



L'Art de vivre à Thessalonique

Thessalonique est la deuxième ville de Grèce avec plus d'un million d'habitants, et elle reçoit souvent le titre de *co-capitale* avec Athènes. Mais c'est surtout la capitale gastronomique de la Grèce ! Nulle part ailleurs on ne trouve autant de produits et de traditions culinaires.

Cuisine locale

Le climat de Thessalonique est plus humide que celui du reste de la Grèce, on trouve par conséquent beaucoup de plats avec des champignons, des produits laitiers et des poissons de lac (carpes ou truites).

La bougatsa

De même origine que notre « fougace », le mot *bougatsa* désigne un dessert à base de pâte phyllo (très fine) fourrée de crème pâtissière. C'est la spécialité de Thessalonique, et on trouve de nombreuses boutiques qui ne vendent que cela.



La brioche « Tsoureki »

Autre spécialité de la ville, cette brioche est aromatisée avec des écorces d'orange, du mastic et des noyaux de cerises réduits en poudre (mahlepi). À essayer !

Le café

Les Grecs, comme les Turcs, boivent un café dans lequel le marc n'est pas séparé du reste. On attend donc avant de le boire, pour que le marc se dépose au fond, et on ne boit pas le dernier tiers (les grands-mères le renversent sur la soucoupe et lisent l'avenir dans les formes qu'il laisse !) Si vous voulez un café à la française, demandez un café « fil-trou » ou un expresso. Ce qui est très populaire aussi, c'est le café frappé, à base de café instantané, de lait et de glaçons... C'est en 1957 à Thessalonique que s'est lancée cette mode qui a conquis le reste du pays.

Les bières

Vous trouverez à Thessalonique les marques de bière grecques les plus répandues, parmi lesquelles **Fix** (la plus ancienne, fondée à Athènes par un Allemand nommé Fuchs en 1864, la plus amère), **Alpha** (créée à Athènes en 1960, plus maltée) et **Mythos** (de Thessalonique, datant des années 1990, très légère et rafraîchissante). Mais il y a des brasseries plus locales, comme **Vergina** qui existe en

différentes variétés : Lager, Red, Black, Weiss, Porfyra, les trois dernières n'étant pas filtrées. Essayez aussi **Voreia**, brassée à Serres, à l'est de Thessalonique : elle existe en Pilsner, IPA, Stout et Witbier.

Le coût d'une bière pression 50cl à Thessalonique se situe entre 2,60€ et 4€ selon les lieux. C'est moins cher qu'en France mais restez modérés dans vos consommations !

Beer Fabrica, comme son nom l'indique, fabrique sa propre bière et fonctionne aussi comme restaurant (69 Eptapyrgou Sykies, au-delà d'Ano Poli) ;

The Hoppy Pub a plus de 17 variétés de bières pression (6 Nikiforou Foka) ; c'est le rendez-vous des amateurs de brasseries artisanales.

Beer O'Clock sur Egiptou, 6 est proche de l'hôtel. On y sert à manger et de nombreuses variétés de bière : 9 en pression et un grand choix de bouteilles.

Beeratis, sur Katsimidi, 10, sert à manger et un nombre impressionnant de bières pression... Il y a aussi des soirées musicales.

Ouzo ou Tsipouro ?

Les deux alcools forts typiquement grecs sont l'ouzo et le tsipouro. Tous deux issus de la distillation de marc de raisin (les grappes qui ont été pressées pour faire le vin), ils se distinguent par le fait que l'ouzo reçoit une macération d'anis avant la distillation. Le tsipouro est plus proche de la *grappa* italienne. L'ouzo se boit avec de l'eau, et devient trouble comme notre anisette ; elle est proche du pastis mais ne contient pas de réglisse.

Où boire un verre ?

Rue Aristoteli Valaoritou se trouvent tous les bars que fréquentent les étudiants de l'université Aristote, toute proche : 90 Moires, Monkey Bar, Tokyo, Taratsa, Stoa, Doze Bar, Gambrinus...

Pour des cocktails :

L'Electra Palace hôtel est l'hôtel le plus luxueux de la ville, sur la place Aristote. Il est un peu hors budget comme hôtel, mais au sommet se trouve un bar qui donne sur la place et qui sert d'excellents cocktails.

Quelques conseils ?

Les Grecs disent que pour boire il faut respecter ces trois règles :

- ne pas boire seul,
- ne pas boire debout,
- ne pas boire à jeun.

Quant à la question de savoir s'il faut choisir ouzo ou tsipouro, il semble que pour eux on doit boire l'ouzo avec les produits de la mer, et le tsipouro avec les produits de la montagne !