

Pastelaria Garcia

pâtisserie portugaise

75-77 avenue de la Couronne

1050 Ixelles

lundi de 7h30 à 18h

du jeudi au dimanche de 7h30 à 18h

+32 (0)2 640 79 56

www.patisseriegarcia.be



« C'était un rêve d'enfant. Je suis arrivé par hasard à Bruxelles. J'avais juste envie de voir ce qu'il y avait en dehors de Lavre, mon village natal dans la région de l'Alentejo » explique Rui Garcia. En 1990, il décide avec sa femme d'ouvrir sa boulangerie. Succès garanti, qui l'entraîne rapidement à agrandir la maison et à ouvrir un salon de thé. Dans un décor typiquement portugais avec les célèbres *azulejos* bleus et blancs sur les murs, la maison vous accueille avec son accent chantant. « J'avais envie que la clientèle se sente comme sur une terrasse au Portugal, loin de la grisaille bruxelloise. » Pari réussi car vous retrouverez une vraie fontaine, la façade d'une maison et notamment l'authentique porte de la maison où Rui est né ! Côté dégustation, fermez les yeux et voyagez dès la première bouchée aux quatre coins du Portugal. Faites escale à Lisbonne en savourant le *pastel de nata* qui remporte chaque jour autant de succès. Ce flan suit la recette traditionnelle avec le petit secret de Rui et se déguste tiède « à n'importe quelle heure de la journée, accompagné d'un porto ou d'un café ! ». Ici, chaque gâteau a une pâte différente alors n'oubliez pas de goûter aux *pastéis de Feijao* (haricots blanc et amandes) ou encore les *pastéis de Tentugal* (fine pâte feuilletée fourrée avec de la crème aux jaunes d'œuf).

Le + : les pâtisseries font incontestablement la réputation de la maison, mais saviez-vous que la pastelaria Garcia propose également des pains portugais ? Pain de maïs du nord du pays, pain de campagne du sud du Portugal et l'original pain tigre.

