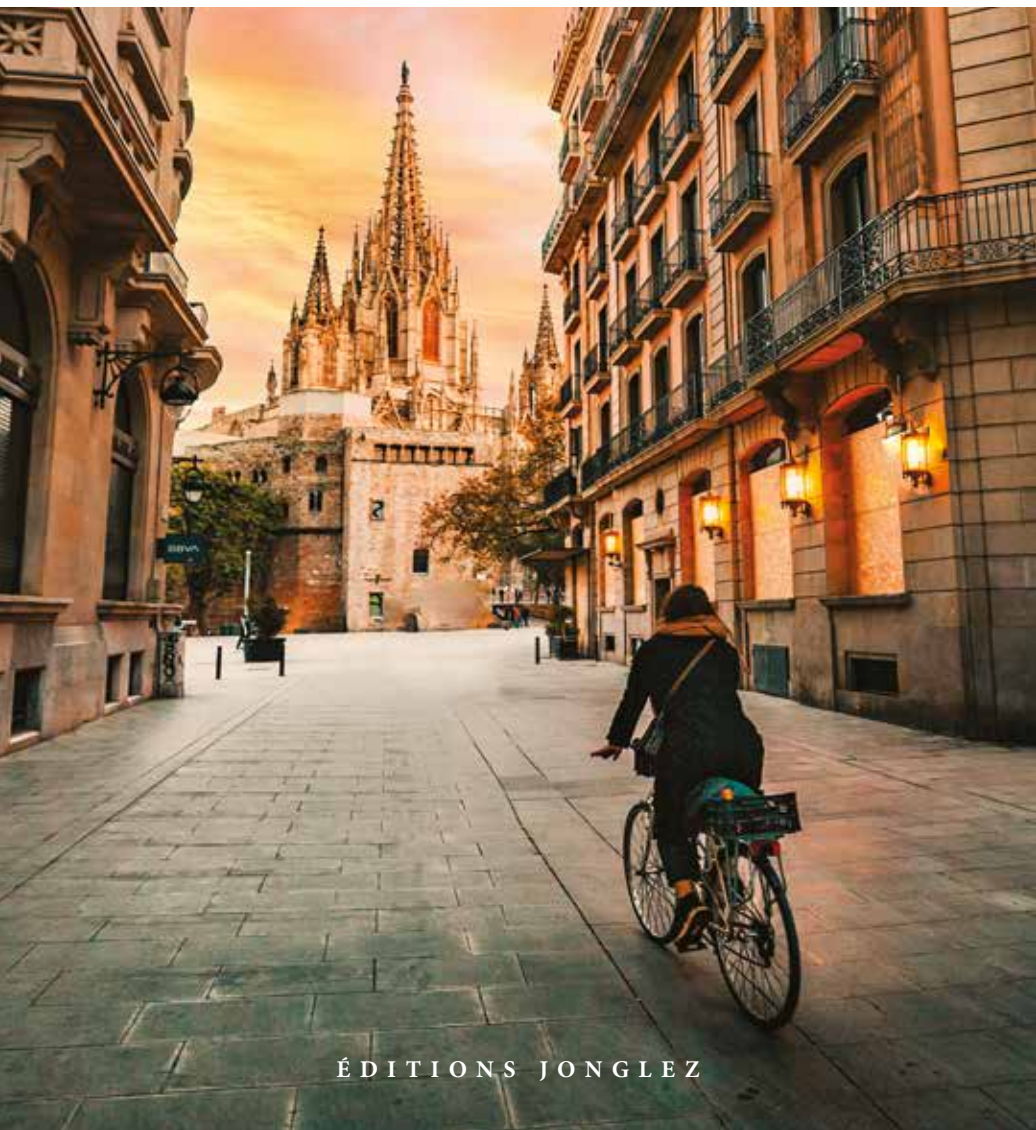


Barcelone - L'autre guide

LES ADRESSES CONFIDENTIELLES DES BARCELONAIS



ÉDITIONS JONGLEZ

#01

UNE ESCALE CHIC AVEC ROOFTOP AU CŒUR DE LA VILLE

Si la saison s'y prête, ce qui est souvent le cas à Barcelone, oubliez les restaurants du centre et prenez de la hauteur. Même sans y séjourner, grimpez jusqu'au dernier étage de l'hôtel et installez-vous sur son rooftop : commandez un plat ou quelques tapa et laissez-vous éblouir par la vue panoramique sur la ville. La vie est belle. Et on est loin, en quelques secondes, de l'agitation des rues tout en bas.

Si vous avez choisi d'y loger, c'est encore mieux : les lits balinais au bord de la piscine à débordement sont gratuits et parfaits pour une sieste après le déjeuner... Jolies chambres bien équipées et élégamment décorées.

Le soir venu, laissez-vous tenter : apéritif puis dîner toujours sur le rooftop ou bien cap sur le (bon) restaurant officiel de l'hôtel, le Can Bo, à l'angle de la rue.



PHOTOS © GRAND HOTEL CENTRAL

 **GRAND HOTEL CENTRAL**
VIA LAIETANA, 30



+34 932 957 900

grandhotelcentral.com
info@grandhotelcentral.com



02

UN CINÉMA EN PLEIN AIR SUR UN TOIT

Depuis quelques années, le Rooftop Garden de l'hôtel El Palace Barcelona accueille un très sympathique cinéma en plein air, le premier du genre dans la ville, qui offre une vue imprenable sur des monuments emblématiques tels que la Sagrada Familia.

De juin à septembre, fauteuils inclinables, casques Aura Silent Disco, programmation éclectique qui change tous les mois (films récents, grands classiques, blockbusters, etc.) : un bonheur.

Mais le petit plus, c'est que le cinéma fonctionne aussi en hiver : de fin novembre à début janvier, on regarde les films dans des cabines confortables et chauffées, sous une couverture, avec un chocolat ou un vin chaud et, bien sûr, du pop-corn. On se croirait presque au cœur des Alpes...



© EL PALACE



ROOFTOP GARDEN
EL PALACE
GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES, 668



Réservation sur [feverup.com](https://www.feverup.com)
75 € la séance : cabine privée pour 2 adultes,
pop-corn, boissons et snacks inclus

+34 935 101 130
rooftopgarden@hotelpalacebarcelona.com
Instagram : @hotelpalacebarcelona

#06

LES MEILLEURS ROOFTOPS POUR PRENDRE UN PEU DE HAUTEUR

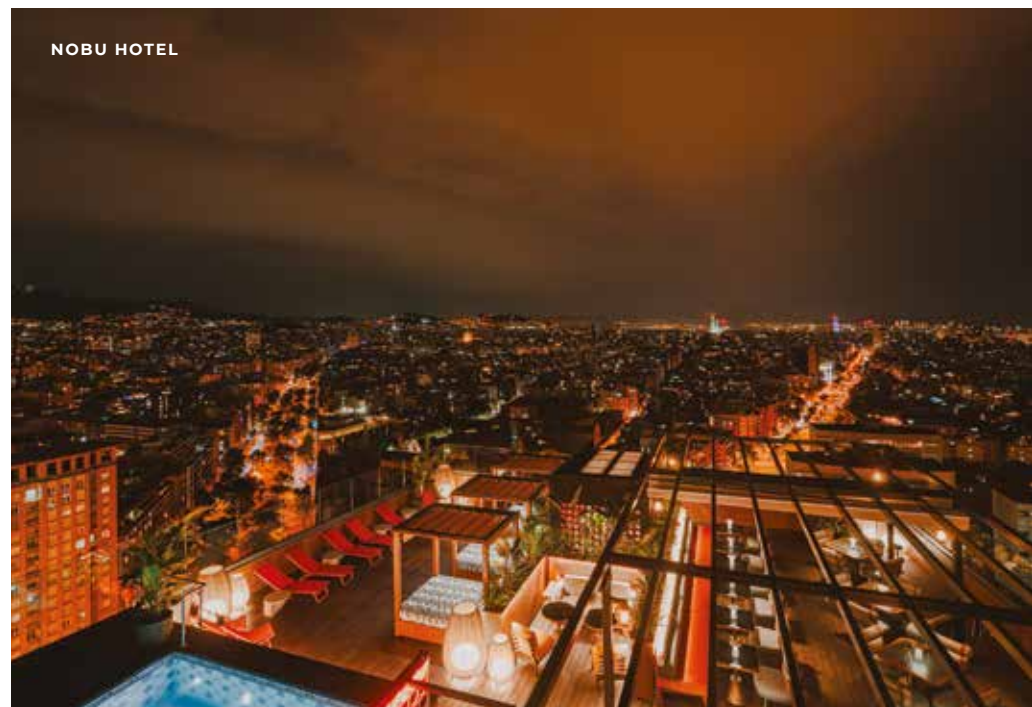
À Barcelone, il est officiellement impossible de dépasser la tour la plus haute de la Sagrada Familia qui atteint 172 mètres de hauteur. Malgré cette contrainte, Barcelone compte de nombreux gratte-ciel dispersés dans la ville. Certains d'entre eux offrent de sublimes rooftops pour admirer Barcelone d'en haut.

Hôtel Pulitzer > Pour une soirée perchée et festive, rendez-vous sur le rooftop de l'hôtel Pulitzer. Cinq jours par semaine, l'établissement organise des soirées dès 18 h avec de la bonne musique, des tapas et des cocktails.

Hôtel Edition > Le rooftop le plus récent est au dernier étage de l'hôtel Edition : grâce à la végétation et aux éléments en bois, il y règne une atmosphère chaleureuse.

Nobu Hôtel > Des couchers de soleil spectaculaires, des cocktails artisanaux et une cuisine fusion raffinée, mêlant des éléments de la cuisine japonaise et péruvienne avec quelques touches catalanes, le tout dans un décor mêlant modernisme barcelonais et élégance nipponne.

Grand Hotel Central > voir p. 14.





07

MÊME CEUX QUI N'AIMENT PAS LE CHEESECAKE LE DÉVORERONT

Parfois longue, la file d'attente devant la boutique Jon Cake pourrait en décourager plus d'un... mais ce serait passer à côté de la meilleure *tarta de queso* (cheesecake) de Barcelone, ce gâteau au fromage crémeux hérité du Pays Basque.

Lancée en 2020 par Jon García, un ingénieur aéronautique reconverti en chef pâtissier, l'enseigne Jon Cake a immédiatement cartonné avec ses *tartas* ultra fondantes aux déclinaisons variées de brie, Idiazábal ou chocolat. Leur secret ? Une croûte légèrement brûlée, une texture onctueuse et des éditions spéciales aux saveurs inattendues.

Chaque jour, des centaines d'accros aux gâteaux viennent déguster *la clásica*, best-seller de la maison, au savant mélange de parmesan, grana padano, gorgonzola et mascarpone. Mais osez-vous tester le cheesecake à base de truffe blanche ou de *jamón ibérico* ?

Même ceux qui n'aiment pas le cheesecake le trouveront exceptionnel.

JON CAKE
CARRER DE SANT PERE MÉS BAIX, 36
CIUTAT VELLA



Uniquement à emporter,
pas de dégustation sur place

+34 938 393 413
joncake.es
Instagram : @joncake.es

© JON CAKE





15

TORTILLA, NOS ADRESSES INCONTOURNABLES

Iconique. Ronde. Baveuse... Même si elle est originaire d'Extrémadure, la fameuse omelette espagnole règne depuis belle lurette sur les comptoirs barcelonais. Dans les tavernes traditionnelles, où l'on se transmet de génération en génération le secret d'une tortilla parfaitement *cuajada* - ni trop cuite, ni trop liquide, juste moelleuse. Mais aussi dans les néobistrotts en vogue, où l'on réinvente ce classique de la cuisine ibère à coup de truffe, fromage de chèvre ou chorizo piquant. Tour d'horizon des meilleures tortillas de la ville.

> Bar El Pollo : Le troquet du coin

Un bar devenu culte depuis que Rosalía, papesse de la pop espagnole, a twitté qu'on y mange la meilleure tortilla de Barcelone. Déclinaisons osées de thon-mayo, gambas et chipirons à l'encre.

Carrer del Tigre, 31

Instagram : @barepollo

> Los Tortillez : Le bar seventies

À deux pas du marché de Sant Antoni, un comptoir qui a tout bon : le décor années 1970-80, le service inclusif et les 17 variétés de tortillas. La star de la casa ? La divine Cayetana à base de truffe et jambon ibérique.

Carrer Manso, 50

lostortillez.com - Instagram : @lostortillez





© SARAH PAROT

> **Cal Pep** : le vétéran

Jouez des coudes pour vous faire une place dans ce comptoir-couloir culte du Born et goûter à sa merveille : la tortilla à l'aioli.

Plaça de les Olles, 8

calpep.com - Instagram : @calpepbcn

> **El Xampanyet** : la taverne historique

Une bodega de 1929 connue pour ses anchois et sa tortilla à la morue. À déguster avec une coupe de vi d'agulla, le vin blanc pétillant de la maison (voir p. 49).

Carrer Montcada 22

elxampanyet.com - Instagram : @el_xampanyet

> **Mantequerías Pirenaicas** : le comptoir de marché

Le combo gagnant ? Tortilla et pa amb tomàquet (pain à la tomate) dans l'ambiance effervescente d'une halle de marché.

Mercat de Galvany

Carrer de Santaló, 65 - Instagram : @mantequeriaspirenaicas



CAL PEP

© CAL PEP



MANTEQUERÍAS PIRENAICAS

© ALEX FROLOFF



PHOTOS © FACUNDO RUIZ

21

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^e 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

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

23

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 MÁGICAS
PASSEIG DE GRÀCIA, 43



+34 932 160 306
info@casabatllo.cat

casabatllo.es/ca/venda-entrades/visita-nits-magiques

© CASA BATLLO



#
25

LA PIZZERIA HYPE DE BARCELONE

Récemment consacrée parmi les 3 meilleures pizzerias d'Europe par le guide 50 Top Pizza (même si on a toujours du mal avec ces classements un peu artificiels et souvent douteux...), Sartoria Panatieri est actuellement l'une des adresses incontournables de Barcelone. Aux commandes, les chefs Rafa Panatieri et Jorge Sastre mettent à l'honneur des produits locaux, biologiques et de saison. Mention spéciale pour leur pizza aux tomates cerises rôties et crème de basilic. Déco réussie, ambiance vivante et chaleureuse.



PHOTOS © MIKEL PONCE

**SARTORIA PANATIERI**Carrer de l'Encarnació 51
+34 931 37 63 85Carrer de Provença 330
+34 931 05 57 95sartoriapanatieri.com
Instagram : @sartoriapanatieri

#
27

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 Família ? 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



BARCELONE

NOUS AVONS VISITÉ 1000 LIEUX, NOUS N'AVONS RETENU QUE LES MEILLEURS

Écouter du jazz sur les toits de Gaudí, goûter les tapas d'une grand-mère qui inspire tous les jeunes chefs espagnols, croquer dans les meilleurs churros de votre vie, dormir dans une boulangerie, boire un cocktail dans un bar retro ou sur les plus beaux rooftops, prendre un bain chaud dans un spa sous la ville, s'offrir une séance de cinéma en plein air sur le toit d'un hôtel...

Hôtels confidentiels, restos d'exception, bars cachés, balades secrètes... *L'autre guide* propose une sélection exigeante et éclectique pour tous les budgets. Pensé pour les voyageurs comme pour les habitants, il dévoile des adresses choisies avec soin par des auteurs locaux, où chaque lieu est la promesse d'une découverte hors des sentiers battus, loin des foules. Une nouvelle approche de l'art du voyage.

ÉDITIONS JONGLEZ

144 pages

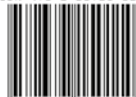
16,95€

info@editionsjonglez.com

www.editionsjonglez.com



ISBN : 978-2-38715-011-0



9 782387 150110 >