, des places Comendadoras et Dos de Mayo, vous trouverez des bistrots, des bars et des pizzerias pour manger un morceau en toute simplicité, ainsi que des restaurants qui ont ouvert là pour l’ambiance conviviale.



→ **Chamberí**

METRO: Alonso Cano, Quevedo, Bilbao

Pendant la journée, l’offre gastronomique dans le quartier de Chamberí est très large. Alors qu’on va volontiers boire une bière ou un vermouth dans la rue Ponzano, la place Olavide possède de nombreuses terrasses à l’écart de l’effervescence urbaine. Pour sa part, le quartier d’Almagro, et en particulier la rue Zurbano, propose des restaurants s’adressant à une clientèle en quête d’une ambiance sophistiquée.

→ **Ibiza**

METRO: Ibiza

Autour du boulevard d’Ibiza, les restaurants, les bars et les terrasses ont fait de ce quartier, situé tout près du parc du Retiro, un endroit très fréquenté par les Madrilènes qui, après une balade dans le poumon vert de la ville, viennent faire une pause pour grignoter. Ici les bars à vins les plus tendance côtoient les auberges de toujours, et le public familial comme les gastronomes les plus avertis ont trouvé là (dans les rues Menéndez Pelayo, Doctor Castelo, Narváez, Menorca, Lope de Rueda…) leur paradis.



→ **Ventas et El Carmen**

METRO: Ventas, El Carmen

À partir de la place Manuel Becerra, la rue Alcalá devient l’axe principal d’une zone où se concentrent bars et restaurants traditionnels très populaires parmi le public qui se rend aux arènes de Las Ventas. Plus loin, au-delà du périphérique M-30, vous trouverez encore de nombreux établissements gastronomiques très fréquentés par les habitants du quartier d’El Carmen.



→ **Vallecas**

METRO: Portazgo, Nueva Numancia, Puente de Vallecas

L’avenue de l’Albufera traverse les arrondissements de Puente de Vallecas et Villa de Vallecas. Épiceries et marchés foisonnent dans des rues très populaires où vous pourrez aussi bien savourer l’un des meilleurs *cocidos* (le pot-au-feu typique de Madrid), à la Cruz Blanca, qu’un plat d’escargots près du stade de Vallecas. Le marchand de *churros* Antonio est une institution.

→ **Usera**

METRO: Usera

Sur l’autre rive du Manzanares, l’arrondissement d’Usera est célèbre pour ses restaurants du monde entier. On peut faire le tour de la planète sans quitter cette poignée de rues fréquentées par des Madrilènes nés des deux côtés de l’Atlantique et découvrir d’intéressantes expériences gastronomiques. La communauté chinoise s’est également établie ici ; aussi, depuis quelques années, on y trouve quelques-uns des meilleurs restaurants asiatiques de Madrid.

→ **Carabanchel**

METRO: Marqués de Vadillo, Oporto, Vista Alegre

S’étendant sur une colline au sud du Manzanares, Carabanchel est l’un des arrondissements les plus populaires de Madrid, avec des bistrots où règne la cuisine de saison. Pour déjeuner, impossible de résister aux fameux *minutejos* : une ration d’oreille de porc, découpée en lamelles entre deux tranches de pain de mie. En juin, les bars de Carabanchel Alto organisent leur Feria de la Tapa.

→ **El Pardo**

BUS: 601 au départ de Moncloa

À quelques kilomètres du centre, El Pardo jouit d’un cadre naturel unique, niché dans l’une des forêts méditerranéennes les mieux conservées d’Espagne. La tradition veut que l’on mange dans l’un de ses restaurants, célèbres pour leurs spécialités à base de gibier (sanglier, daim…) pendant la saison de chasse. Plus de quarante bars se succèdent dans ses rues, très animées, surtout l’été lorsque les terrasses envahissent les trottoirs.



ESPACES GASTRONOMIQUES

→ **Marché de San Miguel**

Plaza de San Miguel, s/n
METRO: Sol, Ópera
INFO: du dimanche au jeudi, de 10h à minuit.
Vendredi, samedi et veilles de jours fériés: de 10h à 1h.

À deux pas de la Plaza Mayor, ce marché à structure métallique construit en 1916 est depuis quelques années la principale attraction gastronomique du vieux Madrid. Vous y trouverez des étals de fruits et légumes, des boucheries, des pâtisseries spécialisées en produits d’épicerie fine et d’immenses comptoirs où il fait bon déguster tapas et vins.



→ **Platea Madrid**

Goya, 5-7
METRO: Colón
INFO: Vendredi, de 18h à 2h30.
Samedi, de 12h à 2h30.
Dimanche, de 12h à 1h.

Ce qui était autrefois le parterre du cinéma Carlos III est aujourd’hui l’un des espaces gastronomiques les plus originaux de Madrid. Il offre non seulement une intéressante sélection de bars et restaurants dans ses 6 000 m², mais aussi de la musique et des numéros de cirque à la nuit tombée.

→ **Food Hall. Galería Canalejas**

Alcalá, 12
METRO: Sevilla, Sol
INFO: du dimanche au jeudi, de 12h à minuit.
Vendredi et samedi, de 12h à 1h.

Tout près de la Puerta del Sol, le Food Hall de Galerías Canalejas vous offre une expérience unique: un véritable voyage tout en arômes et en saveurs grâce à ses 13 restaurants et une zone baptisée MAD Gourmet, accueillant 20 stands des plus alléchants. Un espace spectaculaire de 4 000 m2 qui nous transporte du Japon au Mexique, en passant par l’Italie ou la Galice et bien d’autres endroits, sans sortir de Madrid.



→ **Marché de San Ildefonso**

Fuencarral, 57
METRO: Tribunal
INFO: du lundi au dimanche: de 13h à minuit.

Le marché est situé à quelques mètres de l’endroit qu’occupait jusqu’à sa démolition en 1970 le premier marché central couvert de Madrid. Il est très fréquenté, non seulement par les passants de la rue Fuencarral, qui terminent leur après-midi de shopping par une pause dans l’un de ses bars, mais aussi par des groupes de collègues de travail qui s’y retrouvent à la sortie des bureaux.

MARCHÉS

→ **Marché d’Antón Martín**

Santa Isabel, 5
METRO: Antón Martín
INFO: du lundi au samedi, de 9h à 21h.

Situé entre Lavapiés et le Quartier des Lettres, ce pittoresque marché comprenant des étals en plein air et une halle, possède de nombreux bars et restaurants fréquentés aussi bien par les habitants du quartier que par les spectateurs du Ciné Doré, la salle de projection de la FilMOTECA Nacional (ciné-mathèque) juste à côté.



→ **Marché de Barceló**

Barceló, 6
METRO: Tribunal
INFO: du lundi au vendredi, de 9h à 14h30 et de 17h30 à 20h30. Samedi: de 9h à 15h.
Zone de restauration: de 11h à 1h.

El Mercado de Barceló est le titre choisi par l’écrivaine Almudena Grandes en 2003 pour son recueil de chroniques publiées pendant des années dans le journal *El País*. Aujourd’hui, ce bâtiment ultramoderne conçu par le cabinet d’architectes Nieto Sobejano abrite, outre les loges traditionnelles, une bibliothèque, une salle de sport et une offre gastronomique séduisante.



→ **Marché de Chamberí**

Alonso Cano, 10
METRO: Iglesia
INFO: du lundi au vendredi, de 9 à 14h et de 17h à 20h.
Samedi: de 9h à 14h
Zone de restauration: du mardi au samedi, de 12h30 à 16h30 et 19h à minuit.
Dimanche: de 12h30 à 16h30.

Depuis des années, les fins gourmets considèrent que le marché de Chamberí est l’un des meilleurs de la ville, pour la qualité comme pour la variété de ses produits. De plus, il possède aujourd’hui un espace consacré au *tapeo* (La Chispería) qui peut être un bon point de départ pour entamer votre itinéraire autour de la rue Ponzano et la place d’Olavide.



→ **Marché de La Paz**

Ayala, 28
METRO: Serrano
INFO: du lundi au vendredi, de 9h à 20h.
Samedi: de 9h à 14h30.

Semblable à une place centrale au cœur du Barrio de Salamanca, le marché de la Paz est logé dans l’un des pâtés de maisons rectangulaires caractéristiques de l’Ensanche de Madrid. Les habitants du quartier y font leurs achats et fréquentent ses comptoirs qui proposent des produits de grande qualité, et offrent une halte idéale après une promenade dans les rues Serrano, José Ortega y Gasset ou Claudio Coello.



→ **Marché de San Antón**

Augusto Figueroa, 24
METRO: Chueca
INFO: 1er étage: du lundi au samedi, de 9h30 à 21h;
2ème étage: du lundi au dimanche, de 12h à minuit;
3ème étage: du lundi au dimanche, de 13h à 1h.

Au cœur de Chueca, ce marché présente une offre gastronomique extraordinaire et possède une terrasse avec vue sur les toits du quartier qui, depuis des années, constitue l’épicentre de la communauté LGBTI. Ici, l’ambiance traditionnelle des poissonneries, boucheries et maraichers se mêle aux dernières tendances en matière de restauration.



→ **Marché de San Fernando**

Embajadores, 41
METRO: Lavapiés
INFO: lundi, de 9h à 14h30h et de 17h30 à 21h.
Du mardi au samedi: de 9h à 22h.
Dimanche: de 11h à 18h.

Il y a quelques années, grâce à l’enthousiasme d’une poignée d’entrepreneurs, le marché de San Fernando a pu renaître de ses cendres. Aux côtés des boucheries et des magasins de fruits et légumes classiques, sont apparus épiceries fines et bars proposant des dégustations de vins, bières, fromages ou charcuterie.



→ **Marché de Tirso de Molina**

Doña Urraca, 15
METRO: Puerta del Ángel
INFO: du lundi au mercredi, de 9h à 20h30.
Du jeudi au samedi: de 9h à 23h.
Dimanche: de 11h à 17h.

Non loin de Madrid Río, dans le quartier de Puerta del Ángel, ce marché inauguré en 1932 se démarque avec ses façades en briques et sa structure sur laquelle vous pouvez encore observer l’impact des obus qui l’atteignirent pendant la guerre civile espagnole.



→ **Marché de Vallehermoso**

Vallehermoso, 36
METRO: Canal, Quevedo
INFO: du lundi au jeudi, de 9h à 23h;
Vendredi-samedi, de 9h à minuit;
Dimanche, de 12h30 à 17h.

Dans l’arrondissement de Chamberí, plusieurs marchés offrent des produits de qualité pour remplir son panier ou se restaurer sur place. Le marché de Vallehermoso, situé dans un magnifique édifice en fer inauguré en 1933, est l’un des endroits les plus agréables du quartier d’Arapiles, non loin des salles de Teatros del Canal et La Abadía.



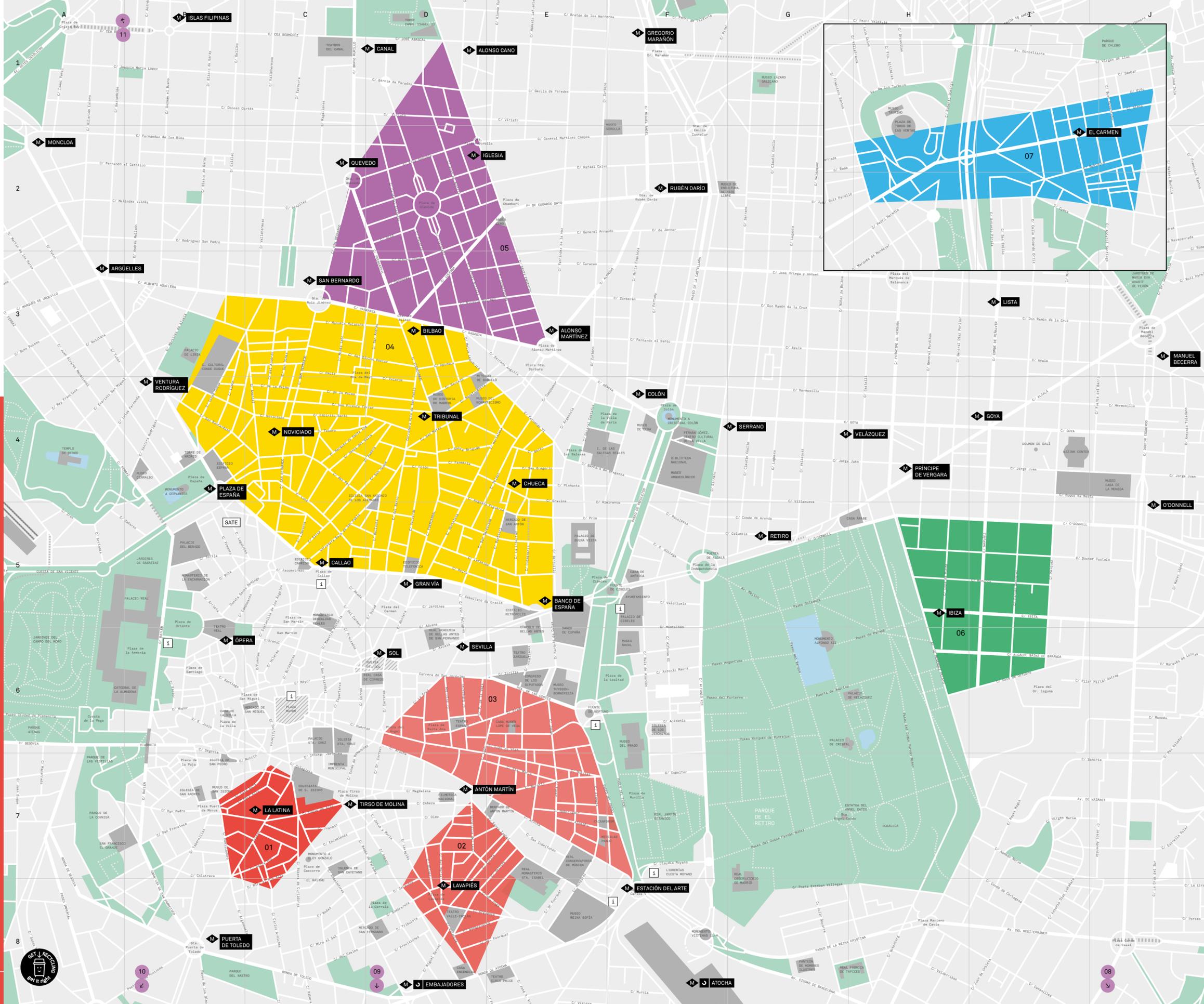
GOURMET EXPERIENCE

Les grands magasins El Corte Inglés ont ouvert une chaîne d’espaces gastronomiques qui associent la vente et la dégustation de produits gourmands. Le premier espace inauguré, celui de la Gran Vía, offre une vue spectaculaire sur la place de Callao. Les espaces de Serrano, Goya et Castellana ont ensuite ouvert leurs portes. Leurs horaires ne correspondent pas toujours avec ceux du grand magasin ; on peut d’ailleurs trouver leurs bars et restaurants ouverts jusqu’à minuit environ.

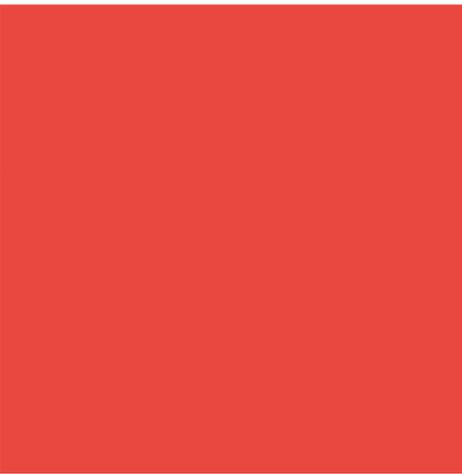




MADRID
Gastronomie
← Tapas et marchés
FR



- 01. La Latina
- 02. Lavapiés
- 03. Barrio de las Letras
- 04. Chueca, Malasaña et Conde Duque
- 05. Chamberí
- 06. Ibiza
- 07. Las Ventas et El Carmen
- 08. Vallecas
- 09. Usera
- 10. Carabanchel
- 11. El Pardo



TIENDA OFICIAL DE MADRID

Offrez le meilleur de l'artisanat *made in* Madrid
27, Plaza Mayor
Ouvert tous les jours, de 9h30 à 20h30



- #visitamadrid
- Visita_Madrid
- visitamadridoficial
- visita_madrid
- bloginmadrid.com

Téléchargez ici toutes les brochures de la ville de Madrid.
<https://www.esmadrid.com/fr/plans-et-guides-madrid>

