

FLÂNER À PALMA



RESTAURANTS

1 REFECTORI

Carrer de la Missió, 7A
Tél. +34 971 227 347
www.conventdelamissio.com

Ce nom ne vient pas du hasard. Dans les salles de l'établissement se trouvait jadis la salle à manger de l'ancienne école monastique du Convent de la Missio qui abrite de nos jours l'hôtel du même nom. Le modernisme dépouillé du restaurant avec sa cour intérieure, son bar et son lounge fait du bien au regard et à l'âme. Les (anciennes) halles sacrées ne sont



toutefois pas une raison pour s'en tenir aux antiques traditions : la cuisine légère et créative repose sur un mélange heureux d'accents méditerranéens et majorquins. Un endroit paisible et magnifique qui contraste fortement avec la cohue des artères touristiques environnantes.

2 ES REBOST D'ES BALUARD

Plaça Porta Santa Catalina, 9
Tél. +34 971 719 609

Une fusion superbe d'épicerie fine et de restaurant. A proximité immédiate du Musée Es Baluard est servie la meilleure cuisine indigène de l'île. L'agencement



est aussi net que les plats : le chef Juan Torrens est un puriste de la cuisine de Majorque. Il la connaît et l'interprète avec passion et son amour des produits de qualité est constamment perceptible. Qu'il s'agisse de poivrons farcis de morue ou des célèbres calamars farcis de fruits de mer, chacun de ses plats provoque l'extase. Faites confiance aux conseils de Luis. C'est le serveur le plus aimable de Palma et il maîtrise remarquablement l'anglais.

3 GARLIC & SHOTS

Cotoner, 33
Tél. +34 971 28 68 31
www.garlicandshots.com



« Une cuisine pleine d'ail et un bar garni de 101 vodka différentes. » Tel est le credo des trois frères suédois Olsson. Chacun d'entre eux possède un restaurant à la mode (Stockholm, Londres), Olof Ola à Palma. Partout le même intérieur, un caparnaüm d'amusantes curiosités, dégustées dans le monde entier. Un endroit un peu dingue dominé par un géant nordique plein d'humour, gastronome passionné et conducteur de Harley (what else !). Tous les plats de cette remarquable (!) et extrêmement avantageuse (!) cuisine sont à base d'ail – et personne ne le remarque. Christopher – un compatriote – jongle avec cette épice saine avec beaucoup de raffinement. Il prépare même des desserts avec.

4 KUROYAMA

Calle Montenegro, 10
Tél. +34 971 728 957

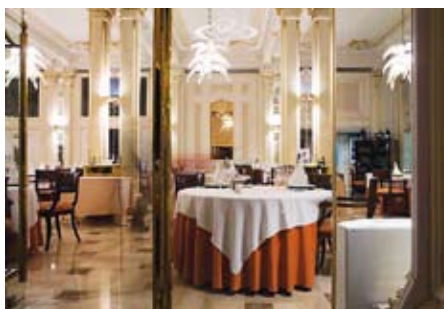
Au milieu du dédale de ruelles de la Lotja sont servies depuis à peine cinq mois, à la Taberna Japonesa, les meilleures spécialités asiatiques. Dans cette cave typiquement Espagnole des peintures murales géantes évoquent des scènes moyenâgeuses de guerriers japonais et de geishas. Dans le mobilier, ce sont les couleurs rouge et noir qui dominent. On mange à des tables surélevées recouvertes d'une laque brillante avec (parfois) une musique hip hop un peu trop forte. Mais ce n'est plus qu'anecdotique dès que les premières délices sont servies car ce que le maître en sushi Huan, un Chinois d'une taille inhabituelle, prépare dans la cuisine de démonstration fond sur la langue comme la neige du Fujiyama au soleil.



5 BAHIA MEDITERRANEO

Paseo Marítimo, 33
Tél. +34 971 457 653
www.restaurantebahia-mediterraneo.com

Etablissement de premier ordre, perle de l'architecture méditerranéenne dans le style Belle Epoque. Surplombe la baie de Palma et offre une des plus belles terrasses. Merveilleux le soir quand la ville commence à scintiller et à s'éclairer. Les lumières multicolores se reflètent comme des pierres précieuses dans le port et l'immense cathédrale semble flotter dans le halo doré des projecteurs. Même le plus beau ciel étoilé ne supporte pas la com-



paraision. Le verre de champagne, servi obligatoirement avec la carte des menus, constitue une entrée en matière de classe. Le frito marinero (différents poissons grillés) est délicieux et le foie de canard poêlé est également excellent. Un moment fort qui vaut la peine aussi bien sur le plan émotionnel que sur le plan culinaire.

6 801

Plaça Comtat del Roselló, 6
Tél. +34 971 495 449
www.801.es



Aux abords du quartier de la finance, le coffre-fort d'une ancienne banque a été transformé en une cafétéria d'un modernisme froid au rez-de-chaussée et en un établissement décontracté pour hommes d'affaires au sous-sol. Les casiers subsistants, surtout celui qui est barré en rouge avec le numéro 801, rappellent, des temps reculés. Maria, propriétaire et

cuisinière en personne, aime les fusions – la France, la Thaïlande, le Japon et Majorque font équipe sur des assiettes joliment décorées. Comme dessert, il y a « notre version du Toblerone », une crème au chocolat légère sous un manteau de chocolat tendre et triangulaire. Une variante intéressante, en effet.

7 GARAGE REX

Pablo Iglesias, 12
Tél. +34 871 948 947
www.rexrestaurant.com



C'est à n'en pas douter l'un des endroits clés de l'île. Là où dans les années 60 étaient réparées et lavées des voitures, dînent aujourd'hui les lanceurs de tendances et, au bar, se rencontrent des insiders. Le restaurant-lounge est l'un des établissements les plus à la mode du centre ville de Palma de Majorque. L'intérieur minimaliste souligne à la perfection le chic industriel, ce qui donne un mélange de fraîcheur et d'atmosphère chill-out. Les sols en ardoises sont noirs, les murs sont blancs. Des spots rouges, distillant un éclairage indirect derrière des revêtements muraux, sont les seuls éléments de couleur. Le propriétaire Cesar Marti a l'allure d'un mannequin américain pour jeans et Enrique Erazo sort de la « sexy food » de la cuisine. Les assiettes conviennent au style de l'agencement et les plats sont servis en portions très copieuses.

CAFES / LOUNGES / BARS

8 EL PESQUERO

Calle Moll de la Llotja
Tél. +34 971 715 220
www.cafepesquero.com



Un bel endroit sur la jetée du vieux port de pêche. Dans l'eau mouillent des yachts luxueux et le long du boulevard côtier les pêcheurs déposent leurs filets bleus et verts pour qu'ils sèchent. L'intérieur du bar, avec sa grande terrasse, évoque également la mer. S'y rencontrent jeunes et moins jeunes, dès les premières heures du matin jusqu'à minuit. Pour un cortado, pour manger (tapas, mets de poisson, menu du jour), pour un cocktail.

9 CA'N JOAN DE S'AIGO

Calle de Ca'n Saç, 10
Tél. +34 971 710 759

Lustres fantaisistes de verre multicolore, cages à oiseaux et vitrines tarabiscotées. Dans le café certainement le plus traditionnel de Palma, l'ambiance n'a rien perdu, depuis l'année de sa fondation en



1700, de son charme d'époques révolues. Comme cela était déjà le cas en ce temps-là, les clients mangent dans des verres, avec une cuillère, de la glace aux amandes et à la fraise et plongent des pâtisseries fraîchement sorties du four (ensaimades) dans un épais chocolat. La plus ancienne chocolaterie de Majorque est dissimulée dans une étroite ruelle de la vieille ville près de l'église Santa Eulalia. Mais les amoureux du sucre ne seront pas les seuls à être bien accueillis ici.

10 ALLA SCALA

Pas d'en Quint, 2
Tél. +34 971 227 264
www.purohotel.com

Une belle aire de repos moderne pour les citadins fatigués, directement sur les marches des escaliers menant à la Plaça Weyler en direction de la zone commerciale de Sant Miquel. On a du plaisir à se détendre dans l'un des accueillants et larges sièges de hyacinthe d'eau et d'observer l'infatigable flux des passants avec un arrière-fond sonore tamisé. Pour un cappuccino, un latte macchiato ou un snack chaud.



11 PURO OASIS URBANO

Calle Montenegro, 12
Tél. +34 971 425 450
www.purohotel.com



Avec l'hôtel du même nom, l'architecte Alvaro Planchuelo et les décorateurs d'intérieur Erik et Katharina von Brabandt ont érigé un petit monument. Le lounge-bar au rez-de-chaussée est une oasis de chill-out. Tout est peint d'un blanc jusqu'au bar (en noir). A la lumière des bougies, les clients d'un style décontracté et branché se retrouvent sur des sièges en cuir ou des coussins blottis dans des niches, et écoutent les airs de lounge et de house music du DJ. La boisson manifestement la plus prisée est le champagne, cela se voit, et c'est encore un doux euphémisme. Au restaurant attenant Opio, l'on mange à des prix très corrects.

12 FORN DES TEATRE

Plaça Weyler, 9
Tél. +34 971 715 254

Cela, on doit se l'offrir : faire une pause après ou pendant un tour de ville dans ce café historique avec des éléments d'Art nouveau spectaculaires. En se laissant envoûter par la propre confiserie de l'établissement comme par ex. avec une tranche de gató d'ametla, le fin gâteau aux amandes qui permet d'oublier la trépidante activité de la ville. En face, la fantastique façade Art nouveau de l'ancien Gran Hotel fascine l'observateur – une architecture des plus raffinées.



13 CAPPUCCINO PALAU MARCH

Conquistador, 13
Tél. +34 971 717 272
www.grupocappuccino.com

Lieu de rendez-vous très prisé au Palau March au pied de la cathédrale gothique de La Seu. Curiosité emblématique de Palma, et proche de la Plaça de la Reina. De là, les habitants de Palma, après s'être bien sustentés (on propose de magnifiques variantes de petit déjeuner) partent pour une longue balade dans les rues environnantes où se trouvent les boutiques de mode au Passeig des Born (Zara, Hugo Boss, Carolina Herera), Avenue Jaime III (Mango, El Corte Iglés) et La Unió (le dessinateur de mode Adolfo Domínguez). Autres succursales du Cappuccino : Passeig Marítim, Carrer Sant Miquel.



14 KING KAMEHAMEHA

Paseo Marítim, 29
Tél. +34 971 282 797
www.king-kamehameha.com



King Kamehameha ? C'est exact. C'est ainsi que s'appelait la boîte de nuit dans la série TV américaine « Magnum », feuilleton à succès des années 1980. Derrière ce nom se dissimule un complexe de restauration comprenant un café, un restaurant, un lounge et une boîte de nuit. Mais avant que les noctambules entrent en scène, cela vaut la peine de s'installer sur la terrasse ensoleillée se trouvant sur la place animée près du quai et de rêver en admirant les luxueux voiliers et bateaux à moteur dans le plus grand port de plaisance de Majorque.