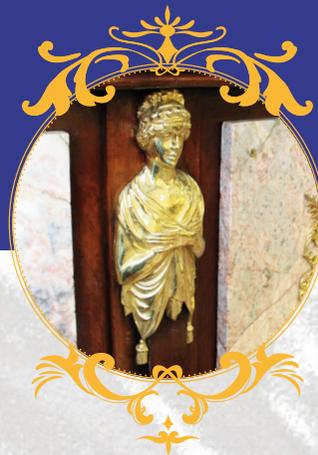


La Pâtisserie El Riojano a été fondée en 1855 par le pâtissier personnel de la reine María Cristina, Dámaso Maza, originaire de La Rioja, d'où vient le surnom qui lui a été donné et qui donne son nom à l'établissement.



Le fondateur n'ayant pas de descendance, l'entreprise est passée entre les mains de ses deux maîtres pâtissiers, qui ont à leur tour uni en mariage leurs enfants pour assurer la pérennité de l'union personnelle et professionnelle. Ainsi, elle s'est maintenue pendant sept générations jusqu'à ce que les propriétaires actuels, comme Dámaso Maza, la reçoivent de leurs supérieurs en raison de l'absence de descendance.

Au cours de ses plus de cent cinquante années, ses quatre murs ont vu défiler de nombreuses figures illustres, depuis la reine María Cristina elle-même, qui aimait visiter et déguster les douceurs là-bas, jusqu'à de grands écrivains comme Jacinto Benavente, qui disait : « Les gens qui n'aiment pas le sucre ne sont pas dignes de confiance ». Reconnue internationalement, El Riojano a été récompensée par plusieurs prix prestigieux, tels que celui de l'Exposition Aragonèse en 1868, celui du Fomento de las Artes en 1871, ou certains prix actuels décernés par la Communauté de Madrid et la Mairie. Parmi eux, on peut citer la plaque commémorative des établissements centenaires, dont le design est de l'éminent dessinateur Mingote, ou l'Ordre de la Deux de Mai en 2013.



Bien que de petite taille à l'intérieur, de grands trésors y sont créés et conservés. Ce qui attire d'abord l'attention du visiteur, ce sont sans doute les étroites vitrines de la vitrine, remplies de succulentes douceurs.

Une fois cette étape passée, celui qui entre dans la pâtisserie peut continuer à se délecter d'une large variété de douceurs. Mais c'est alors qu'il commence à voir d'autres trésors, comme la décoration en stuc du plafond, les lampes et appliques de style Isabelino, et surtout, les magnifiques comptoirs et vitrines du magasin, construits par des ébénistes de palais avec du bois de cèdre provenant de Cuba, offert par la reine María Cristina, ainsi que de riches bronzes et marbres de Carrara. Il est également connu que ces meubles ont été fabriqués à l'intérieur, de manière à ne pas pouvoir être sortis sans être cassés, afin d'éviter le pillage fréquent à cette époque.

La décoration intérieure a peu changé en un siècle et demi, sauf pour l'ajout de quelques vitrines modernes et le remplacement du sol en parquet par du marbre de haute qualité dans les années 1950. On conserve encore le four à bois d'origine, aujourd'hui hors service, ainsi que l'ancienne caisse enregistreuse et la balance, en attente d'être à nouveau exposées dans le nouveau salon de thé, cette fois pour être admirées plutôt que pour leur usage.

Parmi les spécialités d'El Riojano, on peut citer les biscuits à la cuillère, offerts depuis toujours aux femmes en couches ; les tocinos de cielo ; les bartolillos ; les meringues, encore aujourd'hui recommandées par les médecins pour soigner les maux de gorge ; les sucrètes, indispensables lors des fêtes, qui, dissoutes dans l'eau avec une petite dose d'eau-de-vie, servaient de rafraîchissement aux Madrilènes ; les fameuses pâtes du Conseil, inventées par cette maison pour divertir le jeune roi Alfonso XIII lors des sessions du Conseil d'État, évitant qu'il s'endorme lors des réunions ennuyeuses ; les douceurs typiques du saintoral, comme les petits pains de San Antón, les gargantilles de San Blas, les carnavalesques, les torrijas, les rosquillas de San Isidro, les buñuelos de viento, les os de saint, le mazapán, le turrón, les polvorones, les bocadientes, les milindres et d'innombrables douceurs de Noël, jusqu'au somptueux Roscón de Reyes. Enfin, on peut aussi mentionner les douceurs qui, chaque jour, ravissent les clients réguliers et les passants, comme la viennoiserie traditionnelle, les suisses ou les pincas, qui deviennent de plus en plus rares dans les vitrines des pâtisseries madrilènes.