



#01



## MANGER DES TAPAS DANS UN MOUCHOIR DE POCHE

Petite, bruyante, frénétique... cette bodega grande comme un mouchoir de poche est une institution réputée dans toute l'Espagne !

Ici pas de tables, on mange debout et on se laisse tenter par un verre de vermouth maison. Les tapas s'étalent et disparaissent à toute allure. Poivrons rouges, foie gras, camemberts au miel, artichauts grillés, morue, *pintxos* sucrés-salés... Quimet crée des tapas au gré de ses inspirations et tape dans le mille à chaque fois. Des recettes audacieuses que l'on retrouve ensuite dans toute l'Espagne. Certains Barcelonnais disent même que Quimet y Quimet est le "El Bulli" des tapas !

À ne pas rater, le saumon au yaourt et truffe au miel que l'on ne manquera pas d'accompagner d'un verre de Pink Cava, un rosé frais et pétillant qui vous fera oublier le Prosecco.



QUIMET & QUIMET  
CARRER DEL POETA CABANYES, 25



+34 934 42 31 42

quimetiquimet.com

#  
04

## DU JAZZ RYTHMÉ PAR GAUDÍ

Le nom de Gaudí ne résonnera plus pour vous de la même manière après avoir assisté à ce festival de jazz magique, donné une fois par an dans les bâtiments conçus par le plus catalan des architectes. Une coupe de champagne à la main, à la belle étoile, les notes de jazz qui se réverbèrent sur les édifices modernistes... Que demande le peuple ?

 **CASA BATLLÓ**  
**LAS NOCHES MAGICAS**  
**PASSEIG DE GRÀCIA, 43**



+34 932 160 306  
info@casabatllo.cat

[casabatllo.es/ca/venda-entrades/visita-nits-magiques](https://casabatllo.es/ca/venda-entrades/visita-nits-magiques)







#  
10

## LES MEILLEURES **PATATAS BRAVAS** DE BARCELONE

### > EL TOMÁS

LE RENDEZ-VOUS DES BARCELONAIS DEPUIS 40 ANS

Situé dans le quartier de Sarrià, El Tomás est le genre de lieu qui cache bien son jeu... Loin des rooftops et des bar branchés, El Tomás de Sarrià est tout simplement le lieu où le tout Barcelone se rue depuis 40 ans pour déguster les meilleures *patatas bravas* de la ville.

Épluchées et coupées à la main, les *patatas* d'El Tomás sont fondantes à souhait et généreusement recouvertes d'aïoli ou d'une délicieuse sauce chili.

Petit avertissement pour les oiseaux de nuit, El Tomás ne vit pas à l'heure espagnole et ferme à 22 h ! Pensez à venir tôt pour ne pas rester sur votre faim.



EL TOMÁS DE SARRIÀ  
CARRER MAJOR DE SARRIÀ, 49



+34 932 03 10 77

eltomasdesarria.com



## > LA MUNDANA

### PATATAS BRAVAS CONTEMPORAINES

Laissez les Kinder aux enfants, on vous présente les Tapas Surprises !

La carte de ce restaurant déroutant propose des plats on ne peut plus traditionnels qui font partie de l'identité catalane. Seulement vous aurez beau commander des *patatas bravas*, il va vous falloir un petit temps d'adaptation pour les reconnaître quand elles vont débarquer sous la forme d'un éclair au chocolat et au caramel ultra-graphique. Même chose pour leur paella qui arrivera sur une surface carrée d'un demi centimètre d'épaisseur, mais qui s'avèrera néanmoins fondante et savoureuse.

Ultra-ludique, cette gastronomie en trompe-l'œil est le fruit de l'imagination d'Alain Guiard et Marc Martín, qui ont marmitté dans les plus prestigieuses cuisines d'Europe et gagné de nombreux prix pour leur service de traiteur. Respectés par tous les grands chefs de Barcelone, leur talent et leur humour se combinent chez La Mundana, où tout est faussement traditionnel mais réellement exquis.



LA MUNDANA  
CARRER DEL VALLESPÍR, 93



+34 934 088 023

lamundana.cat



#  
14

## LE MEILLEUR BAR DU MONDE ?

On n'est pas toujours d'accord avec les classements des "50 best", loin de là, mais on doit avouer qu'en élisant le Sips meilleur bar du monde en 2023 (et 3<sup>e</sup> du même classement en 2022), ils ne se sont probablement pas trompés de beaucoup.

Petit cadeau : on ne va pas décrire ici les cocktails les plus spectaculaires, ce qui permettra de maintenir l'effet surprise quand le cocktail (forcément délicieux) arrivera sur votre table. Demandez juste aux serveurs de vous conseiller...

Le Sips a été ouvert en 2021 par Simone Caporale (meilleur barman du monde en 2014) et Marc Alvarez (ancien directeur des boissons des restaurateurs super stars Ferran et Albert Adrià).

À ne pas rater.

 **SIPS BAR**  
C/ DE MUNTANER, 108



[sips.barcelona/drinkery-house](https://www.sips.barcelona/drinkery-house)

Instagram : [sips.barcelona](https://www.instagram.com/sips.barcelona)





#  
24

## UN CHEF-D'ŒUVRE MODERNISTE, SANS LES FOULES

Vous aimez l'Art nouveau mais ne supportez plus les touristes qui inondent les constructions les plus connues de Gaudi ou la Sagrada Familia ? L'exceptionnel ancien hôpital d'architecture moderniste (le nom espagnol pour l'Art nouveau) de Sant Pau est fait pour vous.

Construits entre 1902 et 1930 par l'architecte Lluís Domènech i Montaner, les lieux ont été le siège de l'hôpital de la Santa Creu i Sant Pau de 1916 à 2009.

Loin du centre historique et des foules, on déambule avec un bonheur non dissimulé dans les jardins qui entourent les différents pavillons dont certains ont été rénovés et sont ouverts à la visite.

Ne pas rater notamment l'ancien pavillon San Rafael, la salle hypostyle et les mosaïques extérieures de Francesc Lavarta et Mario Maragliano.

Une visite exceptionnelle à ne rater sous aucun prétexte.



**RECINTE MODERNISTA DE SANT PAU  
C/ DE ST. ANTONI MARIA CLARET, 167**

Compter entre 1 h 30 et 2 h de visite

+34 93 511 78 76  
santpaubarcelona.org









© THOMAS JONGLEZ