

SIRH/+ Food Book Italie



Édito

Italiano Vero

Par Luc Dubanchet
Directeur de Sirha Food
Directeur de Sirha Lyon
Fondateur de Sirha
Omnivore

On croit tout savoir de l'Italie, ce pays que les Français adorent aimer, visiter – les derniers chiffres de l'été montrent une nouvelle fois que le courant touristique passe à haut débit de l'autre côté des Alpes – et surtout manger et boire. Pas un jour ou presque sans qu'un filet d'huile d'olive ou un coulis de tomate pulse dans nos petits cœurs de burrata. L'Italie rime avec fraîcheur des produits et accessibilité d'une gastronomie pour tous à l'échelle de la planète. Food et hors food, la France représente ainsi 10 % des exportations annuelles italiennes (soit dit en passant largement excédentaires de plus de 7 milliards d'euros).

Mais Sirha Omnivore et son partenaire ICE, Agence italienne pour le commerce extérieur à Paris, se devaient d'aller beaucoup plus loin, pour vous faire découvrir, au-delà de l'acquis et des certitudes, l'incroyable richesse des territoires italiens. Ce Sirha Food Book Spécial Italie et son guide d'adresses fait suite à une série inoubliable de Pop up dinners à quatre mains associant les chef.fe.s de 5 villes (Strasbourg, Marseille, Nantes, Le Touquet et Paris) à leurs jeunes homologues du Frioul-Vénétie, de la Campanie (autour de Naples), de la Ligurie (Gênes), de la Sicile et de Rome. Comme ces dîners, les pages que vous vous apprêtez à dévorer vous feront plonger illico dans l'adoration de la colatura, ce « coulis d'anchois » mythique de la côte amalfitaine, la dégustation des vins du Trentin et du Piémont, la découverte de l'aigre-doux sicilien, l'envoûtement des salaisons de Franco Borrello ou encore du cacao exigeant et délicat de Modica. Car on ne sait rien – encore – de l'Italie, cette Cucina Paradiso qui s'offre comme une constellation de 20 régions aux possibilités quasi infinies.

**SIRH+
OMNIVORE**

ITA[®]

ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia Italiana per il commercio estero
Istituto per la promozione degli scambi del Fascicolo d'Italia

MAIN PARTNER 2023

Sirha Food
GL events
59 Quai Rimbaud
69002 Lyon

Direction de la publication
Luc Dubanchet

Coordination éditoriale
Audrey Vacher

**Design graphique
et direction artistique**
Atelier Marge Design

Contributeurs
Ilaria Brunetti
Jules Gaubert-Turpin
Charlie Garros
Peyo Lissarrague
Laurène Petit
Alessandra Pierini
Audrey Vacher

Photographes
Florian Domergue
Marielle Gaudry
Romain Guittet
William Lacalmontie

Illustratrice
Morgane Fadanelli

Impression
Snel (Liège), sur
Amber Graphic 120g
et 240g

Août 2023



Photo de couverture:
Vue sur l'Etna, en Sicile,
© William Lacalmontie

Ci-contre, à Naples,
et pages 6-7, à Vietri
sul Mare (Salerne)
© Florian Domergue

SOMMAIRE

Édito
Italiano Vero
p. 1

Entretien
Luigi Ferrelli
p. 4

Culture
Chefs Panini
p. 6

Portrait
**Michele
Massaro**
p. 10

Décryptage
**Antonia
Klugmann**
p. 17

Savoir-faire
**Colatura
di Alici**
p. 22

Banc d'essai
**Le match
des sfogliatelle**
p. 26

Story
**Fattoria
Borrello**
p. 28

Produits
**Goûts
de Sicile**
p. 32

Terroir
**La carte des
vins italiens
s'il vous plaît!**
p. 36

Technique
**« Un caffè
per favore »**
p. 38

Datafacts
Slowfood
p. 40

Régions
**Le haut
de la botte**
p. 41

CARNET DE VOYAGE
p. 42

Frioul – Vénétie Julienne
**Mosaïque
enchantée**
p. 44

Campanie
**Trip en
Pizzastan**
p. 54

Ligurie
**Croissant
fertile**
p. 64

Sicile
**Cucina
paradiso**
p. 76

Rome
**Molto
Capitale**
p. 86

Supplément
**Italia
a Parigi**
p. 96

Luigi Ferrelli

« Manger italien, c'est manger des produits de très haute qualité »

Par Audrey Vacher
Photos : Romain Bassenne

Pour commencer cette conversation, nous convions Luigi Ferrelli, jovial quinquagénaire à la tête de l'ICE, Agence italienne pour le commerce extérieur à Paris, partenaire et invité d'honneur du festival Sirha Omnivore 2023 au Parc floral, à l'Osteria Ferrara, rue du Dahomey dans le XI^e arrondissement de Paris.

Cette discussion, qui a duré toute l'année, autour des régions italiennes laisse des points GPS dans chaque détail. Ainsi nous nous souhaitons la bienvenue en explorant la carte de Fabrizio Ferrara, Sicilien d'origine, Milanais d'adoption, avec un rafraîchissant verre de Fiano (cépage autochtone) di Avellino (terroir de Campanie) et découvrons que notre convive est Romain, élevé au Slowfood et aux goûts, comme tout bon Italien, par une grand-mère nourricière du côté de Viterbe ; qu'il est friand de cime di rapa, verdura amère et piquante - des pousses et fleurs de brocoli. Fabrizio, en bon chef du Sud, en propose justement. Pizza frita, cime di rapa, risotto et linguine commandés, on pouvait ouvrir le micro.

Dans quel cadre ce partenariat s'inscrit-il ?

Économiquement, la France est importante à nos yeux, cela représente

environ 10 % de nos exportations. et, comparé au premier semestre 2022, les importations françaises de produits alimentaires italiens ont augmenté de 13 %. Selon moi, la vraie ressource de notre pays ce sont ses petites et moyennes entreprises qui produisent des produits de très haute qualité (*l'Italie compte 4,4 millions d'entreprises contre 2,8 millions pour la France, grâce à un plus grand nombre de PME et TPE, ndlr*). Nous en avons d'ailleurs une belle représentation au festival Sirha Omnivore avec un bataillon d'une cinquantaine d'exposants dans le Village italien qui est, pour l'occasion, une véritable expression de la variété créative de la production agroalimentaire italienne. Les entreprises présentes sont issues de la plupart des régions d'Italie et se caractérisent par leur approche visionnaire dans la transformation des produits selon des critères de durabilité et d'innovation.

Qu'est-ce qui a guidé votre choix de cheminer avec Sirha Omnivore cette année ?

Dans le cadre de la promotion des produits d'exportation italiens, une bonne partie de nos efforts et de nos budgets est consacré aux grands salons comme Sirha Lyon, SIAL, Wine Paris, Omnivore... Omnivore qui n'est pas un salon professionnel traditionnel,

mais on y croit. Nous souhaitons quelque chose d'innovant. Et parler aux jeunes entrepreneurs, aux futurs entrepreneurs engagés dans une cuisine durable. Ça nous intéressait de venir dans ce lieu privilégié où tout ce qu'il va se passer dans les prochaines années, la réflexion sur ce qu'on met dans nos assiettes, infuse et y trouver des choses étonnantes. C'est notre projet 2023.

Et quelles sont vos attentes ?

On attend qu'Omnivore, que ce partenariat, apporte un regard différent sur la gastronomie italienne, souvent réduite aux pâtes et à la pizza. Ce qui est important pour nous, c'est d'arriver à montrer que manger italien, c'est manger des produits de très haute qualité qui incarnent un concept de durabilité, de terroir, de savoir-faire ancien qui n'exclut pas une grande capacité d'innovation. Et en faisant travailler ensemble des chefs français et italien pour les pop up dinners que nous avons organisés cette année, on voulait montrer que les bons produits italiens s'ouvrent et s'adaptent à d'autres cuisines.

Avez-vous trouvé et goûté lors de ces pop up dinners des choses étonnantes, comme vous le disiez plus haut ? Un dîner préféré, un plat qui vous aura marqué ?

À Marseille, j'ai aimé la Friche de la Belle de Mai, les douces saveurs de Campanie de Giuseppe Iannotti, les racines napolitaines du chef français, Julien Diaz. Son dessert au chocolat blanc et pastis est mon coup de cœur ! À Strasbourg, Anna Barbina nous a fait découvrir le Frioul avec ce couple de jeunes Français, que j'ai adoré, Jeanne Satori et David Degoursy, 25 ans tous deux. À Nantes, l'endroit était tout à fait étonnant : on était dans le potager d'une microferme sous une serre, assis sur des bottes de paille, et le dîner, unissant Gênes et Nantes, cuisiné sous nos yeux, était très, très, bon. Diego Pani et Lucie Berthier ont formé une



très belle équipe. Je n'ai malheureusement pas pu assister à celui du Touquet entre le Sicilien Alessandro Maniaci et Ismaïl Guerre-Genton, retenu par des obligations professionnelles, et je le regrette sincèrement. Et maintenant, en tant que Romain, j'attends avec impatience le dernier pop up de Giovanni Passerini et du chef du restaurant romain Marzapane, Antonio Altamura.

Le mot de la fin ?

On est très fiers d'apporter notre humble contribution au renforcement de la coopération économique et commerciale entre nos deux pays, une petite pierre à l'édifice du Traité du Quirinal signé fin 2022 : on a fait coopérer des chefs des deux pays pour que de nouvelles idées émergent de ces associations. ✕

**Partenariat
ICE x Sirha Omnivore**

Un Giro gastronomique en France

Sirha Omnivore, festival de la jeune cuisine, et ICE Agence italienne pour le commerce extérieur à Paris, ont consacré leur année 2023 à mettre l'Italie à l'honneur, célébrant ensemble la richesse de la gastronomie et des terroirs italiens et français. Une collaboration qui a donné lieu à 5 pop up dinners dans 5 villes françaises. Ces dîners, pensés et préparés à 4 mains par des chefs italiens et français, mettaient chacun à l'honneur une région/ville italienne et une région/ville française différente :

Frioul-Vénétie Julienne x Nord-Est
Le 3 avril à Strasbourg, au restaurant De:ja de Jeanne Satori et David Degoursy, qui accueillait Anna Barbina (AB Osteria Contemporanea, Lavariano)

Marseille x Campanie
Le 24 avril, à la Friche de Mai, Julien Diaz (Saisons, Marseille) recevait Giuseppe Iannotti (Kresios, Telese) pour sublimer la Campanie

Nantes x Ligurie
Le 15 mai, dans un décor naturel, en plein jardin, en lisière de Nantes, Lucie Berthier Gembara (Sepia, Nantes) et Diego Pani (Marco Polo, Vintimille) ont mis en lumière la Ligurie

Nord de la France x Sicile
Le 18 juin au Touquet-Paris-Plage pendant Sirha Omnivore Nord. L'axe Nord-Sud a ramené de la Sicile au Touquet, Alessandro Maniaci (Fattorio Borrello, Ragusa) venu accorder sa poésie à celle d'Ismaïl Guerre-Genton (Empreinte, Lambersart)

Paris x Rome
Le 12 septembre, pendant Sirha Omnivore Paris, qui fête par ailleurs ses vingt ans, Giovanni Passerini (Passerini, Paris XII) et Antonio Altamura (Marzapane, Rome) se retrouvent pour clore le festival et le tour de France italien, de ce partenariat par un parfait jumelage gastronomique.



Chefs Panini

La Squadra dei cuochi azzuri

Par Audrey Vacher

Illustrations : Morgane Fadanelli

Que ceux qui ont eu des albums Panini lèvent la main. Bien, vous êtes une marée qui submerge même la génération Pokémon ! Même si la famille Panini, de Modène (Émilie-Romagne), n'est plus à la tête de son entreprise depuis 1988, la marque italienne garde son identité aujourd'hui encore. La preuve. La Squadra proposée ici se veut un clin d'œil aux deux passions italiennes, que nous partageons : le foot et la gastronomie. En hommage au *Calciatori*, nom d'origine des albums Panini, on vous a fait un 11 de légende en miroir : à chaque légende du calcio, son cuoco. Que du fuoriclasse.

Le Mister

Gualtiero Marchesi

Quand un entraîneur respire la classe et inspire le respect, en Italie, on l'appelle le « Mister ». **Marcello Lippi**, entraîneur des champions du monde 2006 et de la Juventus Turin de 1994 à 2004, est un Mister. Notre coach de légende en tablier est Gualtiero Marchesi (1930-2017), Milanais de naissance, fondateur de la nouvelle cuisine italienne, mentor de tellement de chefs, dont quelques-uns de cette squadra.

①

Gardien

Fulvio Pierangelini

C'est paradoxal direz-vous, de cantonner Fulvio Pierangelini, le « flying chef » à une cage, mais l'important, c'est son point de vue. Sur tout le game. Une légende à la hauteur du Frioulan **Dino Zoff**, le seul footballeur italien à avoir remporté à la fois le championnat d'Europe, 1968, et le Mondial, 82, avec l'équipe nationale italienne. La durée du poids qu'ils ont chacun dans leur domaine les a réunis ici.

⑤

Défenseur central

Massimiliano Alajmo

Massimiliano Alajmo se démarque par sa cuisine ultra moderne : des plats légers, riches en saveur, et en texture dans un lieu design et épuré. Sa fluidité, sa créativité et son élégance nous oblige à le rapprocher d'**Alessandro NESTA**, champion du monde 2006, from AC Milan.

La Calandre - Alajmo Via Liguria, 1, 35030 Rubano PD, Italie

④

Défenseur central

Niko Romito

« Je ne me laissais jamais submerger par les émotions. On peut avoir du talent, mais ça ne suffit pas. » Faut persévérer et s'appliquer, pour défendre qui un style particulier, qui une ligne de combat. Voilà un propos de Franco Baresi, légende parmi les légendes de l'AC Milan, que l'on pourrait faire dire au chef abruzzais.

Ristorante Reale

Contrada Piana Santa Liberata, 67031 Castel di Sangro, Italie

③

Défenseur latéral

Paolo Lopriore

Tout, en plus de leur prénom commun, les rassemble. **Paolo Maldini**, fils de Cesare (une autre légende), a fait la démonstration qu'on peut être beau, intelligent, solide et efficace quand on joue au foot, et fidèle (un seul club, l'AC Milan, 25 saisons). Paolo Lopriore, qui a davantage l'air d'un savant facétieux, excelle à valoriser une équipe. Deux très beaux passeurs.

Il Porchi Piazza della Libertà,

Appiano Gentile (Côme)

②

Défenseur latéral

Alessandro Maniaci

Bon, là, on avoue, c'est le lointain air de ressemblance avec **Gianluca Zambrotta**. Et aussi le fait que les deux surdoués sont passés et ont brillé à Milan (AC, pas Inter, pour Zambrotta), avant qu'Alessandro ne trouve le paradis sur terre du cuisinier en Sicile, à la Fattoria Borrello.

Fattoria Borrello - Osteria del maiale nero

Contrada Bosco, 98067 Raccuja, Italie

⑥

Milieu

Matteo Baronetto

Le « regista », variante footballistique du chef d'orchestre, oriente le jeu de son équipe à partir d'une position reculée du milieu de terrain. **Andrea Pirlo** est sans doute l'un des plus beaux à voir évoluer dans ce registre. Une transversale de 50 mètres comme qui rigole, des angles de passe que seul lui voit, une conduite de balle unique... On dirait Matteo Baronetto au piano.

Del Cambio

Piazza Carignano, 2, 10123 Turin

⑧

Milieu

Giovanni Passerini

On ne veut surtout pas vexer Giovanni Passerini, laziale assumé, mais il n'est mis

en miroir du Calabrais Gennaro Gattuso pour une histoire de surnom seulement. « Rino » (variante « ringhio » pour Gattuso). Comme le Rino d'origine de notre Romain préféré avec Francesco Totti, venu d'une excroissance qui fait penser à une corne de rhino. Bon, Gattuso c'est parce qu'il ahanait tel un petit rhino nonobstant les tibias adverses...

⑦

Milieu

Carlo Cracco

Dieu sait qu'il y une brochette de footballeurs milanais sur ce terrain et on a trouvé le moyen d'appairer celui qui a tout appris de Gualtiero Marchesi à Milan avec un Napolitain. Certes, pas n'importe lequel, **Ciro Ferrara**, qui a réussi à se faire aimer des tifosi, qui goûtent peu les grands écarts, avec dix années au Napoli et onze à la Juventus.

Ristorante Cracco

Galleria Vittorio Emanuele II, 20121 Milan

⑪

Milieu

Davide Scabin

Faut être adroit, technique et rapide à ce poste. Et avoir du caractère face à l'adversité, qu'elle concerne son palmarès qu'on reproche maigre à notre légende le magnifique « trequartista » (un meneur de jeu qui évolue haut sur le terrain, entre le milieu et la défense adverse) **Roberto Baggio**, ou cette étoile envolée pour l'un des chefs les plus inventifs de la botte selon ceux qui ont connu les enchantements de Combal. Zero.

Restaurant Carignano – Grand Hotel Sitea

Via Carlo Alberto 35, 10123 Turin

⑩

Avants-centres

Massimo Bottura

Massimo Bottura et **Alessandro Del Piero** rayonnent dans le monde entier. De vrais numéros 10. L'un pour sa cuisine raffinée, solidaire, si contemporaine. L'autre, Pinturicchio, pour ses frappes enroulées en pleine lucarne, à Turin et ailleurs.

Osteria Francescana

Via Stella, 22, 41121 Modène, Italie

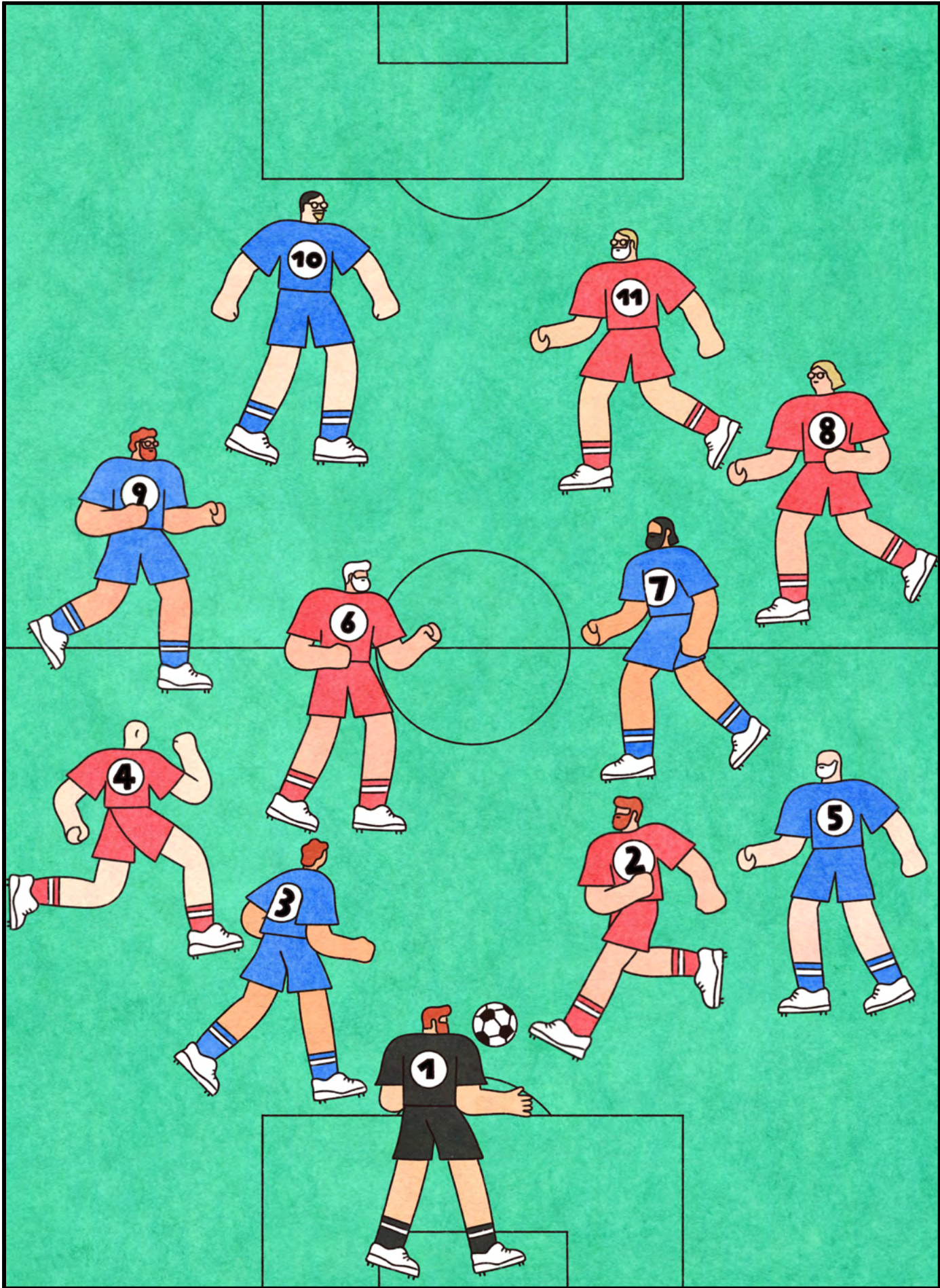
⑨

Enrico Crippa

Ok, Enrico Crippa préfère le vélo au foot, mais se pose là en virtuose et partage avec le Milanais **Filippo Inzaghi**, alias Super Pippo, le flair, l'instinct et le style caractéristique d'un n°9. Singulier pour chacun. À la pointe de l'attaque.

Piazza Duomo

Piazza Risorgimento, 4, 12051 Alba CN, Italie





Par Ilaria Brunetti
Photos:
Florian Domergue

Antica Forgia Lenarduzzi
Via Tesana nord, 75,
Maniago (PN)

Michele Massaro

LE PLUS AFFÛTÉ DU TERROIR

Inclassable, comme Frank Zappa à qui il ressemble, physiquement et dans l'esprit, foncièrement indépendant, Michele Massaro fabrique des couteaux pour des chefs à Maniago, village frioulan de forgerons de tradition séculaire.

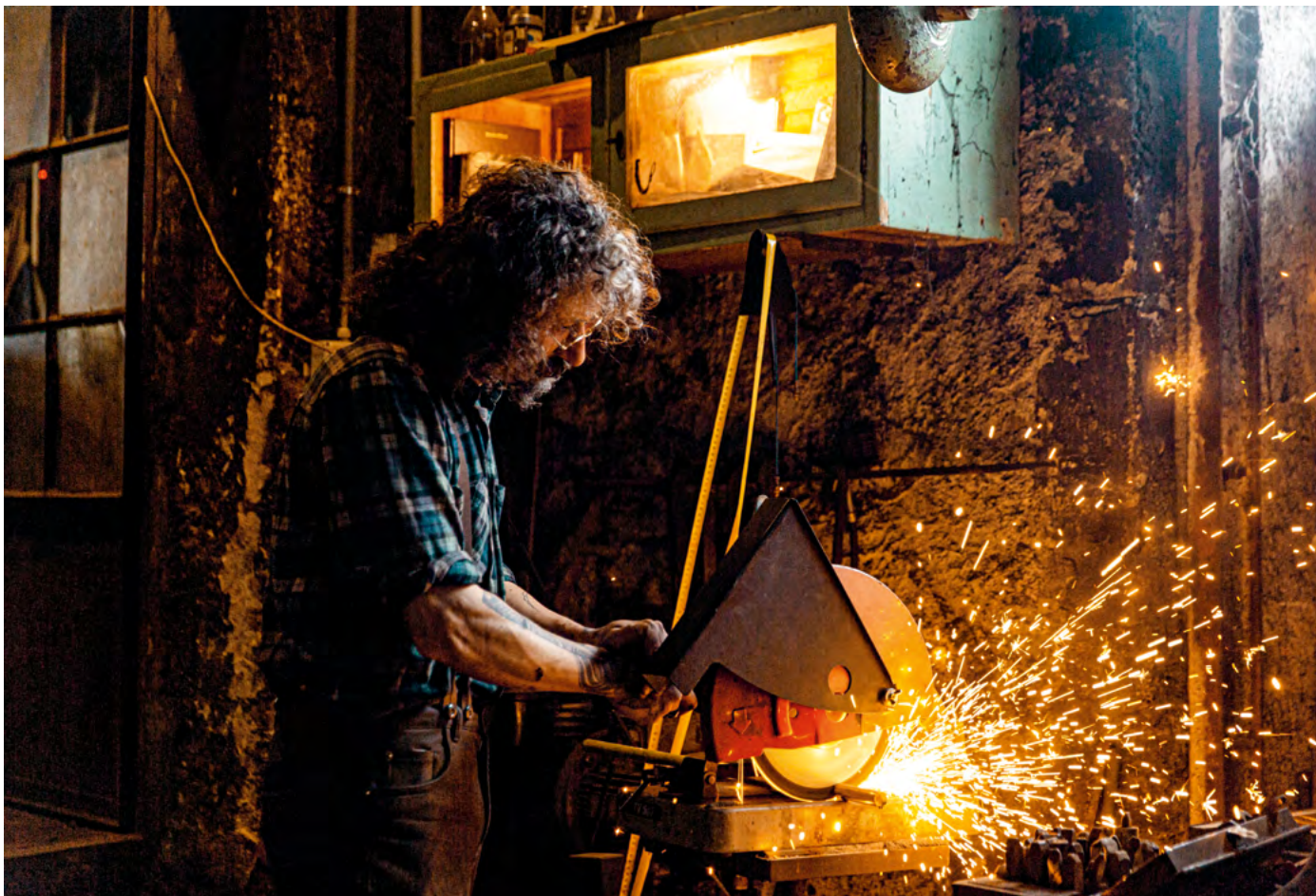
Sur sa porte, un panneau interdit l'entrée aux couteliers, affûteurs, commerçants et aux revues spécialisées en coutellerie – hommage à Fulvio Pierangelini, chef particulièrement impertinent et cher à Michele Massaro. Ainsi, franchir le seuil de l'Antica Forgia Lenarduzzi, c'est l'assurance de rencontrer un artisan hors du commun.

Dans sa forge aux murs en pierre recouverts de haches, faucilles et autres lames anciennes, on perd la boussole. On ne saurait dire à quelle époque et dans quel univers on se retrouve. Dans un petit espace, d'imposantes machines qu'on imaginerait bien servir aux artisans du Moyen-âge, de magnifiques couteaux au design remarquable posés sur une grande table en bois rustique et, au centre de la pièce, sur une petite table de même facture, un plateau en argent contenant tout le nécessaire à cocktails d'un bar hype. Juste à côté, de la fumée s'échappe d'un étrange casier ; dans un coin, d'épaisses buches et une collection de bouteilles à faire pâlir le meilleur bar à vin nature parisien du moment.

Batafrier

Michele Massaro est désormais le seul forgeron artisanal et indépendant en activité à Maniago, ville du Frioul sur les contreforts des Alpes italiennes autrefois renommée pour ses « batafriers » (littéralement, « qui bat le fer » dans le dialecte local). Les autres, une cinquantaine, sont regroupés dans un Consorzio depuis 1960. La tradition remonte au XV^e siècle, plus précisément à 1453, date de construction d'un canal le long duquel les forgerons ont installé leurs ateliers afin d'utiliser la force de l'eau pour travailler le fer. Initialement, ces artisans devenus au cours de l'histoire les principaux fournisseurs d'armes de la Sérénissime, y produisaient des outils agricoles, des couteaux, et d'autres petits outils de précision.

Michele a repris l'une des premières coutelleries de Maniago en 2015, lassé de son job de commercial. Une moustache à la Dali dans le corps de Frank Zappa nous accueille avec un café et, pendant qu'il nous parle de son travail, n'arrête pas de bouger, léger et rapide. Avec des mouvements sûrs et agiles, il manie aussi bien le fer incandescent que les rognons qu'il est en train de nous préparer pour le déjeuner. La plupart des machines sont très anciennes, exploitant encore la force de l'eau, et l'étrange casier est un fumoir à viande. →



Entre le feu de la grande cheminée, toujours nourri, pour fondre le métal, la fumée qui enveloppe de gros morceaux de viande qu'on mangera sur la grande table en bois, toutes ces lames qui nous entourent, en sirotant un verre de Sassaia de Angiolino Maule – vigneron de la voisine Vénétie –, on se sent comme dans le carré VIP d'une fête aux Enfers. Captivés par le contraste entre la légèreté et la précision des mouvements de Michele et la taille et le poids des grandes machines, nous le regardons effectuer les phases initiales de la production

d'un couteau. Il travaille sans aucune protection, à mains nues, sans casque pour protéger ses oreilles. *« La rumeur est très importante. Pour comprendre s'il y a quelque chose qui ne va pas, je dois rester à l'écoute du fer. Pour les mains c'est pareil, si je mets des gants, je perds toute la sensibilité nécessaire. Le seul vrai danger ici est la distraction : l'unique fois où je me suis fait mal, c'est parce que je voulais prendre une vidéo avec mon portable ! »*

Violence et délicatesse, brutalité et élégance. Ce qui rend Michele extraordinaire n'est pas (seulement) son allure ni sa moustache, mais ses couteaux, des œuvres d'art uniques et rares conçues principalement sur mesure pour les grands chefs – tels Paolo Lopriore, Fulvio Pierangelini, Enrico Crippa, Mauro Colagreco – avec qui il échange longuement pour comprendre la lame dont ils ont besoin. Il travaille pour eux car ils entretiennent avec les lames un rapport intime, quotidien, essentiel. Leurs gestes et leurs besoins sont la source d'inspiration de Michele. Non seulement l'univers de la cuisine est porteur d'histoire et de traditions qui le passionnent, mais ses exigences sont un défi, qui demande une grande connaissance technique et une grande précision. →

Michele Massaro travaille à mains nues, les oreilles dressées... Entre forces de la nature, une osmose qui donne des lames de précision.

« La rumeur est très importante. Pour comprendre s'il y a quelque chose qui ne va pas, je dois rester à l'écoute du fer. Pour les mains c'est pareil, si je mets des gants, je perds toute la sensibilité nécessaire. »





Michele fabrique des couteaux sur mesure pour de grands chefs, tels Paolo Lopriore et Mauro Colagreco.

Il a appris le métier avec les anciens de la ville, savoir-faire qu'il allie aux techniques de finition apprises auprès des fabricants de ciseaux et petits objets, et les formes japonaises. En effet, cet artisanat est récent dans la culture italienne, car la découpe n'est pas d'une importance capitale en cuisine.

« Je ne supporte pas les exercices de style, comme en cuisine, de même avec les lames. Je ne ressens pas le besoin de créer des nouvelles formes à tout prix, quand les Japonais ont tout codifié. Ainsi en cuisine, je n'aime pas les chefs qui ne créent que pour montrer leur créativité et nourrir leur ego bien plus que le commensal... » S'il lui est arrivé quelques fois d'inventer de nouvelles formes, c'est toujours pour satisfaire une exigence particulière d'un chef ou s'adapter à son geste. Ainsi, l'un de ses derniers couteaux pour Paolo Lopriore, a été imaginé pour fileter le poisson dans un seul geste fluide. Il avait aussi créé un couteau pour le vigneron Josko Gravner, dont on trouve les meilleures cuvées dans la cave de Michele. Récemment, il a aussi conçu un couteau pour la glace, inspiré par le travail d'un célèbre barman italien, Dom Carella.

Les manches de ses couteaux sont façonnés à partir de buches d'essences diverses qu'il

sélectionne et coupe dans les environs. Il fabrique aussi des couteaux de table, au design minimal et fluide. « Pour ces couteaux, j'ai travaillé sur l'élimination, pour arriver à l'essentiel. Si mes couteaux étaient une musique, ça serait la guitare de David Gilmour (des Pink Floyd, ndlr). Sa rythmique est simple, propre, fonctionnelle, mais transmet beaucoup d'émotions. »

Éparpillés sur une table, les prototypes qui portent le nom du chef auquel le couteau sera destiné. « Quand je sens que j'ai terminé d'apprendre, je passe à autre chose. Aujourd'hui, j'ai encore des choses à apprendre avec les couteaux, mais peut-être que demain j'en aurai marre et passerai à autre chose. Chef? J'y avais pensé à l'époque, mais je suis trop fou, trop anxieux, trop perfectionniste et trop compétitif. Ça serait un enfer! » ✕



Par Ilaria Brunetti
Photos:
Florian Domergue

Antonia Klugmann

Regina Vegetale

(La reine du végétal)

Installée sur les collines du Collio, dans le Frioul-Vénétie Julienne, terre de grands vigneron et de diversité culturelle, Antonia Klugmann donne à goûter la cuisine de ce terroir unique, son histoire personnelle, son lien si étroit au végétal et son agilité créative.

Née en 1979 à Trieste, elle lâche les études de droit à l'université de Milan pour la cuisine. Après des cours de pâtisserie et quelques années au Harry's Bar de Trieste, elle commence une tournée des cuisines d'Italie pour s'imprégner de différentes approches et techniques, mais un grave accident de

voiture l'immobilise pendant presque un an. Temps qu'elle a consacré à créer son potager, qui changera pour toujours son approche au végétal.

À 27 ans, elle ouvre son premier restaurant, Antico Foledor Conte Lovaria, à Pavia di Udine (Frioul-Vénétie Julienne), où elle est vite remarquée. En 2010, elle achète un terrain à Dolegna del Collio et, le temps d'y construire son lieu, travaille à Venise, d'abord au restaurant Il Ridotto, puis à Venissa, succédant à la cheffe Paola Budel. Elle maintient l'étoile Michelin et, en décembre 2014, ouvre L'Argine a Vencò. Un an plus tard, elle décroche une étoile. →



Sa sœur Vittoria qui, après une carrière dans les assurances, s'occupe de l'administratif et participe à la salle, avec grâce et enthousiasme. «*Ça n'a pas été facile au début, je cherchais constamment le consensus d'Antonia, un alignement parfait. Mais j'ai enfin compris que notre diversité est notre force, ça nous équilibre.*» Antonia est timide mais très déterminée, poétique et concrète à la fois, curieuse, exigeante. Sa cuisine transmet tout cela, une délicatesse des saveurs qui est force de pensée, une harmonie de goûts très précis, sans bavure. À notre passage, sont en cours les travaux de restructuration de l'ancien moulin de 1650 adjacent au restaurant, qui accueillera des nouvelles chambres – en plus des trois déjà disponibles – et un grand salon. Ce qui ne trouble en rien notre exploration intime de l'univers particulier d'Antonia Klugmann.

Raconter son terroir

«*Ma cuisine raconte le Frioul, avec mon regard de Triestine. J'ai choisi le Collio, car c'est un lieu où différentes cultures*

s'entremêlent : c'est le lieu le plus proche de Trieste et de mon histoire personnelle.» Trieste, avec son port commercial, son architecture autrichienne et sa vivacité culturelle; le Collio, connu pour ses magnifiques collines recouvertes de vignes, ses vins – surtout blancs et oranges – à quelques pas de la Slovénie.

Transmettre son Frioul

Pour Antonia, il ne s'agit pas simplement d'intégrer les produits locaux dans ses plats, mais plutôt de s'imprégner de la culture locale et de réussir à en transmettre l'essence, tout en voyageant libre dans son univers créatif, avec son bagage technique. «*Écouter et interpréter un ingrédient ne suffit pas. Il faut écouter les personnes, comprendre les motivations historiques derrière une tradition. Je suis toujours affamée d'informations, je regarde toujours ce qui m'entoure avec les yeux d'un enfant.*» Elle a noué une relation très forte avec les habitants des environs, qui constituent une partie importante de sa clientèle. Vittoria confie que, parmi toutes →

Ci-dessus :
Mise en abyme végétale à l'Argine a Vencò.

Ci-contre :
Artichaut au topinambour, truffe «bianchetto» et truffe noire d'été, épi de plantain lancéolé, herbe à ail et fleurs de valeriane

Pages suivantes, à gauche :
Spaghetti alla chitarra avec ail des ours, bourrache, laitue, arroche de mer, salicorne et thé vert

À droite :
Crevettes grises de la lagune, oseille sauvage, sapin et genièvre





les distinctions d'Antonia, c'est le prix du maire de Dolegna del Collio pour son engagement dans la valorisation de la région qui l'a émue le plus. «*Je voulais être intégrée dans ce territoire, je ne voulais pas être un astronef catapulté quelque part.*»

Racines

Antonia porte cette diversité culturelle qu'elle hérite dans ses gènes. Une grand-mère de Ferrara ; un grand-père de Perugia, le côté juif de la famille enraciné profondément dans la Trieste mittel-européenne ; un autre grand-père des Pouilles, qui apporta une approche méditerranéenne dans son rapport à la mer et à la cuisine, et son épouse de Muggia (commune de la province de Trieste), femme moderne et émancipée. «*Ma grand-mère n'aimait pas cuisiner, elle trouvait son bonheur ailleurs. La cuisine a toujours été centrale dans ma famille mais pas dans un rapport mélancolique, chacun y apportait sa propre identité d'une façon très moderne.*»

Danser avec le sauvage

Le potager joue un rôle central dans la cuisine d'Antonia. Elle n'est pas en autosuffisance complète mais s'en rapproche. «*Le jardin est mon école depuis 15 ans. Voir pousser une tomate m'aide à comprendre les éléments qui déterminent sa saveur. Ça me permet d'avoir une compréhension très technique du goût.*» Mais son rapport au jardin est encore plus profond : ça lui a appris aussi une nouvelle relation au sauvage et une définition de beauté qui contemple le désordre. Ce n'est pas une acceptation passive mais déclenche une capacité de réaction. Antonia observe, écoute, laisse parler la nature : son défi est de trouver la bonne réponse. Ainsi, son verger l'a obligée à apprendre des nouvelles techniques de conservation et de transformation pour ne pas gaspiller les kilos de fruits qu'elle y récolte : séchage au soleil, fermentation, extraction des jus. Les fruits ainsi transformés apparaissent aussi dans ses plats salés, comme la tradition régionale le veut dans de nombreuses recettes, et

elle en utilise même les fleurs, comme dans sa Salade de pommes de terre al dente, citron, petits pois, amandes et mayonnaise de fleurs de prunier. Les herbes et les plantes sauvages sont très présentes dans le menu, spécialement au printemps, quand la région regorge de toutes sortes de variétés. Si son Risotto aux asperges sauvages est très contemporain dans la technique mais traditionnel dans l'association, les Spaghetti alla chitarra avec ail des ours, bourrache, laitue, arroche de mer, salicorne et thé vert sont le fruit de sa recherche si pointue sur les herbes, et de sa créativité. L'arroche de mer, *Erba sale* en italien dans le texte, est un arbuste local dont les feuilles ont un goût très salin. La salicorne apporte ses parfums d'iode ; le thé vert, une légère amertume ; les spaghetti, faits maison, ont une texture caoutchouteuse très particulière. Avec ses Crevettes grises de la lagune, oseille sauvage, sapin et genièvre, à l'inverse, elle joue à utiliser un subtil parfum de montagne avec l'une des excellences

lacustres de Marano, à côté. «*Si notre rapport avec le cultivé ne passe pas par la compréhension du rapport entre l'homme et le sauvage, difficilement on aura une véritable compréhension des dynamiques nécessaires pour notre avenir.*» Dans son jardin, il y a aussi des plantes d'ailleurs, mais qui ont trouvé ici le climat idéal, comme le shiso, qui pousse à grande vitesse et se tient mieux que le basilic italien. Antonia cherche toujours des plantes très résistantes, qui ne nécessitent pas d'arrosage, car elle est très engagée dans le soutien d'une agriculture et de toute pratique durables.

« L'identité est honnêteté intellectuelle. »

Antonia Klugmann

Cuisine en mouvement

En accord avec cette relation au sauvage et à la nature, Antonia Klugmann estime que sa cuisine doit être libre de changer, basculer, faire peau neuve, suivant ses découvertes et ses états d'âme. «*La temporalité est quelque chose que j'ai appris à accepter et qui est devenue part de ma cuisine. Si tu travailles des produits exotiques et tu recherches l'originalité des associations, ton travail consiste à trouver à chaque fois des associations nouvelles, éclectiques et inattendues. Mais si tu utilises des produits locaux de saison, alors c'est toi, le chef, qui dois changer et t'adapter à l'ingrédient, si tu veux que ta cuisine soit en mouvement.*» L'identité en cuisine n'est pas figée non plus pour la cheffe : «*Tu la découvres au quotidien avec toi-même, après, il faut trouver le bon mode d'expression. La cuisine doit être un reflet constant de la personne, c'est pour ça que ça doit changer constamment. L'identité est honnêteté intellectuelle.*»

L'Argine a Vencò, du sur-mesure
Antonia vit la création d'un plat

comme un moment très intime, un déclic qui se produit au hasard d'une découverte technique, d'un état d'âme, d'une intuition de goût... Son équipe entre ensuite dans la danse. «*L'Argine a Vencò est un univers que j'ai construit pour que je puisse cultiver ma créativité. J'ai appris à me connaître, à comprendre quelles étaient les choses qui me faisaient du bien, à respecter mes rythmes. Trouver le temps pour la lecture ou le tennis est indispensable pour mon bien-être et donc pour mon travail. La créativité ne peut pas exister sans harmonie.*» ✕

L'Argine a Vencò
Località Vencò,
34070 Dolegna del Collio GO
info@largineavenco.it
Mob. +39 350 5212804
tel. +39 0481 199 9882



Il faut des anchois, du sel et du temps pour une bonne colatura (« coulis d'anchois »). Après 24 heures au sel, les anchois sont disposés dans des petites barriques de châtaignier appelées terzigno (un tiers de baril) pour 12 à 36 mois.

Colatura di Alici Potion marine

Par Laurène Petit
Photos: Florian Domergue

Sentinelle slow food et pépète encore méconnue parmi les condiments italiens, la colatura di alici est un pur produit de Campanie. Cet élixir marin est obtenu à partir d'anchois, de sel, et de beaucoup de temps. Nous sommes allés à Cetara, la capitale de la colatura, à la rencontre des derniers gardiens de ce joyau du patrimoine culinaire de la côte amalfitaine.

Si Amalfi est connue pour son citron, Cetara, à quelques virages serrés de là, a le monopole de la colatura. Ce « coulis d'anchois », dans sa traduction littérale, est un véritable concentré iodé, produit artisanalement par une poignée d'irréductibles passionnés. La conserverie Nettuno en fait partie.

Partout, jusque dans les interstices des portes et les poches des vêtements de travail, ces mêmes effluves âcres de poisson fermenté qui montent au nez. Habitée, la petite équipe qui s'affaire à trier et désarêter des anchois, rit de nous voir grimacer. L'atelier semble figé dans le siècle dernier, comme lui aussi conservé dans le sel. Les mains de Vincenzo et son épouse, toujours agiles malgré les signes de l'âge, répètent inlassablement les mêmes gestes depuis des années. Ayant pris le relais de leur père Raffaele Giordano, Vincenzo et son frère Giulio continuent de faire prospérer la petite entreprise créée au sortir de la Seconde Guerre →





Il faut choisir « les poissons les plus frais possible, pour pouvoir leur couper la tête au plus net »

mondiale et dont le nom, Nettuno, est un hommage au dieu de la mer.

Arôme antique

« À Cetara, nous avons remis au goût du jour le garum des Romains », explique Giulio Giordano. C'est effectivement de cette sauce si appréciée des contemporains d'Apicius qu'est dérivée la colatura di alici. Le garum était fabriqué, dès l'époque Étrusque, à partir de chair et de viscères de poissons bleus et parfois d'huîtres, salés et pressés, pour en extraire un jus (ou *liquamen* en latin) semblable à la sauce nuoc-mâm des Vietnamiens. Elle remplaçait parfois le sel pour assaisonner et condiment des préparations, et permettait surtout d'éviter la putréfaction de denrées aussi sensibles et difficiles à conserver que le poisson frais. Dans son ouvrage *Histoire naturelle & morale de la nourriture*, l'autrice Maguelonne Toussaint-Samat attribue même au garum, dont le commerce était en pleine expansion, une raison du déploiement

de l'Empire Romain dans le sud de la Gaule, en particulier à Marseille, où des comptoirs commerciaux avaient été établis. Le pissalat niçois, poisson salé ayant donné son nom à la pissaladière, est d'ailleurs un autre cousin du garum.

C'est vraisemblablement autour de la deuxième moitié du XIII^e siècle que les moines cisterciens du presbytère de San Pietro a Tuzolo, dans une commune proche d'Amalfi, ont commencé à faire ce qui ressemble le plus à la colatura actuelle. Ils conservaient alors le fruit de leur pêche, abondante en anchois, dans des tonneaux en alternant le poisson avec des couches de sel. Les tonneaux étaient alors refermés et pressés à l'aide de pierres. C'est ainsi qu'au bout de quelques mois, en apercevant un jus limpide, ruisselant sur le sol, qu'ils ont eu l'idée de s'en servir en cuisine.

Terzigno

Giulio Giordano est celui des deux frères qui a le plus l'habitude de détailler à tous les curieux, avec patience et générosité, l'histoire et les secrets de fabrication de la colatura di alici. Il faut choisir « les poissons les plus frais possible, pour pouvoir leur couper la tête au plus net ». Puis vient le moment de les éviscérer, avant de les passer au sel pendant 24 heures. Ainsi, les poissons vont perdre leur première eau, qui dénaturerait le résultat final. Le lendemain, les anchois sont disposés harmonieusement en couronne, dans des petites barriques de châtaignier appelées terzigno (en référence à leur taille correspondant à un tiers de baril). « Celles-ci, mon père les utilisaient déjà. Elles ont plus de 80 ans ! » Et renferment donc une base organoleptique complexe et incomparable avec les barriques modernes. Comme le faisaient les moines cisterciens, les barriques sont alors remplies en alternant les couches d'anchois et de sel de Trapani, avant d'être refermées par un couvercle de bois. Giulio se saisit

d'une grosse pierre qu'il vient poser sur la barrique et l'entrepose au milieu des autres, dans son arrière-boutique où l'odeur est encore plus puissante qu'ailleurs. Ce n'est qu'au bout de douze à trente-six mois, qu'un trou est percé dans le fond de la barrique, afin que le liquide s'écoule, goutte à goutte. « Il faut plus de 7 kg de poisson pour obtenir un litre de colatura », précise Giulio.

De Bottura à Pietravalle

Avec son goût profond, salin et riche en umami, il n'y a besoin que de très peu de colatura pour relever un plat. Sur la côte amalfitaine, il est d'usage de l'utiliser dans la sauce de pâtes dont seuls les Italiens ont le secret : celles dont le nombre d'ingrédients est inversement proportionnel à la sapidité. Ce plat traditionnellement consommé le soir de Noël à Cetara, est tout simplement préparé avec des spaghetti ou linguine et une sauce liée à l'huile d'olive additionnée de quelques cuillères de

colatura, du persil, de l'ail, une pointe de piment et quelques tomates pelées. Versatile, la colatura peut parfaire l'assaisonnement de plats de poisson mais également de légumes, comme le brocoli, les asperges ou encore les petits pois. La colatura de chez Nettuno est utilisée par le très médiatique chef italien Massimo Bottura, mais appréciée aussi de notre côté des Alpes par des chefs qui s'approprient cette technique anti-gaspi ancestrale. C'est le cas de Manon Fleury et de Florent Pietravalle, qui se sont tous deux essayés, à force de patience et d'essais, à la sauce poisson maison à partir de leurs propres parures de poissons et de crustacés.

Le temps est bon

Le temps serait-il donc la pierre angulaire de cette sauce millénaire ? Cet ingrédient invisible donne tout son sens et son goût à n'importe quel produit fermenté. Que serait le fromage, la choucroute ou le saucisson sans le

bienfait du temps ? Il en est de même pour la colatura, qui, au compte-goutte, fait remonter le temps tout à la fois qu'elle nous ancre les deux pieds dans un terroir : celui où l'air sent la feuille de citronnier et les embruns de Méditerranée. ✕

Giulio Giordano, de la Fabbrica Nettuno au milieu de ses terzigno vieux de 80 ans.

Fabbrica Nettuno
Corso Umberto I, 66,
84010 Cetara SA,
Italie





Banc d'essai

Le match des sfogliatelle

Pâtisserie iconique de Naples, ce chausson tantôt feuilleté ("sfogliatella riccia") tantôt sablé ("sfogliatella frolla") est le petit bijou sucré de la Campanie. Contrairement à son cousin éloigné le croissant, la sfogliatella est introuvable en dehors de sa ville d'origine. Avec sa pâte croustillante en forme de coquillage, sa garniture tiède à base de ricotta, de semoule fine, de cannelle et d'agrumes confits, elle donne à elle seule une excuse valable pour une escapade à Naples. Banc d'essai, 100 % sfogliatella riccia.

Par Laurène Petit
Photos: Florian Domergue

La particularité de cette pâtisserie dont le nom vient des « petites feuilles » qui la composent réside dans le tour de main nécessaire pour confectionner la pâte... à condition de choisir la version feuilletée (riccia) qui lui donne tout son intérêt. Après avoir mélangé farine, sel, sucre, eau et huile, on abaisse cette pâte très finement avec un laminoin à pâtes (c'est l'Italie, pardi). Puis les fines feuilles ainsi étalées sont superposées, généreusement beurrées, et roulées en un gros rouleau d'une dizaine de centimètres de diamètre et qui peut être long de plusieurs mètres. Après un passage au frais, c'est le moment de couper des tranches

dans ce rouleau et de voir apparaître les couches du feuilletage. Les mains expertes viennent alors façonner un cône en modelant la pâte à l'aide des pouces, avant de venir y lover la garniture et de cuire le tout au four. Elle est appréciée tout juste sortie du four, à peine poudrée d'un voile de sucre glace. Tout un programme !

Attanasio

Vico Ferrovia, 1-2-3-4

Une adresse bien connue des locaux, qui n'hésitent pas à prendre un ticket et faire la queue comme chez le boucher pour acheter quelques pâtisseries bien garnies à prix doux.

La pâte Feuilletée à souhait, elle est grasse et fraîchement confectionnée.

La crème Débordant presque de la pâte, la garniture est très généreuse, parfumée mais un peu trop sucrée.

Son point fort Située à deux pas de la gare, c'est l'adresse parfaite pour embarquer quelques sfogliatelle encore chaudes avant de sauter dans le train.

Chalet Giro

Via Caracciolo fronte, Via Orazio

Dans le quartier de Mergellina, en bord de mer, le Chalet Giro est un rendez-vous incontournable des Napolitains. Si la sfogliatelle y est très correcte, on y vient finalement surtout pour la graffa : gargantuesque beignet sucré, parfois indécentement surmonté d'une marée de nutella.

La pâte Délicatement poudrée de sucre glace, elle est bonne mais un peu moins croustillante que la moyenne.

La crème Extrêmement parfumée et généreuse en fruits confits, la crème est riche et roborative.

Son point fort Ouvert de 6h45 à 3h du matin, c'est une valeur sûre pour les couche-tard ou les lève-tôt.

Mary's sfogliatelle

Via Toledo, 66

À l'entrée de la majestueuse Galleria Umberto, cette petite échoppe a dû perdre de sa superbe au fil de l'arrivée massive de touristes : malgré leur haute teneur en sucre, les sfogliatelle nous ont laissé un léger goût amer.

La pâte Dure sous la dent, le feuilletage est compact et visiblement (mal) décongelé.

La crème Plutôt savoureuse et parfumée.

Son point fort On cherche encore.

Monzù

Via Agostino Depretis, 1

À la sortie du métro Università, ce café de quartier propose des sfogliatelle format poche, servies chaudes, à picorer avec un bon espresso macchiato.

La pâte Plutôt dense et très cuite, elle est aussi moins grasse que la moyenne. Elle prend le dessus sur la garniture.

La crème Agréablement parfumée, elle est légère et peu dominante.

Son point fort La taille réduite des sfogliatelle permet de satisfaire les petites faims ainsi que les plus réfractaires au combo ricotta-cannelle-fruits confits.

Pintauro

Via Toledo, 275

Coup de cœur pour cette adresse dont le fondateur, Pasquale Pintauro, n'est rien de moins que l'aubergiste ayant remis au goût du jour la sfogliatella, en 1818. Dans sa superbe boutique de la Via Toledo où brille encore l'enseigne

lumineuse indiquant "sfogliate calde", on se régale de l'une des sfogliatelle les plus réussies de la ville.

La pâte Extrêmement croustillante et très beurrée, elle s'effeuille délicatement au fil des crocs pour laisser place à la garniture.

La crème Généreuse sans être lourde, c'est aussi l'une des moins sucrées parmi les sfogliatelle testées. La ricotta est fondante, la cannelle est présente sans dominer, et les zestes d'agrumes apportent juste ce qu'il faut de fraîcheur.

Son point fort L'équilibre parfait entre pâte beurrée et craquante, et garniture généreuse pas trop sucrée.



La famille Borrello

LARD DE VIVRE

Après que le GPS a rendu l'âme en tentant vainement de proposer d'illusoires raccourcis, on s'extirpe enfin d'un sentier de montagne bouffé par la végétation. Au nord de l'Etna, le massif des Nebrodi a des airs de Vercors sicilien. Une dernière succession de lacets, sous le regard des ânes, et voilà que se profile la façade

de l'Osteria del Maiale Nero. Tout autour, sous les frondaisons des chênes, chèvres et cochons font leur vie, libres comme l'air. 100 hectares d'élevage naturel, d'oliviers, de noisetiers et de potager qui fournissent la matière première à la cuisine zéro kilomètre du chef Alessandro Maniaci.

Par Peyo
Lissarrague,
en Sicile
Photos: William
Lacalmontie





Le restaurant est une adjonction récente à la ferme familiale de Franco Borrello, le papa. Anna Laura en a rêvé, son frère Giuseppe tout autant et il y a deux ans, c'est en enfant du pays qu'Alessandro Maniaci a rejoint la troupe : « Mon père fait aussi des charcuteries, comme Franco, il travaille d'ailleurs même souvent avec des porcs de l'exploitation. À l'époque j'étais à Milan, chez Fratelli Torcinelli, mais la Sicile me manquait. Mes racines sont ici, entre la montagne et la mer, alors quand Anna Laura m'a proposé de prendre en main la cuisine, j'ai vu le potentiel et j'ai fait mes valises ».

Nouveau monde

Formé entre autres auprès de Diego Rossi chez Trippa, Alessandro a de son propre aveu découvert un nouveau monde dans l'écosystème Fattoria Borrello. « Ici, les légumes ne passent jamais au frigo ». « On va du jardin à l'assiette, sans étape intermédiaire. Cela modifie profondément la façon de penser le lien à la terre mais aussi la façon de

travailler. Il ne s'agit plus de passer un coup de fil pour commander des produits, mais de faire avec ce qu'on a. Je ne cuisine plus en demandant mais en utilisant. L'ingrédient le plus important devient alors le temps. Celui de la maturation des salaisons, celui de la pousse des légumes. On sait quand il est temps de tuer un animal, on prend conscience du cycle de vie qui nous amène sa chair. Et on se doit dès lors de tout consommer, de respecter ce don ». Accents messianiques non-feints. On sent dans chaque mot du jeune chef sicilien, dans chacun de ses regards amoureux de la vie, une force organique et généreuse qui se transmet dans tous ses plats. Une selle de lièvre, salée, séchée puis marinée, finement tranchée et recouverte de sardines au sel et de poudre de cèpes. Des sarda a beccafico – sardines farcies aux herbes, raisins, croutons – entre tradition et invention. Des pasta faggioli aux moules et au cochon. En trois plats, qu'il porte lui-même à table pour en expliquer les moindres détails, il fait de ses convives des apôtres convaincus.

Anna, la nonna

On voudrait les suivre, lui et Anna Laura Borrello, solaire, dont on devine transparaitre dans chaque geste sa joie de voir s'épanouir l'Osteria autant que la ferme, indissociables pendant d'une même logique alimentaire à l'évidence presque déconcertante. Cachée derrière son petit-fils Giuseppe, tablier noué à la taille et les mains dans la pâte à pain, un autre maillon essentiel de la famille Borrello s'active. C'est Anna, la nonna, aussi discrète qu'opiniâtre. « Elle me donne chaque jour une leçon de travail, elle m'inspire le plus grand respect », souffle Alessandro. « À 85 ans, elle continue à frire le pain et à faire deux services quotidiens. Elle est la première arrivée, on ne peut pas l'en empêcher. Et après le service, je l'ai déjà vu revenir du jardin avec 15 kilos de fèves dans son tablier... »

Franco et les Nebrodi

Le cercle vertueux de la famille Borrello repose aussi sur les épaules de Franco, et de ses centaines de porcs

noirs rustiques. Arrivés à l'âge adulte, ils vivent en totale liberté dans les chenaies escarpées de la ferme, invisibles au commun des mortels et s'en tenant à la compagnie des ânes et des chèvres. « Ils se nourrissent de glands, et nous leur laissons dans des mangeoires des compléments de céréales, mais nous n'avons plus à nous occuper d'eux. De novembre à mars, on ne les voit quasiment pas. Il en va autrement des femelles qui mettent bas et de leurs portées. Elles sont logées plus bas sur la montagne, où nous pouvons les accompagner et les surveiller ».

« Ici, les légumes ne passent jamais au frigo. On va du jardin à l'assiette, sans étape intermédiaire. »

Alessandro Maniaci

On le suit vers les toits pointus des zimmas, ces abris de pierre où les truies et leurs porcelets peuvent s'abriter la nuit venue. « Après les 130 jours de gestation, les petits restent ici quatre mois, avec leurs mères, dans les grands enclos ombragés, et reçoivent une nourriture à base d'orge. Nous les vaccinons et nous les traitons pour les puces et les vers, mais nous ne leur donnons pas d'antibiotiques ». Il faudra un an et demi pour qu'un porc, atteignant facilement les 120 kilos, parvienne à maturité et pour que sa chair soit suffisamment goûteuse. « Pour la charcuterie, c'est la durée minimale », précise Franco. « Il faut de la patience, et il en faut encore plus pour faire toutes les salaisons, particulièrement les jambons ».

Après une brève traversée de la vallée, il pousse la porte de sa chambre de séchage. L'odeur subtile mais entêtante qui se dégage des cuisseaux suspendus vaut mieux que toutes les dissertations. « On met la viande au sel à raison d'un kilo par jour. Sans nitrates. Ensuite on

sèche 100 jours à 3°C puis on affine au saindoux et à la farine pendant un an, à 10°C. Les jambons vont mûrir au total deux années au minimum, certains trois ans. Nous faisons tout à notre petite échelle, sans intervention extérieure, alors il faut du temps... ».

Ce soir à la table de l'Osteria, ce sont ces salaisons qu'Anna Laura servira en antipasto. Ce sont ces viandes qui se poseront dans les assiettes dressées par Giuseppe et Alessandro à côté des légumes du potager ramassés par Anna. Bouclée la boucle, de leurs sourires et de leurs mains liées. Sur cette montagne ronde comme un sein nourricier, eldorado secret d'une Sicile aux mille visages. ✕

Page de gauche : Dans le silence des chambres de séchage de sa ferme des Nebrodi, Franco Borrello surveille le lent affinage des salaisons.



Par Peyo Lissarrague
Photos: William
Lacalmontie

Produits

Goûts de Sicile

Amandes d'Avola, pistaches de Bronte, noisettes de Nebrodi, citrons de Syracuse, oranges de Ribera... le goût de la Sicile est avant tout celui de ses produits, de ses 24 appellations protégées et de son terroir protéiforme à la source duquel s'abreuve une tradition toujours prégnante mais déclinée en une foule de variations régionales.

La Méditerranée tout entière est venue contribuer à l'édifice culinaire sicilien, au gré des conquêtes et des expéditions, des routes commerciales et des remous de l'Histoire. On retrouve ainsi du côté de Palerme un couscous dont la recette fut rapportée de Tunisie par les pêcheurs faisant escale sur les côtes maghrébines. À Catane, le seltz limone e sale – boisson rafraîchissante et digestive à base de sel et de citron – ne serait rien sans l'eau pétillante originare d'Allemagne. Et il se déguste autour de kiosques typiques héritiers des acquafrescai, les buvettes popu-

lares de l'ancien royaume bourbon de Naples.

L'occupation arabe à l'époque de l'émirat de Sicile a grandement participé au développement d'une saveur indissociable de toutes les cuisines de l'île : l'aigre-doux. L'association contrastée est présente partout, avec des rencontres tranchées autour de l'iode des sardines et des agrumes confits ou entre le thon est les fraises, par exemple. Les desserts riches en sucre et en miel ou les diverses préparations frites, notamment les emblématiques arancini, dérivés du kibbeh levantin, sont autant de traces encore visibles de cette influence arabo-byzantine.

Autre icône locale, le cannolo incarne quant à lui un syncrétisme particulièrement représentatif de la gastronomie sicilienne. Inspiré d'une recette romaine passée à la moulinette sarrasine, il serait finalement né, selon les sources, →



de l'imagination gourmande des sœurs d'un couvent de Caltanissetta ou de celle de concubines cherchant à séduire leurs princes. Chaste ou profane, si le fin tuyau de pâte frite empli d'une farce de ricotta aromatisée à l'envi est devenu presque trop populaire pour être honnête, il reste un terrain de jeu idéal pour les pâtisseries contemporains qui n'hésitent pas à le désucrier et à l'alléger.

Le seul chocolat IGP

De toutes les douceurs de la Sicile, il en est pourtant une, aussi surprenante qu'unique, dont le secret reste encore trop bien gardé. À Modica, dans la province méridionale de Ragusa, on trouve le seul chocolat d'Europe protégé par une IGP. L'histoire baroque de la ville, reconstruite comme Noto après le séisme de 1693, lui vaut d'être classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco, mais c'est ce fruit de la domination espagnole qui fait le plus saliver ses visiteurs. On confectionne en effet à Modica un

chocolat à froid, sans ajout de beurre de cacao, dont les jésuites installés dans la région transmirent au XVI^e siècle la recette aux habitants.

D'un point de vue technique, ce chocolat hors-normes ne subit pas l'opération appelée conchage, qui consiste à brasser à une température pouvant aller jusqu'à 85°C les graines de cacao torréfiées (auxquelles on adjoint aujourd'hui le plus souvent de la lécithine de soja, voire du lait et des arômes divers) afin d'obtenir une pâte qu'on mélangera ensuite avec du beurre de cacao et du sucre. À Modica, on ne chauffe pas le cacao à plus de 45°C et on ne le combine qu'avec du sucre. Le résultat, exigeant et délicat, est d'une pureté et d'une intensité incomparables avec une texture friable, presque sableuse, qui démultiplie les sensations.

Peu adapté aux utilisations en confiserie ou en pâtisserie, il est en revanche inégalable en dégustation. Accord ma-

À Modica, dans la province méridionale de Ragusa, on trouve le seul chocolat d'Europe protégé par une IGP

jeur sur des vermouths, qui peuvent répondre à sa puissance et à sa profondeur, comme on le découvre chez Sabadi, maison artisanale de haut vol sagement installée dans l'ombre du Duomo San Giorgio. On y retrouve non seulement des tablettes de crus d'origine travaillées au très précieux muscovado – le sucre de canne complet venu de l'île Maurice et obtenu uniquement à partir de jus de canne évaporé puis broyé – mais aussi toute une collection dédiée aux villes siciliennes, avec la présence d'ingrédients autochtones : câpres et fleur de sel pour Pantelleria, mûres et menthe de montagne pour Taormina, feuilles de laurier pour Agrigente, amandes et orange pour Noto, mandarine et sumac pour Palerme...

Encore sous le choc gustatif, on tombe, façon Alice, au pays des merveilles. Passées quelques marches, on accède au saint des saints, sous les voûtes basses de la première et de la seule chambre de maturation de chocolat

au monde. Ici, les magiciens de Sabadi font lentement « vieillir » le chocolat, pur, avec des plantes ou des herbes, sans les mélanger mais en permettant au cacao de s'imprégner au fil du temps de leurs parfums et de leurs saveurs. Préservés dans des boîtes hermétiques, les carrés de chocolat reposent en compagnie d'une pharmacopée envoûtante : jusqu'à trois mois pour le fenouil ou l'absinthe ou quatre semaines pour le tabac de la Barbade. La rencontre d'un vermouth au citron et à la gentiane et d'un chocolat affiné au poivre de Timut laisse sans voix. De l'anis étoilé au thé pu-erh, de la menthe sauvage au romarin, Sabadi explore sans limite les alliances et donne naissance à de nouveaux plaisirs. Plonger dans la tradition la plus ancienne pour en faire jaillir la modernité la plus radicale, sans jamais renier ses racines. Et si le goût de la Sicile se nichait là, dans cet interstice aigre-doux, constamment réinventé et jamais tout à fait cernable? ✕

Lavande, tabac, écorces d'agrumes, plantes aromatiques... Sabadi a inventé une maturation du chocolat inédite, où les ingrédients parfument le cacao sans y être mélangés.

Atelier Sabadi
Corso San Giorgio
105 – Modica,
près de la cathédrale
de San Giorgio
sabadi.it

Cépages

La carte des vins italiens s'il vous plaît!

Illustration:
Morgane Fadanelli (d'après une
des œuvres de @la.carte.des.vins.svp)

Charlie Garros et Jules Gaubert-Turpin, en sus d'aimer le foot, sont passionnés de vin et de cartographie. On n'a pas trouvé mieux pour vous faire un tour des vins d'Italie complet. Ils nous répondent avec des cartes.

Ciao amico mio,
Je t'écris cette carte postale depuis la "botte" pour t'en partager les secrets. Quel bonheur de sillonner ses différentes régions, aux paysages si variés : des volcans de Sicile aux montagnes du Piémont en passant par les criques des Pouilles. Sais-tu que l'Italie est le seul pays au monde qui produit du vin dans toutes ses régions? En même temps, il faut de la vigne pour assurer sa place de premier producteur mondial. Je découvre une autre richesse du pays : une multitude de cépages autochtones. 400 variétés de raisins, c'est à en perdre son latin! Sangiovese, Nero d'Avola, Catarratto Bianco, Montepulciano, Trebbiano Toscano... Des noms purement méditerranéens qui donnent soif.
Mon coup de cœur a eu lieu en Sicile. C'est sur les pentes du célèbre volcan Mont Etna, entre

500 et 1 300 mètres d'altitude, que l'on produit des remarquables vins, aussi bien en blanc qu'en rouge. Le vin, c'est une histoire de racines. Et celles-ci plongent dans la carapace du plus haut volcan terrestre actif d'Europe. Les sols volcaniques offrent aux vins un fruité inimitable. Il nous faudra revenir ensemble pour affiner nos connaissances autour d'antipasti et de crus locaux. Autre point fort : l'Italie est, avec la France, un pionnier et principal producteur de vins naturels (vigne bio, fermentation en levures indigènes avec très peu ou pas d'ajout de sulfite).
Voici quelques pépites que j'ai pu déguster et qui méritent leur place dans ta cave. Salute!
Charlie



Aziando Foradori Fontanasanta (Trentin)

Elisabetta Foradori est l'une des vigneronnes les plus talentueuses d'Italie. Pour cette cuvée, elle a choisi le Manzoni Bianco, un cépage issu du croisement de Riesling et Pinot Blanc. Une macération de huit mois en amphore structure ce beau vin blanc qui mérite de passer en carafe avant d'être dégusté.

Alessandro Viola Note Di Bianco (Sicile)

Longtemps enfermée dans un système productiviste, la Sicile a compris qu'elle avait le potentiel pour devenir une (très) grande région viticole. Une poignée de

viticulteurs mettent leur histoire et leur identité en bouteille. C'est le cas d'Alessandro Viola, installé à l'extrême nord-est de l'île. Finale citronnée et iodée pour ce vin d'été.

Cascina Corte Barbera (Piémont)

Le Piémont, c'est la Bourgogne italienne. Des petits crus en mono-cépage dont le monde entier veut boire les vins. Moins connue que le Barolo, l'appellation Barbera offre de bon rapport qualité prix. Cascina Corte incarne la nouvelle génération : levures indigènes, aucun intrant, vin non filtré. Un nez de mûre, cerise, vanille et poivre pour ce grand rouge italien.

Vignale di Cecilia Prosecco (Vénétie)

Récemment devenue première productrice de vin d'Italie, la région de Venise est principalement connue pour son prosecco, le plus célèbre des effervescents italiens. Certains Prosecco sont juste bons pour les Spritz mais celui-ci se déguste comme un Champagne! Un nez de fleurs blanches et de pamplemousse, idéal sur un joli poisson ou un dessert aux fruits. ✕

En 6 ans, Charlie et Jules ont édité 110 cartes viticoles, qu'on peut shopper sur leur e-shop, et publié 3 livres, traduits en 7 langues et distribués dans 14 pays.

www.lacartedesvins-svp.com



Caffè

50 ml d'eau
7g de café

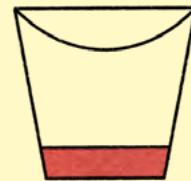


C'est un espresso. Le mot «espresso» est né de la technique d'extraction, qui consistait à pousser l'eau à travers le café compressé, mais aussi de la rapidité de réalisation : 45 secondes seulement à l'origine.

Le temps d'extraction aujourd'hui pour une tasse d'espresso est compris entre 20 et 25 secondes. C'est un café au corps et à la saveur denses, coiffé de crema. «In vetro» lorsqu'il est servi dans un petit verre et non une tasse en porcelaine.

Ristretto

25 ml d'eau
7g de café



Soit un espresso «court», un café serré en France.

On restreint (traduction littérale de ristretto) la dose d'eau utilisée, pour un résultat plus corsé.

Marocchino

Sirop de café
1 ristretto
20 cl de lait entier
chocolat en poudre



Dans certaines régions de l'Italie, il est également appelé Espresso ou Mocaccino.

Ce ristretto twisté au sirop de café et sa mousse de lait sont accompagnés d'une pincée de cacao.

Americano

¼ de café
¾ d'eau



Les Italiens disent aussi «acqua sporca» (littéralement «eau sale») : c'est un double ristretto

dans lequel on ajoute de l'eau chaude.

Cappuccino

1/3 d'espresso,
1/3 lait chaud,
1/3 mousse de lait

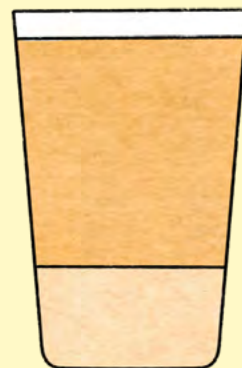


C'est un espresso recouvert d'une épaisse mousse de lait (entier, plus chargé en protéines,

qui garantissent une mousse bien crémeuse) chaud, servi dans une grande tasse en porcelaine.

Macchiato

2/3 d'espresso
1 fine couche de
mousse de lait

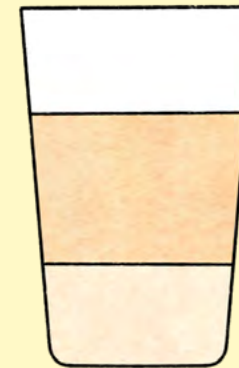


Une sorte de cappuccino inversé puisque l'on introduit les ingrédients de la recette dans le sens inverse : monter une mousse de

lait, y verser un (ou deux) espresso, qui vient créer trois couches : la mousse, le café et le lait. Se sert dans un verre.

Latte Macchiato

1/3 de la lait chaud
1/3 d'espresso
1/3 de mousse de lait



Un macchiato au lait donc. Se sert dans un verre.

Latte

1/5 d'espresso
1/5 de mousse de lait
3/5 de lait chaud



Un grand crème, en France. Il y a autant de recettes que de

baristas, quant à la proportion de lait dans un latte. Mais...

Technique « Un caffè per favore »

Ce que l'on aura noté en allant goûter l'Italie pour ce Foodbook, c'est que, quel que soit l'endroit où il est servi, le café est toujours bon, voire excellent. En tout cas, jamais mauvais. Ou comment saisir le sens des mots « culture café ». La consommation du breuvage génère plus de 5 milliards d'euros de chiffre d'affaires, et l'industrie

emploie dix mille salariés dans le pays. L'Italie est le troisième exportateur de café au monde, après l'Allemagne et la Belgique. Si l'Italie est si importante dans le monde du café, c'est grâce aux Vénitiens qui furent les premiers à en importer d'Afrique en Europe. Boire un café en Italie, c'est presque une attitude, en tout cas

un rituel. Le petit noir se boit cul sec, traditionnellement debout au comptoir. Un moment que l'Italien vit seul, ce qui ne l'empêche pas de dire bonjour au barista et au voisin, sourire à une jolie fille. Le/la gourmand.e se signale par un enjôleur « Con panna, per favore » L'Italien consomme 5,9 kilos de café par an.

Les recettes de café sont légion. On pense au corretto, cet espresso allongé de liqueur dans la région des Marches, avec l'ajout de Varnelli mistrà, une liqueur d'anis sec, ou au café glacé au lait d'amande du Salento, dans les Pouilles, c'est un espresso dans la glace avec l'ajout de lait d'amande frais, mais on a choisi de vous

parler des basiques, à commencer par la première, l'espresso. Recette originale qui a valu une belle empoignade entre Trieste et Naples. Les deux villes revendiquaient la paternité de l'espresso, candidat au patrimoine mondial de l'Unesco. x

L'internationale du goût préservé

Slowfood



Carlo Petrini, le fondateur

Sociologue et journaliste culinaire italien respecté, défenseur de la biodiversité et du « droit au plaisir à table pour tous », il fonde, dans sa ville natale, Bra dans le Piémont, le mouvement en 1986 en réaction au scandale de l'implantation d'un McDonald's en pleine place d'Espagne à Rome. Trois ans plus tard, l'internationalisation se met en place et son premier Manifesto est signé à Paris.

100 000 membres dans 160 pays

L'Arche du goût

Le catalogue le plus complet du monde de produits du patrimoine de l'alimentation et de la biodiversité menacés de disparition.

5 175 produits

Sentinelle

Des groupes de productrices et de producteurs qui s'engagent à préserver et à transmettre les techniques de production et les métiers traditionnels. Les Sentinelles sont coordonnées par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité.

648 sentinelles dans plus de 60 pays

L'Alliance des cuisiniers

Un vaste réseau de cuisinières et de cuisiniers du monde entier unissant leurs forces pour défendre la biodiversité alimentaire, notamment en utilisant les produits Sentinelle dans leur cuisine. Exemples : les piennoli DOP, la pasta di meliga du Piémont, les noisettes du Piémont, le Culatello di Zibello, le saucisson Strolghino de Culatello, le chocolat de Modica, etc.

1 147 chefs membres de l'Alliance

Convivia et communautés

La communauté est un regroupement d'au moins 10 personnes qui partagent la philosophie Slow Food, sans engagement financier. Le convivium est une antenne locale, association autonome, qui constitue la base de l'association. Les membres y cotisent annuellement. Qu'y fait-on ? On partage en toute convivialité des repas et des aliments locaux, on établit des liens avec les producteurs, on fait campagne pour protéger les aliments traditionnels, on organise des dégustations et des séminaires, et on encourage les chefs et les particuliers à utiliser des produits locaux.

1 172 convivia dans 111 pays

838 communautés dans 101 pays

Régions

Le haut de la botte

Par Audrey Vacher

Explorer le nord de l'Italie, c'est picorer des spécialités de 7 des 20 régions du pays. Le tout petit mais grandiose Val d'Aoste, le Piémont, la Lombardie, l'Émilie-Romagne, la Vénétie, la Ligurie et le Frioul-Vénétie Julienne. Nous nous sommes plongés dans les deux dernières citées plus en profondeur et vous proposons le meilleur de ce que nous connaissons ailleurs. La majorité des adresses sont situées à Milan, cité lombarde au style bien campé – Milano da bere (on ne visite pas Milan, on le sirote) – ; et dans la capitale piémontaise, et jadis du royaume d'Italie, au succès économique impulsé par la famille Agnelli (Fiat, 1899), Luigi Lavazza (1895), entre autres. Ce qui lui donne cette étiquette de région industrielle, industrielle. C'est aussi la ville aux 7 cafés classés lieux historiques et à la gastronomie qui a réussi à se donner une nouvelle allure.

Notre carnet d'adresses

Milan

CAMPARINO IN GALLERIA

Piazza del Duomo, 21
À l'entrée du passage somptueux qu'est la Galleria Vittorio Emanuele, côté Duomo, le bar fondé en 1915 par Davide Campari, où a été institué le café « al passo », le fameux petit noir au comptoir.

CRAGCO IN GALLERIA

Galleria Vittorio Emanuele II
Carlo Cracco a ouvert dans la Galleria Vittorio Emanuele rénovée, un lieu multifonctionnel (gastro, bistrot,) dans un décor début XX^e du plus bel effet.

RATANÀ

Via Gaetano de Castilla, 28
La trattoria nourrie par Cesare Battisti au salé et Luca de Santi au sucré.

RAVIOLERIA SARPI

Via Paolo Sarpi, 27
Kiosque à baos et dim sum. Le chinois le plus authentique de la ville.

CANTINE ISOLA

Via Paolo Sarpi, 30
Bar à vin d'une incroyable sélection de vins naturels, bio et en biodynamie.

WOODING BAR

Via Garigliano, 8
Bar à cocktail « sauvage » idéal pour commencer ses nuits milanaïses.

AL FRESCO

Via Savona, 50
La table de Nicola Delfino, dans le quartier de Tortona, montée dans une ancienne usine réhabilitée en jardin d'hiver.

BOTANICAL CLUB TORTONA

Via Tortona, 33
Bar à cocktails, qui propose de la cuisine et distille ses propres gins.

FORNO COLLETTIVO-CAVE NATURE

Via Lecco, 15, Porta Venezia
Boulangerie trendy comme à Londres ou Copenhague, à la fois café, bar à vins nature et atelier, tenue par deux femmes, une boulangère et une chercheuse en céréales rares.

FILIPPO LA MANTIA - OSTE E CUOCO

Via Giovanni Battista Sammartini, 2
Le chef sicilien propose des festins dignes de sa région d'origine dans ce restaurant au charme baroque.

Turin

CAFFÈ MULASSANO

Piazza Castello, 15
Ouvert en 1907, ce bijou d'architecture Art nouveau a été le Café de Flore milanais, où se retrouvait l'élite intellectuelle et artistique locale. Un des 7 cafés milanaïses classés comme lieux historiques.

CARIGNANO

Via Carlo Alberto, 35
Pour goûter au génie de Davide Scabin (Omnivore se souvient encore de la langue braisée au barolo qu'il était venu faire au Havre en 2007, époque Combal.Zero). Le chef, born and made in Turin, continue de remettre la cuisine piémontaise à la page.

CONSORZIO

Via Monte di Pietà, 23 & Banco – Vini e alimenti
Via Giovanni Botero, 11
Osteria et piole (bar à vin) de Pietro Vergano et Andrea Gherra. En cuisine, Miro Mattalia.

DEL CAMBIO

Piazza Carignano, 2
Table historique (260 ans!) où Matteo Baronetto secoue les codes et les papilles avec sa version de la cuisine piémontaise, classico e contemporaneo.

SCANNABUE

Largo Saluzzo, 25/h
Trattoria évolutive avec une carte des vins aux étiquettes rares et pas ruineuses, qui a influencé tous les restaurateurs du quartier, jadis malfamé aujourd'hui gentrifié, entre le fleuve Po et la gare de Porta Nuova.

ENOTECA BOTZ

Via Santa Giulia 48/A
Parfait pour un aperitivo moderne.

GAUDENZIO

Via Gaudenzio Ferrari 2/h
Un service qui éveille tous les sens et la créativité du chef.

Venise

VENISSA

Fondamenta di Santa Caterina, 3
Chiara Pavan nourrit de la lagune et de ses jardins. Une expérience.

Castel di Sangro

RISTORANTE REALE

Contrada Piana Santa Liberata, 67031 Castel di Sangro (Abruzzes)
Niko Romito au plus près de son labo, d'où sortent ses interprétations aussi techniques que poétiques.



Flashez ce code
pour obtenir la carte
des adresses du
Carnet de voyage



«*La cuisine italienne en tant que telle n'existe pas, il s'agit d'une constellation de cuisines régionales*», nous disait Giovanni Passerini, un jour que l'on discutait spécificités italiennes. Une constellation de vingt régions, que nous vous faisons découvrir façon Omnivore au fil de ces pages. Ce Carnet de voyage illustré a pour but d'aller plus loin que les étonnants plats mettant en

lumière des régions italiennes lors des pop up dinners réalisés cette année avec ICE, l'Agence italienne pour le commerce extérieur à Paris. Cinq binômes, reporter et photographe, partis chacun au plus près de ces produits, producteurs, vignerons et autres artisans qui font la richesse de la gastronomie italienne et des chefs qui sont venus cuisiner leur Italie en France. A.V.

CARNET > DE VOYAGE

Frioul – Vénétie Julienne

Terre de frontières, bordée par la Slovénie à l'Est, l'Autriche au Nord, la mer Adriatique au Sud et la Vénétie à l'Ouest, malgré sa toute petite surface, le Frioul-Vénétie Julienne concentre une grande diversité de paysages, cultures et dialectes, d'une beauté discrète mais captivante. Première étape de notre tour d'Italie, inspiré des pop up dinners co-organisés tout au long de l'année avec ICE, l'Agence italienne pour le commerce extérieur à Paris.

Par Ilaria Brunetti
Photos Florian Domergue

MOSAÏQUE ENCHANTÉE



Point de départ : Maniago, place forte des couteaux et accessoires de cuisine au centre-est de la région. Dans sa forge qui date du XV^e siècle, Michele Massaro se consacre, dans la plus farouche indépendance, aux couteaux personnalisés pour les chefs (lire pages 10–16) ②.

On se serait volontiers arrêtés à Sauris, très beau village de la Carnia en zone montagneuse au nord de la région, sans une météo exécration. C'est donc à San Daniele que nous partons humer l'air et l'art de la salaison friulane. Au Prosciuttificio Coradazzi, producteur artisanal d'excellence parmi la trentaine présente sur les 34 km² de la DOP ③. Teresa Coradazzi, qui est littéralement née dans l'atelier de son père et qu'elle dirige aujourd'hui avec son frère Angelo, nous accueille. Lui, réservé, mutique et méticuleux ; elle, bavarde, fière et débrouillarde, une guerrière qui défend un travail artisanal sans compromis. « *Sur notre*

site, tu ne liras pas le mot passion, j'ai voulu écrire détermination et fierté. Nous sommes animés par la passion, mais ça ne suffit pas. »

Ici, les jambons sont affinés grâce au microclimat parfait de San Daniele, avec les vents qui arrivent de la mer Adriatique et des Alpes de la Carnia. Ici, tout est encore fait à la main et deux paramètres priment : la sélection des cochons – de plus en plus difficile à cause de l'élevage industriel – et le microclimat de San Daniele. En effet, après 4-5 mois de mise au sel, l'affinage se fait dans des salles où la température se contrôle simplement en ouvrant les fenêtres : 16 mois et, pour les cuisses avec plus de gras, 18 mois et 20 mois. Nous dégustons ce délicieux jambon, doux et fondant, à l'osteria de Corrado, l'époux de Teresa, assis autour du *fogolar*, un foyer ouvert cerclé de banquettes, une curiosité de la région. Le lendemain, le ciel encore gris n'arrive pas à délayer le charme d'Udine et ses trésors architecturaux de la République de Venise, que nous

quittons pour Lavariano, petit village à 20 minutes de là, sur la piste d'une des désormais rares *latterie turnarie*, coopératives de petites fromageries. Chaque fermier dispose d'un jour pour produire son fromage, à tour de rôle (d'où le nom), une ancienne tradition locale. On y trouve principalement des fromages de vache, comme le *Latteria*, la tomme de la région, ou le *Formadi Frant*, une spécialité de la Carnia, à l'origine produite avec les formes de fromage Montasio défectueuses, qui ne pouvant pas être vendues ainsi, étaient retravaillées avec de la crème et beaucoup de poivre, ce qui donne un fromage de caractère. Ici on a goûté une version beaucoup plus délicate, avec des noix.

Hi, Anna Barbina !

Il est temps de rallier l'AB Osteria Contemporanea, de la jeune cheffe Anna Barbina, qui a inauguré la série de pop up dinners organisés dans le cadre du partenariat entre ICE, Agence italienne du commerce exté-

rieur, et Omnivore, à Strasbourg au restaurant De :ja, en avril.

Anna a troqué sa robe d'avocate pour le tablier, n'écoulant que sa passion. Après un an à l'Accademia de cuisine de l'Abruzzais Niko Romito et des expériences dans la région, elle a ouvert il y a cinq ans son lieu, osteria d'un côté, restaurant gastronomique de l'autre. « *Au refuge Marinelli j'ai pu m'approprier des recettes de la Carnia, comme les cjalsons (ravioli à la farce sucrée-salée, assaisonnés avec de la ricotta fumée, ndlr) ou l'usage du ont (beurre clarifié) ; au Rosenbar, Michela m'a transmis le culte de la matière première ; et Antonia (Klugmann), m'a appris à redécouvrir le potager et les herbes. Elle m'a aussi appris une méthode de travail : elle est infatigable, une machine de guerre !* »

En salle, Enza, la mère d'Anna, ex-infirmière et ex-abstinente reconvertie en sommelière passionnée et directrice de salle attentive. Avec fraîcheur, délicatesse, curiosité et technique, la cuisine d'Anna explore des nouvelles possibilités avec les produits et les recettes locaux, avec lesquels le lien est profond.

Ses gyoza rappellent les cjalsons de la Carnia, avec leur farce sucrée-salée-amère, à base herbes sauvages comme le pissenlit, du cacao, des noix qui varient avec la saison et ses envies, aussi bien servis en dessert que dans un bouillon d'agneau. « *La pâte est un peu différente de celle des cjalsons et puis, si je les avais appelés cjalsons, j'aurais eu moins de liberté et tout le monde aurait fait la comparaison avec la recette de leur famille !* » On retrouve l'*ont*, dans son très délicat millefeuilles de carottes, qui décline ce végétal dans différentes préparations, ou encore le *kren* – qui, traditionnellement, accompagne le cochon – sur les asperges, blanches, typiques de la région, et vertes.

Les raisins du Collio

Anna nous accompagne chez Stefano Novello, du domaine Ronco Severo,

sur les collines du Collio, près de la frontière slovène. Nous passons l'après-midi à causer vin, Frioul et macération, avec une vue sublime sur cette partie de la région renommée pour ses vins. Stefano a repris le domaine familial à la fin des années 1990 et il en a révolutionné la production. À l'époque des grands œnologues, des nouvelles technologies et de la standardisation des vins, il décide de revenir aux cépages locaux – ribolla gialla, friulano, schioppettino... – et à l'ancienne tradition de la macération pelliculaire. « *Les vins se rassembleraient tous, ils étaient sans terroir, sans émotion. Tout est dans la peau de raisin : tu*

travaillais un an pour tout jeter après 20 minutes ? » Ses étiquettes, tout comme ses vins, ne s'oublient pas facilement, avec le dessin rouge d'un enfant en équilibre sur le dossier d'une chaise. « *Quand j'ai commencé, je me sentais comme ça, un enfant curieux, qui n'avait pas peur de l'instabilité pour grimper en haut et voir plus loin.* »

Ses vins sont de longues macérations d'environ cinq semaines et sont ensuite affinés en fûts de chêne. Ils sont très complexes et très élégants. Si on leur donne du temps, ils évoluent non seulement dans la bouteille mais aussi dans le verre. La Ribolla, produite avec les raisins en surmaturation, est si





« Cette région est un assemblage de ses micro-identités, qui se reflètent aussi dans les vins : chaque producteur a sa typicité »

intense, dans la couleur dorée comme en bouche, avec des notes d'agrumes et délicatement florales, ronde aux tannins souples et une fin de bouche sapide. Le Friulano est raffiné, sec mais avec un fruit croquant. Quand le vigneron Marco Primosic nous rejoint, je lui pose la question qui rythmera notre voyage : qu'est-ce que c'est pour toi le Frioul ? « *Je suis de la Vénétie Julienne.* » Point barre. Car ce nom composé représente l'union, la juxtaposition, des parties occidentale et orientale, historiquement divisées et encore aujourd'hui perçues comme très différentes. On insiste encore un peu autour d'un verre. « *Cette région*

est un assemblage de ses micro-identités, qui se reflètent aussi dans les vins : chaque producteur a sa typicité. » Et c'est exactement la clé pour comprendre ce terroir.

Stefano et sa femme Laura nous accompagnent chez Antonia Klugmann, à L'Argine a Vencò ④, à quelques minutes du domaine, pour un aperitivo avant que nous ne plongeons dans l'univers sublime de la cheffe pour couronner cette intense journée. [lire page 16–21]. « *J'ai choisi le Collio car c'est la zone du Frioul qui est la plus proche de mon histoire personnelle, où je retrouve la diversité dans laquelle j'ai grandi à Trieste. Le regard que j'ai sur la cuisine du Frioul est celui d'une Triestine* », nous confie Antonia Klugmann. Antonia a une passion particulière et une connaissance pointue des herbes sauvages et des légumes, qu'elle observe dans son jardin et son potager. Ce sont les protagonistes de toutes ses assiettes. Si la viande est présente, ils jouent un rôle secondaire tout en menant le jeu. L'os à moelle – plat inoubliable de notre menu – est ainsi porté par la betterave et le chou fermenté, dans un équilibre parfait d'onctuosité, d'acidité, de gras et de fraîcheur. Idem pour le cerf bouilli express au vin rouge, cime di rapa et feuilles de radis, où la viande vient accompagner l'amertume des herbes.

Le lendemain, après la découverte du potager d'Antonia et un passage à Cividale pour admirer le petit temple lombard et le pittoresque Pont du Diable qui enjambe le Natisone, nous rencontrons Valeria Domenis et sa fille Elisa, à la tête de La Gubana della Nonna ⑤. La gubana est le gâteau typique de la vallée du Natisone, une pâte levée roulée sur une farce de fruits secs, cannelle, grappa, parfois de confiture et de cacao. Même si Valeria me confie son désir de partir à la retraite en Espagne, elle déborde d'énergie quand elle nous montre la préparation de son gâteau. « *Je ne suis* →





Ici, on dit que « la bocca non è stracca se non sa di vacca » (« la bouche n'est pas fatiguée si elle ne sent pas la vache »)

pas une pâtissière, je suis une artiste de la pâtisserie ! » se défend-elle en nous faisant goûter son premier essai d'un fiadone corse à base de ricotta autrichienne. Traduire en écoutant sa fille, moqueuse : elle ne suit jamais une recette à la lettre. Le mari d'Elisa est le responsable du levain, qu'il a introduit pour améliorer la recette traditionnelle.

Le plein de gubana et autres petits biscuits fait, nous repartons pour débusquer Andrea d'Osvaldo, dans la micro prosciutteria artisanale de famille, cachée dans une villa à Cormons, petite ville du Collio. Ici, jusqu'aux années 1970, les bouchers du coin produisaient quelques dizaines de jambons pour leurs clients. Ils les fumaient, technique de conservation héritée du temps des Habsbourg, qui ont dominé la ville pendant cinq siècles. Aujourd'hui, les d'Osvaldo sont les seuls producteurs de Cormons, avec à peine 4 000 jambons par an. Ils ne les produisent qu'en hiver, comme

on faisait autrefois, car l'été, les grandes chaleurs altèrent la qualité de la viande des cochons. Le fumage au bois de cerisier et de laurier est tellement délicat qu'on le détecte à peine en goûtant les fines tranches de ce sublime jambon. L'affinage varie entre 16 et 24 mois et ils en produisent aussi une version « dolce », non fumée aussi bien que de la longe, du speck, du lard, de la pancetta et du guanciale.

Ici, on dit que « La bocca non è stracca se non sa di vacca » (« la bouche n'est pas fatiguée si elle ne sent pas la vache »), et malgré le goût de jambon qui titille encore notre palais, on retrouve Giuseppe Zoff et sa fille Laura, de la Fattoria Zoff, en dehors du centre-ville ⑥. Lui il est follement amoureux de ses animaux qu'il soigne avec une attention remarquable. Avec la même attention, elle s'occupe de la production de fromages, mais aussi d'autres spécialités.

On se découvre une endurance en terminant la journée à Gorizia, ville

« coupée en deux » en 1947, partagée entre la Slovénie et l'Italie. Nous sommes accueillis par Michela et Piero au restaurant Rosenbar, pour une soirée à base de poisson et vins nature du coin.

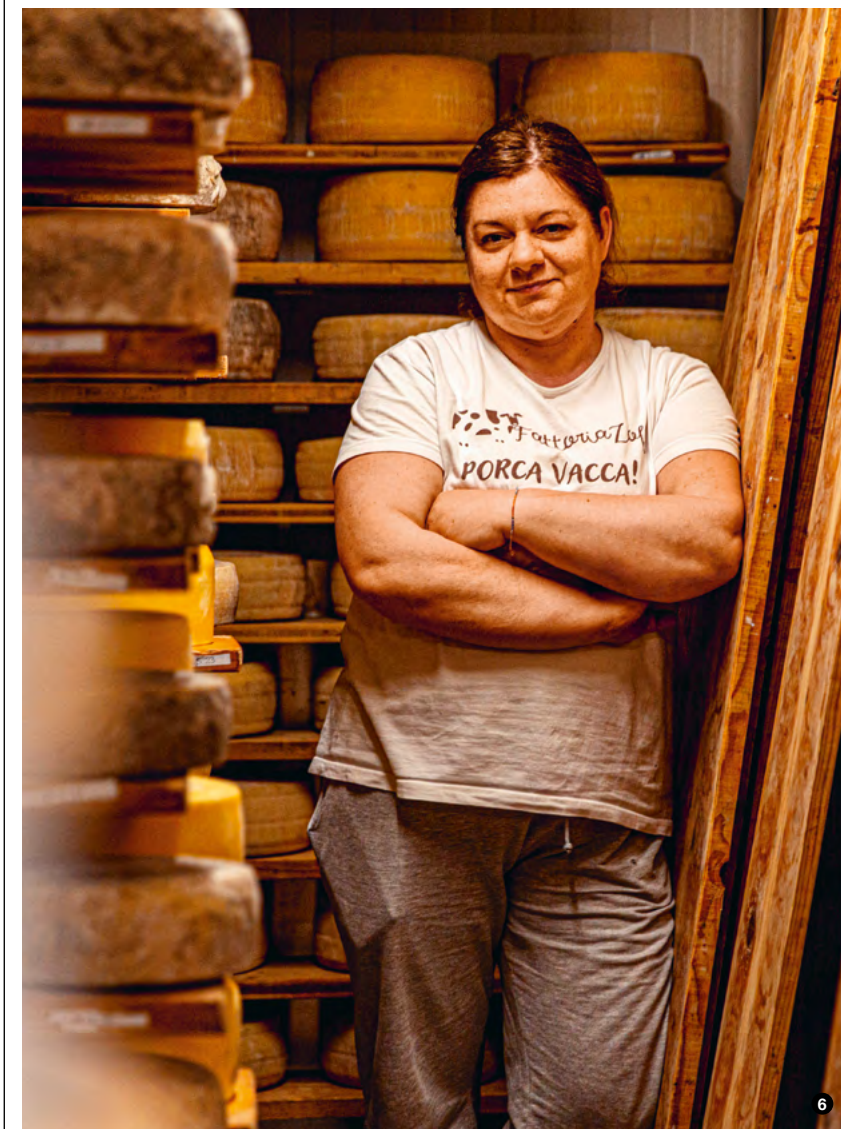
Osmiza, vins et fromages

On revient au vin le lendemain, au domaine de Sandi Skerk, sur les rochers du Carso qui surplombent la mer du Golfe de Trieste. Les 8 hectares de vignes jouissent d'un panorama magnifique, mais l'autre vue à couper le souffle est celle dans la profondeur de la cave, creusée dans les roches du Carso, connectée à une grande grotte naturelle. Comme Stefano Novello dans le Collio, Sandi a révolutionné le domaine familial il y a vingt ans, revenant au style de production de son grand-père, avec des macérations de 10 jours et élevage de deux ans en fûts de chêne d'Oslavie. Il travaille les cépages locaux du Carso – vitovska, malvasia, terrano – et un peu de pinot gris et de sauvignon et, depuis quelques années, du glera. Mais son envie de s'enraciner de plus en plus dans le terroir et d'innover à la fois, l'ont poussé à créer des cuves en roche du Carso, dans lesquelles il finalise l'élevage de ses futures cuvées. On passerait des heures à déguster ses vins, le regard perdu dans les vignes et la mer, mais on décide de faire les quelques pas qui nous séparent de l'osmiza d'Ivan Gabrovec. Institutions locales, les osmize sont des maisons de particuliers qui peuvent faire déguster au public quelques jours par an leur petite production de vin et/ou de charcuteries et fromages. Celle d'Ivan propose d'excellents produits et un merveilleux petit jardin au calme. Toujours sur le Carso, nous rencontrons Dario Zidarich, et sa famille. Ses jumelles travaillent, souriantes, dans le caseificio. Le fromage sur le Carso a toujours été une histoire de femmes. « Les grands-mères ici avaient quelques vaches et vendaient le lait à Trieste. Quand elles ont vieilli et que la route

était devenue trop longue, on a construit une petite fromagerie coopérative où on produisait le Tabor, une tomme de vache. Quand elles sont mortes, ça a fermé nous avons commencé notre production, en 2005. » Ce qui rend exceptionnel le fromage Zidarich, c'est la grande biodiversité d'herbes du terroir dont se nourrissent les vaches et qui parfument leur lait, et surtout cette grotte dans laquelle est affiné leur Jamar, à 70 mètres de profondeur. On retrouve tous ces parfums à chaque bouchée, entre le côté gras et lactique et la fraîcheurs des parfums du Carso. Mère et filles se parlent slovène... « Nous sommes slovènes, ils ont juste déplacé la frontière ! »

En suivant la route côtière, nous quittons le Carso pour arriver à Trieste, cette petite Vienne de l'Adriatique, avec sa Piazza Unità, la plus grande d'Europe ouverte sur la mer. Si le Frioulan met le travail avant tout, ici à Trieste profiter de la vie est un commandement à respecter, entre sport, nature, culture et gourmandise. En 1719, ayant été déclarée port franc de l'empire des Habsbourg, Trieste devint la plaque tournante du commerce du café des Ottomans et en 1904 la première Bourse du Café ouvrit à Trieste.

La culture café est encore bien présente, non seulement pour le breuvage, →





Ici, on sert le cochon avec du raifort ou encore la iota, soupe à base de haricots, poitrine de cochon et choucroute, saveurs de l'héritage autrichien

mais aussi pour le lieu : les cafés historiques de Trieste étaient des lieux de rencontre prisés des artistes, littéraires, aristocrates... Subsistent encore le Caffè Tommaseo (1830), le Caffè degli Specchi (1839), le Caffè San Marco (1914), le Caffè Stella Polare (1865). Ce contraste entre l'architecture de la ville et sa position côtière se reflète aussi à table, où l'on trouve les « peoci à la scotadeo » (un sauté de « moules à se brûler les doigts », littéralement) ou les sardoni alla griglia (sardines grillées) de l'Adriatique à côté du cochon sous toutes ses formes, toujours servi avec du raifort ou encore la iota, soupe à base de haricots,

poitrine de cochon et choucroute, saveurs de l'héritage autrichien... Nous choisissons d'explorer la facette austro-hongroise au Buffet da Pepi 7, lieu hors du temps qui a su garder son charme et son authenticité malgré les touristes, dont la spécialité est le bollito misto, du cochon bouilli – des pieds aux oreilles – simplement servi avec du raifort et de la moutarde et accompagné de choucroute ou de pommes de terre.

Grado et sa lagune

La dernière journée est dédiée à la mer, avec une balade sur et autour de l'île de Grado (aujourd'hui reliée au continent par une route). Les Autrichiens ont fait de Grado une cité balnéaire au début du XX^e siècle et si les plages ne sont pas idylliques, le village avec les vestiges romains et les anciennes maisons en pierre sont des bijoux. « *Étant une île, Grado est une destination, les gens veulent y venir, n'y font pas qu'un stop en route vers ailleurs. J'aime ça* », me dit le capitaine, qui nous balade sur la lagune autour de Grado et de Marano, parmi la trentaine d'îles dont elle est parsemée, à bord de son taxi-boat. Il faut peu de temps pour sillonner ses routes, à peine deux heures pour passer de la mer et les *casoni*, ces anciennes maisons de pêcheurs en roseau, à la montagne. Sa richesse et sa biodiversité sont évidentes, mais pour en saisir toutes les nuances il faut être plus attentif aux tesselles, ces petits carreaux de terre cuite aux couleurs différentes, mais dont la juxtaposition donne une image magnifique de cette région chatoyante, mosaïque grandeur nature de cultures. ✕

Notre carnet d'adresses

AI BINTARS

Via Trento Trieste, 63,
33038 San Daniele del Friuli UD,
+39 0432 957322
aibintars.com

Local historique qui sert jambon San Daniele, charcuterie, fromages et des bons vins.

OSTERIA PROSCIUTTERIA AL BACCARO

Via John F. Kennedy, 121,
33038 San Daniele del Friuli UD
+39 0432 955019

Le lieu idéal pour une dégustation de jambon Corradazzi, di Colella Corrado, mari de Teresa.

RIFUGIO MARINELLI

Via Monte Coglians,
33020 Collina UD
+39 339 535 6363

Quoi de mieux que des plats typiques et une surprenante carte de vins nature après une randonnée en montagne?

AB OSTERIA CONTEMPORANEA

Via Aquileia, 5,
33050 Lavariano UD
+39 351 567 8542
abcontempo.it

D'un côté osteria, avec un bon choix de vins au verre et des plats simples, gourmands et accessibles ; de l'autre cuisine créative à base de produits locaux.

ROSENBAR

Via Duca d'Aosta, 96,
34170 Gorizia GO
+39 0481 522700
www.rosenbar.it

Michela en cuisine, Piero en salle, depuis les années 1980, ils régaleront leurs fidèles clients avec une cuisine traditionnelle à base de pêche locale et vins nature de la région.

L'ARGINE A VENCÒ

Località Vencò,
34070 Dolegna del Collio GO
+39 350 521 2804

Le royaume de la cheffe Antonia Klugmann sur les collines du Collio, entouré du potager et du jardin, où découvrir sa cuisine inspirée du terroir.

LA GUBANA DELLA NONNA

Via Algida, 63,
33049 Azzida UD
+39 0432 727234
gubanadellanonna.com

Le café où goûter sur place la gubana et les autres spécialités de Valeria.

LA SUBIDA COUNTRY RESORT - TRATTORIA AL CACCIATORE

Via Subida, 52,
34071 Cormons GO
+39 0481 60531

Une histoire de famille commencée en 1980 : aujourd'hui la famille Sirk a la Trattoria al Cacciatore, restaurant étoilé qui propose les plats de la tradition réécrits fidèlement mais avec beaucoup de finesse et d'élégance ; l'Osteria, pour une cuisine et une ambiance plus décontractées, des chambres charmantes et une vinaigrerie.

TRATTORIA BELLARIVA

Via Auguste Piccard, 44,
34151 Trieste TS
+39 353 416 2263

Une bonne adresse si on veut manger des sardoni fritti (sardines frites) en regardant la mer, entre une plongée et l'autre dans le Golfe de Trieste.

BUFFET DA PEPI

Via della Cassa di Risparmio, 3,
34121 Trieste TS
+39 040 366858

www.buffetdapepi1897.it
En activité depuis 1897, ils préservent la tradition austro-hongroise du cochon.

MANDRACCIO BISTROT

P.za Marinai d'Italia, 10,
34073 Grado GO, Italy
+39 333 117 6521

Une cuisine simple mais soignée, les saveurs de la tradition locale avec la juste touche de modernité.

TRATTORIA AI CIODI

Isola di Anfora, 34073 Grado GO
+39 335 752 2209

portobusoaiciodi.it/trattoria-ai-ciodi
Dans la lagune de Grado, atteignable en bateau seulement, on y sert des plats traditionnels à base de la pêche locale.

INN PIK

Via Maggiore, Fraz. Pesariis
33020 Prato Carnico UD
+39 0433 096747

Mob. +39 347 9807768
Mob. +39 328 4735638
www.osteriainnpik.com

Le restaurant de la cheffe Anna Cosetti, enfant de la balle du chef Gianni Cosetti (1939-2001), qui fut un pionnier dans la valorisation de la cucina povera des montagnes de la Carnia. Comme son père, elle met à l'honneur avec créativité et intelligence les produits du terroir.

Campanie

Entre terres volcaniques au pied du Vésuve, terrasses arborées en flanc de mer à faire pâlir la Côte d'Azur et vignobles flanqués sur les collines de l'arrière-pays, on a goûté la Campanie, un terroir riche et connecté à un peuple à l'identité forte et vibrante. Tour d'horizon d'adresse en adresse, avec la pizza comme fil rouge tomate.

Par Laurène Petit
Photos Florian Domergue

TRIP EN PIZZASTAN



Il n'est même pas neuf heures ce lundi matin que commence déjà le ballet de la circulation dont seule Naples a le secret : des Vespa se fauflant entre les voitures pressées et les passants bruyants, résonnant comme un miroir à la scène que l'on vit avec mon acolyte photographe, dans ce café de la place jouxtant la station Università. Des serveurs en veston noir et chemise blanche s'agitent, faisant danser les plateaux chargés de tasses à café préalablement chauffées et de viennoiseries lustrées. « *Due sfogliatelle ricce e due caffè macchiati, per favore* » glisse-t-on au serveur, comme une parfaite ma-

nière de dérouiller un italien encore balbutiant. Après de longues heures de voyage par la voie terrestre, la première bouchée de la petite sfogliatelle chaude, beurrée et croustillante est encore meilleure que la première gorgée de bière. La fleur d'orange, la cannelle, le zeste d'orange et la crème à la ricotta donnent le ton d'un voyage riche, dense et au caractère aussi trempé qu'un café très torréfié.

Première quête: le forni

« *Caffè?* » nous accueille Simone Ferrara, yeux rieurs et poignée de main franche. « *À Naples, on dit "un café?" au lieu de dire "ça va?"* », s'amuse le

jeune homme tatoué. Deuxième génération de l'entreprise portant leur nom, Simone est le fils de Stefano Ferrara, à la tête de l'atelier confectionnant les fours à pizza que la planète s'arrache. Ayant pour interdiction de pénétrer dans l'atelier pour ne pas ébruiter les secrets de fabrication, nous restons dans le non moins impressionnant SAS accueillant des dizaines de fours de tailles et couleurs variées. Leur point commun? Une voûte spécialement étudiée pour monter à 485°C et un socle en pierre de Sorrente qui conduit parfaitement la chaleur, restituée dans les 60 à 90 secondes de cuisson de la pizza napolitaine. « *Nous sommes en train de terminer un four tout en cuivre pour un client en Arabie Saoudite.* » Ah, et celui-là, bleu azur, orné d'un masque noir et coiffé par des cheveux de paille? C'est évidemment celui que les Ferrara ont spécialement décoré pour fêter le sacre tout frais de l'équipe de foot de Naples, et rendre hommage à l'attaquant star Victor Osimhen.

Maradona et pizza fritta

Un ami napolitain bien renseigné nous ayant glissé qu'il serait bon de goûter à la pizza fritta de chez 1947 ❶, nous nous exécutons sans broncher. En parcourant les ruelles pavées du bleu et blanc du Napoli pour célébrer le premier scudetto depuis 1990, on slalome entre les échoppes bardées de souvenirs, les stands arborant des tripes ruisselantes (dont l'incontournable Zendraglie) et celles étalant moult accessoires à l'effigie de Maradona (principal artisan des deux premiers titres nationaux du club en 1987 et 1990, ndlr) : la ville est encore engourdie par la liesse populaire de la veille, et, même disparu, le souvenir du Pibe de Oro est plus vivant que jamais dans la cité parthénopéenne. Évitant la queue de l'inénarrable pizzeria Da Michele voisine, nous nous attablons chez 1947 avec l'appétit de deux gourmands qui débute tout juste une épopée en Pizzastan.



Les deux pizzas rondes et fumantes arrivent : l'une, photogénique à souhait, drapée de fines tranches de mortadelle, de ricotta et d'une volée d'éclats de pistaches ❷, l'autre fourrée avec les ingrédients traditionnels de cette recette née des pénuries de la guerre : de la ricotta, quelques morceaux de provolone fumé, beaucoup de poivre, un peu de tomate et du cicoli - cette charcuterie on ne peut plus locale à base de pancetta montée comme un kebab et découpée au couteau en fines tranches, dont la Salumeria Malinconico ❸ a le secret.

Giuseppe les bons tuyaux

Comment aurait-on pu atterrir à la Salumeria Malinconico, si le chef étoilé Giuseppe Iannotti - deux des quatre mains qui ont cuisiné au deuxième pop up co-organisé par Omnivore et ICE, l'Agence italienne pour le commerce extérieur à Paris, à Marseille en mai dernier - n'avait pas insisté pour que nous y allions? La devanture de cette échoppe aux allures d'une

banale épicerie de quartier aurait fait passer son chemin à n'importe quel badaud. Et pourtant, c'est en poussant jusqu'au fond de la boutique, derrière les linéaires de croquettes pour chats et ceux de produits d'hygiène, que l'on tombe sur l'une des salumeria (hybride entre l'épicerie et la sandwicherie) les plus réjouissantes de la ville. Au programme : un panino décadent, à base d'une quantité gargantuesque de cicoli maison tranché avec passion par Enrico et de ricotta fraîche, le tout à peine toasté. Un goût de bonheur, escorté par une focaccia aux tomates cerises, une belle part fumante de fritata aux spaghetti et arrosé d'un verre de vin rouge format pinte pour l'une, et d'une bière artisanale pour l'autre. Quelle meilleure idée pour un goûter sur le pouce?

Naples en Ferrari

« *Vous êtes allés chez Malinconico? J'adore cet endroit!* » s'exclame Carla Ferrari. Carla est de ces personnes que l'on devrait toujours avoir →

« La pizza est un produit populaire. Elle plaît au plus grand nombre et a réussi à conquérir le monde. C'est un fait culturel »

Antonio Pace,
président de l'Associazione
Verace Pizza Napoletana



Au fond de la boutique, derrière les linéaires de croquettes pour chats et de produits d'hygiène, l'une des salumeria les plus réjouissantes de la ville

parmi ses amis. Solaire, espiègle et intrépide, la jeune femme ayant atteint le quinté de tête de la dernière saison de Top Chef s'est fait connaître pour son talent dans l'art de la pizza et de la pasta. Et pour cause : forte de ses origines italiennes et de son goût pour l'aventure, elle a ouvert en 2018 une pizzeria à Turin, avant de s'installer à Naples avec son mari qui en est originaire. On la retrouve, tout sourire, dans l'une de ses adresses fétiches : le chalet *Ciro* à Mergellina, pour s'enfiler une *graffa* (immense beignet recouvert de pâte à tartiner) dès potron-minet. « J'ai beaucoup de projets sur le feu : des dîners privés dans des lieux canons, un voyage imminent à New York, des pop-up dinners à Paris et ailleurs »... mais aussi des « food tours » à Naples, sa ville d'adoption. Elle y fait découvrir des lieux qui mettent d'accord le cœur et le ventre, comme le *Cibi Cotti da nonna Anna* ④, cette cantine planquée dans le marché Torretta où s'entassent, dès midi, les travailleurs du quartier et quelques

touristes bien renseignés. On engloutit des plats dignes de la cuisine domestique populaire comme le *sartù di riso* (un improbable gâteau de riz salé), un « *gato di patate* » (semblable à un parmentier) et un réconfortant ragoût de pâtes aux lentilles. En sortant par les allées du marché, Carla nous montre des pots de basilic frisé : « *le basilico riccio, c'est celui que l'on utilise pour les pizze* », précise celle ayant suivi une formation auprès de l'Associazione Verace Pizza Napoletana.

Avec le pape Pace

Haut lieu de la gastro-diplomatie napolitaine, l'AVPN (pour « Associazione Verace Pizza Napoletana ») était un passage obligé de notre périple campanais. Né en 1984, ce temple de la véritable pizza napolitaine est tout à la fois un organe de promotion et de préservation de cette dernière, un consortium de professionnels labellisés AVPN, et un centre de formation pour les *pizzaiolos* en herbe. C'est le Président Antonio Pace en personne, →





5

grand manitou de la manitoba (la farine à pizza), qui nous reçoit. « *La pizza est un produit populaire. Elle plaît au plus grand nombre et a réussi à conquérir le monde. C'est un fait culturel* », nous explique celui qui ne se risque plus à donner l'adresse de sa pizzeria préférée, avant de mettre les pieds dans le plat : « *La pire chose que l'on puisse ajouter à la pizza, c'est l'ananas. La pizza est un plat salé, ça serait aller contre toutes les règles de la gastronomie* ». Et niveau règles, il en connaît un rayon. Antonio Pace est le garant du respect strict du « disciplinare », ce livre blanc de plus de vingt pages, détaillant ce que doit être la véritable pizza napolitaine : une belle ronde de 22 à 35 cm, avec une pâte étalée à la main dont les cornicione distinctives (la croûte) ne doivent pas dépasser 2 cm, et une garniture rigoureusement sélectionnée. « *Mon rêve, c'est que la pizza rentre dans le registre de la grande cuisine* » termine Antonio Pace. « *Vous êtes allés chez Da Attilio, au fait ?* »

Da Attilio, repaire des pizzaïolos

Après la théorie, place à la pratique. Moins connue des touristes mais plébiscitée par ses pairs, la pizzeria Da Attilio en a sous le capot. Présente depuis 1938 dans le cœur battant du quartier de la Pignasecca ⑤, l'institution a gagné en 2021 le prix de la meilleure pizzeria selon les membres de l'AVPN. Un succès qui justifie l'attente et que l'on doit au rigoureux maestro Attilio Bachetti, regard strict derrière ses lunettes, en façonnant dans son local tout en longueur des centaines de pizze chaque jour. L'option parfaite pour les indécis ? La pizza Attilio, séparée en neuf parts aux ingrédients différents, dont quelques anchois de Cetara, de la mozzarella di Campana et de la ricotta crémeuse à souhait.

Il Casolare: l'empire de l'or blanc ⑥

Cette fromagerie située dans l'arrière-pays napolitain, au nord de la ville de Caserte, a des allures de boulangerie.



6

Les clients, mamies du coin, touristes israéliens, cadres en costume-cravate et même militaires, y défilent quotidiennement pour chercher leur or blanc. Ici, point de baguette pas trop cuite, mais plutôt des sacs remplis d'une ribambelle de fromages à base de lait de bufflonne : mozzarella de toutes les tailles, pots de ricotta à boulotter à la petite cuillère, et même du « camembert » qui n'a rien à envier à son cousin français. « *Pour la pizza, il faut privilégier la mozzarella fior di latte, à base de lait de vache, car elle est plus sèche* », explique avec bonhomie Benito La Vecchia, gérant avec son père Mimmo et sa mère Concetta →

Chez Il Casolare, une ribambelle de fromages à base de lait de bufflonne et de vache, de toutes tailles



Le culte du secret de fabrication, un charme tout campanien

cette entreprise on ne peut plus familiale. « On ferme seulement quatre jours dans l'année. » C'est peut-être la raison pour laquelle le jeune papa avoue « manger de la mozzarella tous les jours. Et tant pis pour le cholestérol ! »

Trois petits tours de main et puis s'en va

Outre le foot, la pizza et l'art de faire la queue pour manger au restaurant, ce qui unit les habitants de Campanie, c'est aussi leur goût prononcé pour la tradition, et par extension, pour les secrets de fabrication. Dans la manufacture Ferrara, dans la recette de la pizza frite de 1947 ou dans le tour de main pour confectionner la pâte à sfogliatelle, le secret est presque aussi omniprésent que le gluten dans leurs plats traditionnels. Et pas question de tenter de percer tous les mystères, c'est aussi ça, le charme à la napolitaine. ✕

Notre carnet d'adresses

Envie de manger une véritable pizza napolitaine

DA ATTILIO

Via Pignasecca, 17,
80134 Napoli

Envie de croquer dans une pizza frita

PIZZA FRITTA 1947

Via Pietro Colletta, 29/31
80139 Napoli

ANTICA FRIGITTORIA MASARDONA

Via Giulio Cesare Capaccio, 27
Piazza Vittoria, 5, 80121 Napoli

Envie de vivre une expérience autour de la pizza

CONCETTINA AI TRE CANTI

Via Arena della Sanità, 7 Bis,
80137 Napoli

Envie de siroter un spritz de qualité sur le toit de la Gallerie d'Italia

ANTHILL PAR GIUSEPPE IANNOTTI

Via Toledo 177, quinto piano,
80134 Napoli

Envie de déjeuner dans une cantine de nonna

GIBI COTTI DA NONNA ANNA

Via Ferdinando Galiani, 30,
80122 Napoli

Envie de dévorer la meilleure sfogliatelle de la ville

PINTAURO

Via Toledo, 275,
80132 Napoli

Envie de s'essayer aux tripes à la napolitaine

LE ZENDRAGLIE

via Pignasecca, 14,
80134 Napoli

Envie de vin nature et petites assiettes

ZAZZU BISTROT

Vico Latilla, 11, 80134 Napoli

Envie d'un cappuccino au comptoir d'un café historique

GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

Via Chiaia, 1, 80132 Napoli

Envie de manger sur le pouce dans une épicerie de quartier transformée en salumeria moderne

SALUMERIA MALINCONICO

C.so Vittorio Emanuele, 453,
80135 Napoli

Envie de dîner bon et voir du beau monde

MIMI ALLA FERROVIA

Via Alfonso D'Aragona, 19/21,
80139 Napoli

Envie de la fraîcheur d'une glace artisanale

MENNELLA

Plusieurs adresses à Naples, dont Via Toledo, 110,
C.so Umberto I, 16,
Via Giosuè Carducci, 50/52

Envie de se noyer dans un baba au rhum

PASTICCERIA CAPPARELLI

Via dei Tribunali, 327,
80138 Napoli

Envie de boire un café supplément solidarité

BISTROT LAZZARELLE

Galleria Principe,
Via Vincenzo Bellini,
80135 Napoli

Envie de manger un énorme beignet (graffa) dans un chalet au bord de mer

CHALET GIRO A MERGELLINA

Via Mergellina, 21,
80122 Napoli

Envie d'un dîner gastronomique dans l'arrière-pays

KRESIOS PAR GIUSEPPE IANNOTTI

Via San Giovanni, 59,
82037 Telese BN

Ligurie

Troisième région mise en lumière au cours de cette année de partenariat avec l'Italie, la Ligurie. Pour la faire découvrir en toute authenticité, nous sollicitons Alessandra Pierini et Marielle Gaudry, l'une Ligurienne d'origine, l'autre, de cœur.

Par Alessandra Pierini
Photos Marielle Gaudry

➤ **CROISSANT**
FERTILE ➤





2

Plus de soixante ans se sont écoulés depuis que son grand-père, Oreste, a construit ce lieu à quelques pas de la mer. À ses côtés, sa femme Maria et ses recettes secrètes.

En 2018, Diego, après plusieurs expériences auprès de grands chefs tels que Guy Savoy et Alain Ducasse, prend la relève de son père Marco à la tête du restaurant. Soutenu par sa sœur Marina en salle, il propose un menu qui raconte bien sa personnalité et son cursus professionnel et retrace, en même temps, l'histoire familiale du restaurant si liée à celle du paysage culinaire de la Ligurie.

Nous nous sommes régalingés d'un exceptionnel Gran Fritto del Golfo à l'huile d'olive, un grand classique depuis l'ouverture, qui sera toujours au menu tout comme une autre recette familiale, le Risotto 1960 au poulpe et aux herbes de sa grand-mère Maria. Toute l'essence de la région, un mélange de mer et de montagne, comme dans les Ravioli au lapin, oursins, burrata fraîche et thym, délicatement lustrés au beurre 2. C'est une cuisine à la fois classique et moderne, concrète, gourmande, équilibrée, pleine de contrastes et de douceur beurrée, réfléchie et débordante d'énergie.

Cultures perchées

L'autre visage de la Ligurie se découvre progressivement, en remontant les vallées pour rejoindre les villages perchés, des bourgs qui ont gardé leur âme du Moyen-âge. En allant vers l'intérieur des terres depuis la côte de Vallecrosia, on arrive au village de Vallebona à un peu plus de quatre kilomètres. Il est situé au centre d'une zone agricole bénéficiant d'une excellente exposition, couverte depuis de nombreux siècles de vignes, d'oliviers, d'agrumes, de légumes et de fleurs. C'est la magie de l'eau de fleurs d'oranges amères qui nous a permis de nous aventurer dans ces chemins de pierre, grimper sur les collines et ses pentes en terrasses de pierre sèche. →

A À l'aéroport de Nice, on sentait déjà un air de dolce vita nous réchauffer le cœur sachant que, moins d'une heure plus tard, on serait bercés par le soleil et les paysages charmants de la mythique riviera ligure. À peine passée la frontière, le vieux centre historique de Vintimille perché sur un éperon rocheux, le marché vivant du centre-ville, la promenade arborée et puis, d'un coup, un charme suranné de vacances sixties, nous font oublier les plages déjà saturées de parasols colorés.

À Vintimille, chez Diego Pani

De la promenade du bord de mer, un peu désuète et dans son jus, se profile un bâtiment tout de bois blond, telle une grande cabane de pêcheur sur pilotis, avec une vue imprenable sur le sable et le jardin, calme et joliment arboré. Dans un intérieur qui joue la carte marine, la boiserie récemment rénovée accueille le restaurant Marco Polo du jeune chef Diego Pani - associé, au mois de mai à Nantes, à Lucie Berthier Gembara à l'occasion du troisième pop up dinner coorganisé par ICE, l'Agence italienne pour le commerce extérieur à Paris, et Sirha Omnivore.



3

C'est la magie de l'eau de fleurs d'oranges amères qui nous a permis de nous aventurer dans ces chemins de pierre, grimper sur les collines et ses pentes en terrasses de pierre sèche

Cette essence parfumée indispensable pour confectionner des recettes typiques de la région comme les bugie, les tartes et les crèmes, compte aujourd'hui un seul producteur, Pietro Guglielmi, qui, depuis 2004, a rouvert la distillerie familiale historique, La Vecchia Distilleria, fondée par ces ancêtres en 1856 en sommeil depuis 1963 ④. Ce jeune artisan amoureux de sa terre et de son héritage cultive en biodynamie environ 150 bigaradiers, issus des deux seuls exemplaires qui avaient survécu aux terribles gelées entre les années 1970 et 1985. Ici, la cueillette, le tri, la distillation, la taille des arbres se font de manière artisa-

nale et familiale, au milieu d'un paysage de rêve, dont la douceur alliée à la subtilité de l'air marin donne à cette eau un parfum captivant, solaire et d'un immense raffinement. Le courage et la détermination de Pietro pour faire revivre cette micro-production d'un terroir exceptionnel, ont été reconnus et soutenus par Slow Food, qui a décidé d'en faire une sentinelle (lire aussi page 40).

L'exploitation agricole de Marco Ferrari, la Baita, se trouve dans le hameau de Borghetto d'Arroscia, près du village de Gazzo dans l'arrière-pays d'Imperia, à 700 mètres au-dessus de la mer. Un petit paradis sur terre, sur deux hectares de jardins et de vergers en terrasses, où prospèrent des oliviers centenaires de la célèbre variété taggiasca, les artichauts d'Albenga, le fameux ail de Vessalico, les délicieuses courgettes trombette, les agrumes dont le rarissime chinotto de Savone et les abricots de Valleggia, les tomates cœur de bœuf, les herbes aromatiques dont l'exceptionnel basilic pour le pesto genovese et la multitude d'herbes sauvages.

Marco perpétue les gestes de ses arrière-grands-parents qui lui ont laissé cet héritage, il cultive ses terres et sa passion dans le plus grand respect, en complicité avec les forces de la nature, à la main, sans aucun engrais chimique, seulement du fumier et de l'eau de source du Mont Gazzo, juste au-dessus. Ici, les oliveraies se plaisent et profitent de leur situation géographique exceptionnelle, les olives taggiasche, vertes et violacées, sont succulentes et donnent une huile de terroir au goût frais et délicat, tous les fruits et les légumes sont transformés en conserves délicieuses. Rarement aura-t-on vu une telle concentration de produits agricoles de cette qualité, exceptionnelle.

Entouré des anciens du village qui lui prêtent main forte dans les moments durs, Marco, qui est aussi un chef de cuisine hors pair, tient une table d'hôte



④

où il propose des spécialités cuisinées selon le savoir-faire typique de cette partie cachée de la Ligurie : capponmaggro, tonno di coniglio, cima, anchois marinés, légumes farcis, capunadda, cundijun et toutes ses créations réinterprétées en clés locales. Quelques chambres sont disponibles pour les amoureux de calme et authenticité, pour un réveil en pleine nature.

Il était une fois une marmite pleine de pièces en or, cachée par les elfes au bout d'un arc-en-ciel... Non, ce n'est pas une histoire fantastique mais la légende de l'origine de l'Albergo dell'Angelo à Pieve di Teco, un charmant village médiéval, riche d'histoire et de merveilles architecturales, autrefois centre fondamental pour le commerce entre la Ligurie et le Piémont à travers la route du sel ⑤. Ce petit hôtel au charme suranné, construit en 1796, est tenu par la même famille depuis 1936. Aujourd'hui, c'est la jeune Caterina Pira qui accueille ses clients et qui, à l'instar d'une conteuse merveilleuse, raconte les vicissitudes de ses chambres, dans lesquelles aurait, entre autres, séjourné un certain Napoléon...

La campagne de bord de mer

Après avoir laissé derrière nous la Ligurie profonde, on rejoint la localité de Mele, et plus précisément, Fado Basso, un village formé de quelques groupes de maisons disséminées le long de la route provinciale 456 du col du Turchino, pas loin de la frontière avec le Piémont, à une dizaine de minutes de la sortie de l'autoroute de Genova-Prà, pour rejoindre l'Osteria Baccin du Carù. Elle a été fondée en 1890 par Giobatta Bruzzone comme relais pour voitures à cheval et transformée, ensuite, en restaurant de cucina povera, locale et familiale, tenue aujourd'hui par la troisième génération avec Rosella, en cuisine, et son frère Gianni en salle. Le bonheur et le plaisir d'une très agréable et accueillante, une hospitalité chaleureuse et un service très aimable et, en même temps,



professionnel et précis. Et la cuisine est généreuse, gourmande et authentique, à l'image des propriétaires des lieux. Les plats, résolument génois avec l'incorruptible brandacujun (une sorte de brandade), les acciughe ripiene (anchois de la mer ligure farcis), le coniglio alla ligure olive e pinoli (lapin avec olives et pignons), les lasagnette di farina Touselle al pesto (comme des petites lasagne de semoule locale), les lumache vignaiole (escargots au romarin, thym et autres herbes sauvages), les incontournables canestrelli, biscuits sablés au beurre à tremper dans le vin moscato liquoreux, le tout accompagné de vins naturels →

À Fado Basso, des plats, résolument génois : brandacujun, acciughe ripiene, coniglio alla ligure olive e pinoli, lumache vignaiole



locaux ou d'ailleurs rigoureusement choisis par Gianni. Le genre d'adresses qu'il ne faut surtout pas manquer.

Le basilic genovese de Prà

En sus d'être un hôte merveilleux, Gianni Bruzzone est aussi un grand amoureux de tous les produits du terroir et, en parfait connaisseur, nous a accompagnées sur l'exploitation d'un des rares producteurs artisanaux de basilic genovese, la seule variété, au goût raffiné et unique, utilisée pour préparer le pesto.

Sebastiano Cambiaso ⁶ est de la troisième génération qui perpétue la tradition de cette envoûtante plante aromatique à Prà, sur les hauteurs de la périphérie génoise, entre mer et montagne, où le microclimat est idéal : jamais moins de 18° dans les serres naturellement chauffées par le soleil. C'est une plante fragile, qui se récolte à la main toute l'année, selon une méthode traditionnelle acrobatique, sur des planches en bois à la façon d'équilibristes, afin de ne pas marcher sur le basilic. On le ramasse avec sa racine, très délicatement, comme si on composait un bouquet de fleurs. Les Génois sont très attachés au pesto, qui les ramène à l'enfance puisque, traditionnellement, la recette était transmise aux plus petits. Et pour cause. Pendant que les mères étaient occupées à préparer des plats plus élaborés, on donnait à faire le pesto aux enfants.

Pour profiter de la campagne environnante, nous avons posé nos valises à l'Agriturismo Verdure Naturali à Mele. Une maison de campagne indépendante qui fait partie d'un corps de ferme où le propriétaire, Marco Loconte, s'occupe, avec sa femme et ses parents ⁷, d'une exploitation de 14 hectares où il cultive, avec des méthodes naturelles, des légumes, des légumineuses, du maïs et du blé et il produit des farines grâce à son propre moulin. Un fermier très engagé dans le « bien produire » pour « mieux nourrir », en préservant la richesse et

le savoir-faire des territoires. En plus du gîte, les clients ont la possibilité de réserver les repas et l'ancien four à bois sert à cuire toutes les spécialités locales avec les ingrédients fermiers : farinate, galettes à la farine de pois chiches, focacce, tourtes de légumes. L'hospitalité simple et authentique.

Farinate en sciamadda

Nous arrivons à Gênes en milieu de la matinée, en plein centre-ville, et déjà les parfums de notre déjeuner embaument l'air. Châteaux perchés, ruelles escarpées, cette ville construite à la verticale comme un amphithéâtre au bord de l'eau, ne manque pas de →

A Prà, sur les hauteurs de la périphérie génoise, entre mer et montagne, un microclimat idéal pour le basilico genovese





Se frayer un chemin à travers les caruggi étroits et escarpés du centre historique pour s'accouder au Mescite! vaut vraiment le détour

vieilles échoppes, de boutiques sans âge, qui témoignent d'un passé florissant de ville commerciale. Mercato orientale, près de l'ancienne porte orientale de la ville, un marché alimentaire couvert, lieu incontournable et véritable expérience sensorielle au cœur de la ville, nous éblouit par la multitude de marchandises présentées sur les étals. Parmi toutes les bonnes adresses qui préparent la focaccia, l'Antico forno Patrone, boulangerie ouverte depuis 1920 où il y a encore une file d'attente, plusieurs fois par jour, qui se jette, dès la sortie du four, sur cette spécialité irrésistible. Chez Sà Pesta, une très ancienne sciamadda, du nom du four à bois qui la caractérise, on y mange toujours dans une ambiance d'autrefois, les farinate, les tourtes de légumes et de riz et plein d'autres spécialités. Gênes a aussi un lien historique avec les glaces et ce n'est que dans cette ville qu'on peut goûter la panera, un petit nuage, une sorte de délicieuse mousse glacée au café, dont la recette remonte au XIX^e siècle. Et

celle qui nous a fait fondre de bonheur, nous l'avons dégustée à la cremeria Buonafede, ouverte depuis 1903, un morceau d'histoire gourmande ⑧. Dans le café-pâtisserie-bar à vin Marescotti Cavo, fondé en 1880, Alessandro Cavo, non seulement produit les meilleurs amaretti et torta Mazzini de la ville, mais il a fait de son café un lieu incontournable de la colazione (petit déjeuner), rigoureusement avec focaccia et cappuccino, et de l'aperitivo, avec ses cocktails maison ⑨. Se frayer un chemin à travers les caruggi (ruelles) étroits et escarpés du centre historique pour s'accouder au Mescite! vaut vraiment le détour. Précurseur en matière de vin nature, Mescite! (nom à double sens : dérivé du verbe « mescere », verser le vin, et du génois mescite, « se dépêcher ») permet, dans un cadre très accueillant et fort sympathique, de déguster des jolies quilles de toute l'Italie à écouter avec une planche de salaisons artisanales et fromages fermiers, ou des bruschette buonissime!

Parla Come Mangi

C'est toute la partie est de la côte ligure, en partant du pittoresque ancien village de pêcheurs de Bocca-dasse jusqu'à La Spezia. La côte est parsemée de petites localités romantiques lovées dans les criques, avec de fantastiques villas planquées dans les hauteurs des falaises. C'est ici qu'on trouve les plus belles plages. Rapallo, est une des stations balnéaires les plus populaires, située sur le golf du Tigullio et c'est aussi dans cette ville qu'on peut trouver une des plus belles épicerie d'Italie, Parla Come Mangi ⑩. C'est une halte obligatoire pour faire le plein de produits exceptionnels. Le sourceur, Guido Porrati, continue de ravitailler sa caverne ali-babesque avec mille et une gâteries : anchois de Ligurie, huiles d'olive, conserves, la typique stirata genovese, les trofie et les testaroli... Un incroyable garde-manger qui se décline en succulents plats à emporter et en une partie cave où dénicher ce qu'il faut de valeurs sûres et pister de jolies pépites.

Des vignes-jardins

Une journée passée en compagnie de Daniele Parma, vigneron de La Ricolla, à Ne, nous a permis de retracer les étapes qui l'ont conduit à devenir l'un des piliers de la biodynamie en Ligurie. Il a fondé l'exploitation agricole en 2004, après vingt ans d'expérience dans la cave familiale, avec l'intention de produire du vin exclusivement à partir de ses propres vignes et gérer personnellement toutes les phases. Par conséquent, au cours de ces dernières années, il a entamé un travail de recherche, autour du golfe du Tigullio, de vignobles abandonnés, convaincu que la récupération de vieilles plantes, qui ont dans leur ADN toute la représentation du terroir, donnerait des meilleurs résultats plutôt que la plantation de nouveaux pieds. Cette recherche a permis l'extension de l'exploitation sur 5 hectares, où Vermentino, Bianchetta genovese (blancs) et Granaccia, Cilieggiolo et Sangiovese

(rouges), poussent dans 6 parcelles arrachées à l'oubli, toutes cultivées en biodynamie, en n'utilisant que du soufre et du cuivre, moins d'un kilo par hectare et, en toute cohérence, les vins sont élaborés sans ajout de sulfites. Le vin se fait dans la vigne : un vignoble sain et autosuffisant produit des raisins sains, dans lesquels les levures et les bactéries sont en parfait équilibre et, à partir de là, on obtient un produit qui n'a pas besoin de conservateurs.

Plantée en sol rocheux au dénivelé parfois vertigineux, la viticulture s'avère un véritable défi dans cette région, comme pour le vignoble →

La meilleure panera ligure, classique et typique affogato au café, se déguste à la cremeria Buonafede



À Carasco, parmi les murs et les terrasses en pierres sèches vieux de plus d'un siècle, pousse la Bianchetta genovese

Prioria de Sant'Eufemiano à Carasco où, parmi les murs et les terrasses en pierres sèches vieux de plus d'un siècle, pousse la Bianchetta genovese. Une sorte de vigne-jardin, où Daniele pratique une viticulture héroïque, feuille par feuille, pied par pied. Les fermentations de tous les vins sont faites en cuves de ciment et les affinages en amphores de terre cuite. Trente-sept vendanges après et toutes ces valeurs permettent d'obtenir des vins précis, propres, vifs, très expressifs, à l'identité clairement reconnaissable, correspondant parfaitement à la culture et à la géographie du territoire, chacun avec sa propre personnalité.

Circella, family affair

L'heure du déjeuner est venue et nous nous dirigeons vers la Trattoria La Brinca. Une expérience que cette adresse perchée dans les hauteurs de Ne, un village situé dans la verte et sinueuse vallée Graveglia, juste derrière Chiavari. La trattoria raconte l'histoire de la famille Circella qui, depuis 1987, décide de transformer l'héritage d'une ancienne ferme en ce qui est aujourd'hui, un jalon de la cuisine ligure du Levant. Trois générations se sont succédé et la relève est assurée par les jeunes frères Simone, aux fourneaux, et Matteo, en salle. L'excellente cuisine du terroir et de saison est généreuse et savoureuse, accompagnée de vins tout aussi superbes (plus de 1 000 étiquettes en cave) : Gasse al pesto di mortaio, Picagge al sugo di cortile, Tomaxelle et de rarissimes desserts de la tradition comme la Sacripantina, le Cobeletto et la torta di Chiavari 'Cài'. En fin de journée, les murs roses de l'agriturismo Il Castagneto contrastent avec le décor de verdure de la vallée Petronio, à Castiglione Chiavarese. À la tête de ce projet de restauration Natalia Mazzoli et Irene Conti, sa fille, deux grandes amoureuses de la vie à la ferme, des produits de terroir, surtout végétaux et de cuisine. Les assiettes qu'elles proposent sont à leur image : authentiques et sincères. La proposition va des produits de la terre, pour la plupart cultivés sur place ou provenant de fermes bio locales, à des produits de la mer, qui viennent des petits ports de pêche sur la mer Ligure pas très loin. Ce sont, bien sûr, des recettes traditionnelles locales, avec des touches romaines en hommage aux origines de Natalia. Ici aussi, on dégustera les meilleures des Bruschette acciughe, prescinseua et sardenaira, les origas de padre pescatrice, olive e scarola, les gnocchetti di farina di castagne, les Corzetti alla salsa di noci et, pour finir, une ribambelle de desserts accompagnés de miel et de confitures maison, devant le coucher de soleil sur le golfe de Gênes. ✕



Notre carnet d'adresses

RESTAURANT MARCO POLO

Passeggiata Cavallotti,
2 Ventimille
T. +39 0184 195 2500

LA VECCHIA DISTILLERIA

Località Castellana Vallebona,
Imperia

LA BAITA AZIENDA AGRICOLA

Borghetto d'Arroscia,
Imperia
T. +393473635797

ALBERGO DELL'ANGELO

Piazza Carezzi,
11 Pieve di Teco, Imperia
T. +39 0183 36240

OSTERIA BACCIGIN DU CARU

via Fado Basso,
Mele (Genova)
T. +39 010 631804

AZIENDA AGRICOLA DI SEBASTIANO

Cambiaso Genova - Prà

AGRITURISMO VERDURE NATURALI

via Acquasanta,
47 Mele (Genova)

MERCATO ORIENTALE

via XX Settembre 75/R Genova

CREMERIA BUONAFEDE

Via Luccoli,
12 Genova

CAFFÈ-PASTICCERIA MARESCOTTI-CAVO

Via Fossatello,
35 Genova

MESCITE! BAR À VIN

via Sant'Agnese,
25 Genova

ANTICO FORNO PATRONE

Via di Ravecca,
72/R Genova

TRATTORIA SA' PESTA

via dei Giustiniani,
6 Genova

PARLA COME MANGI

via Giuseppe Mazzini,
44 Rapallo (Genova)

LA RICOLLA DI DANIELE PARMA

via Giuseppe Garibaldi,
12 Ne (Genova)

TRATTORIA LA BRINCA

via Campo di Ne,
58 Ne (Genova)

AGRITURISMO IL CASTAGNETO

Strada Provinciale 523 -
km 86 Castiglione Chiavarese
(Genova)

B&B IL FIUME

via Fiume,
11 Castiglione Chiavarese
(Genova)

B&B TRE PONTI

Via Fiume,
3 Castiglione Chiavarese
(Genova)

Sicile

D'un volcan à un autre dans le Mezzogiorno (sud du pays), il n'y qu'un pas... La troisième équipée s'envole diversement d'Anvers, en Belgique, et de Paris pour Catane... Départ d'une immersion sensorielle en Sicile, quatrième région de notre traversée italienne.

Par Peyo Lissarrague
Photos William Lacalmontie

CUCINA

PARADISO





2

« Il y a dix ans ici, c'était un coupe-gorge. Et maintenant, regarde... ». En slalomant, paisible, entre les terrasses bondées de l'étroite via Santa Filomena, Giorgio Longo se contente d'un sourire et d'un discret haussement du menton pour achever sa démonstration. Catane, sa ville de cœur, n'en finit pas de bourgeonner et de surprendre. « On l'adore ou on la déteste, mais elle ne laisse personne indifférent ». Gamin de Paterno, faubourg reculé à l'ombre de l'Etna, Giorgio a rêvé très tôt aux grands horizons culinaires. Londres chez Ramsay, Copenhague, chez Redzepi, Le Suquet, chez Bras...

Autant de trophées sur sa carlingue qui l'ont fait atterrir dans un autre port, à Anvers, où il nourrit Arrikiati, l'une des meilleures tables des rives de l'Escaut, d'une néo cuisine sicilienne façon cordon ombilical.

« Tous les Siciliens entretiennent une relation particulière avec leur terre d'origine », poursuit-il. « Malgré les entraves qui existent ici, on part, pour revenir un jour. D'une façon ou d'une autre, par le corps ou par l'esprit ». Dans la cave aux mille bouteilles de Vermut, au bout de la via Gemmellaro, le sommelier Antonio Lombardo approuve d'un clin d'œil. Pionnier des vins nature, son repaire

de flibustiers du bien boire et du bien manger est la matrice rêvée pour déchiffrer les contours vigneron de la Sicile et pour s'initier à l'essence du goût local.

Dont acte. Jetées sur un feuillet de papier, de fines tranches de citron, anchois et piment ❷. Les mêmes déclinées version orange, oignons rouges confits, menthe. Rien. Tout. Un écho des bruissements d'une ville simple mais complexe, évidente mais difficile. Il suffit d'un délicat amas de mortadelle d'âne et d'un trésor de l'impeccable domaine I Vigneri, parangon d'humanisme viticole, pour résoudre l'équation et pour saisir pleinement les vibrations telluriques qu'évoquent Antonio et Giorgio. Pur et vivant, le vin de Sicile est la nouvelle frontière à conquérir.

À boire et à manger, la belle Catane n'en démord pas et fourbit tous azimuts des armes gourmandes, avec la mer en ligne de mire. Assis face au port de pêche chez Oasi da Nitto, devant une assiette d'oursins ❶, Giorgio disserte sur le tropisme maritime de la Sicile : « La pêche occupe une place prépondérante dans notre culture culinaire. La sardine et l'anchois – les poissons des pauvres pour ainsi dire – font partie du menu quotidien, tout comme le thon dont nous consommons l'intégralité : le lattume (la semence), la bottarga (les ovaires) ou encore le buzzonaglia (la chair raclée sur la carcasse) ».

Travaux pratiques sur le marché de Catane ❸. Les étals y sont autant de chapitres d'une encyclopédie vivante de la cuisine sicilienne où les poissons règnent en maîtres, déclinant toute la faune marine méditerranéenne. Espadons et thons en tête, cernés d'une noria de coquillages et de crustacés, depuis les petits escargots de mer jusqu'aux oursins en passant par les très prisées gamberi rossi. Guide précieux dans le labyrinthe des crieurs à l'organe inépuisable, Giorgio montre →



3



4

la voie entre les échoppes en rappelant qu'il ne faut pas négliger pour autant l'importance de la viande. «*Là aussi avec une tradition forte autour des abats. On mange tout en Sicile, rien ne se perd*». Les assiettes de quarume, un mélange de viscères de veau et de légumes cuits dans une immense bassine, servies à la louche en guise de petit-déjeuner sur un stand voisin ou les rangées de stighiola, de l'intestin d'agneau roulé autour d'un oignon nouveau, confirment ses dires.

Antico Corso, vieux quartier populaire de Catane où crèchent entre autres les spécialistes de la boucherie chevaline. En pleine rue, un blondinet prépubère déboule sur un quad, à peine gêné par les fumées du barbecue qu'un vieux briscard stoïque évente, couvert de la tête aux pieds en plein soleil, tout en retournant sur le grill de fines entrecôtes. Le boucher d'en face, géant

ventru aux paluches gargantuesques, singe son rituel en hurlant par-dessus le flot des voitures deux ou trois blagues salaces. «*La viande équine est une tradition très ancienne à Catane*», explique Giorgio. «*Longtemps, chaque famille avait son cheval et encore aujourd'hui, des courses sont organisées, sans cavaliers. Ici, chez Achille, on peut venir manger tard dans la nuit, en rentrant de soirée, cette barbaque autochtone*» 4.

Orphie marinée à l'huile et au sucre, eau de tomates vertes, crème de zestes de citron et fraises au sel
Du «kebab» catanien à la délicatesse d'un fine dining hors normes, il n'y a que quelques pas. Ceux qui séparent Antico Corso du théâtre dédié à Vincenzo Bellini, héros lyrique sicilien et compositeur – entre autres – du monumental opéra Norma. Là, dans un recoin de la place, au deuxième étage d'un boutique hôtel sans →

À boire et à manger, la belle Catane n'en démord pas et fourbit tous azimuts des armes gourmandes, avec la mer en ligne de mire



5



6



**Bianca Celano,
Alessandro Maniaci,
Davide Catalano,
une triplète de
chefs qui suffirait
à elle seul à dire
toute la Sicile**

reproches, d'autres harmonies sont à l'œuvre. Celles de la grande et belle Bianca Celano ⑤, créatrice exigeante et généreuse qui livre au comptoir de sa microscopique chef's table ⑥ l'une des plus belles partitions de la scène italienne et internationale. Dans son menu à l'aveugle, les ingrédients utilisés à plusieurs reprises créent un contrepoint de sensations, une fugue aux voix multiples dont le thème se dégage comme une évidence : embrasser du bout des lèvres toute l'âme sicilienne, en un long baiser iodé. Si l'on n'en gardait qu'une résonance, ce serait celle du troisième plat, tranches d'orphie, marinées à l'huile et au sucre, eau de tomates vertes, crème de zestes de citron et fraises au sel.

En s'éloignant de Catane, l'onde profonde de Bianca trouve un double écho. Au bout d'improbables sentiers de montagne parsemés de crapauds aux carrures rugbystiques, Alessandro Maniaci tisse, dans l'Osteria del Maiale Nero de la ferme Fattoria Borrello, sur les hauteurs des Monti

Nebrodi, le récit d'un eldorado furieusement local, farouchement amoureux et radicalement gourmand. Un retour aux sources d'une Sicile sans filtre, authentique, qui brouille les cartes instagramables. Plus au nord, sur la côte, à Cefalù, Davide Catalano distille une magie tout aussi radicale dans son secret Qualia ⑦. Une tomate, tranche épaisse, tout juste grillée. Des câpres, des fleurs d'ail des ours, une réduction de gazpacho et d'huile d'olive. Voilà, tout est dit. Bianca, Alessandro, Davide, le triangle septentrional que dessinent ces trois-là suffirait à lui seul à dire toute la Sicile.

Mais comment oublier Palerme, où Mauricio Zillo a débarqué en plein Covid pour reprendre les cuisines du restaurant Gagini ? Épaulée par la sommelière Ambra Cusimano, le chef italo-brésilien n'en finit pas de s'émerveiller de l'abondance sicilienne et d'en restituer la richesse dans des assiettes à haute valeur tropicale : « Il y a tout ici, toute au long de l'année, sans →





saison morte. Alors, dès que j'ai du temps libre, je pars visiter les recoins de l'île. Hors des sentiers battus, la complexité de la Sicile se dévoile pleinement. Le contraste avec l'énergie brute de Palerme, quand on se perd par exemple dans les vignes, sur les contreforts de l'Etna, est saisissant». Le volcan, toujours actif, a façonné de ses coulées de lave les paysages du nord et de l'est de la Sicile. Il est aussi le berceau d'une viticulture d'altitude, aux crus souvent vifs et légers, que les évolutions climatiques transforment jour après jour. À Rangazzo, sur les étagères de la vinothèque Il Buongustaio dell'Etna, véritable conservatoire liquide de la région, on en suit les

traces, de Cornelissen, le grand ancien initiateur du renouveau pinardier à l'aube du XXI^e siècle, aux confidentielles quilles de Vino di Anna. Et l'on attend de voir Mauricio y ouvrir un jour, peut-être, une micro auberge de campagne...

L'effet « gelsi »

Dans la nouvelle éponyme de son recueil « La mer couleur de vin », l'écrivain Leonardo Sciascia raconte le long périple en train – de Rome à Agrigente – d'un ingénieur du nord muté en Sicile et d'une famille bruyante retournant au pays pour un mariage. Au fil du voyage et des conversations, les pré-

jugés du premier s'effacent pour faire place à une épiphanie qui trouve son point d'orgue au passage du détroit de Messine, face à une mer aux reflets indescriptibles. La Sicile ne se donne pas à voir en un instant, nous dit Sciascia. Elle se découvre et se lit en contrejour, au travers de ses visages, de ses figures, de ses paroles. On en tombe amoureux sans s'en rendre compte et on ne la quitte jamais tout à fait indemne. De ce territoire aussi vaste que la Belgique, on pourrait presque dire tout et son contraire sans vraiment faire fausse route. Depuis les neiges éternelles de l'Etna jusqu'aux ruelles de Palerme, partout, la rudesse le dispute à l'indolence et les paysages jouent à tromper les attentes au détour d'une topographie rétive à la ligne droite. Alors au bout du long voyage, ce sont les pleins et les déliées qui restent. Ceux des mains de Gaetana Celestino, usées par 45 ans de fourneaux de comptoir dans sa trattoria de poche, Timpa, sur la bande de terre escarpée qui trace, entre mer et montagne, les contours du village de Santa Maria la Scala. Ceux des draps blancs séchant dans le vent, métonymie parfaite de la pureté sicilienne, de la fraîcheur qui habite chacune de ses incarnations. Ceux de la barbe en bataille d'Alessandro Viola, le vigneron tennisman qui a construit un court en terre battue derrière son chai pour alterner quilles natures et amorties Ⓞ.

Et puis ceux des cheveux de Giorgio Longo, à peine défaits par le vent lorsque ses yeux se perdent vers l'horizon, vers la silhouette floue des îles éoliennes, et qu'il montre les fruits noirs d'un arbuste proche. « Ce sont des 'gelsi', des mûres de mûrier blanc, celui qui sert à nourrir les vers à soie. Je les cueillais petit, comme tous les enfants. Et j'avais les doigts tout colorés, d'une teinte qui ne s'en va pas, même quand on se lave les mains ». Dans ses paumes ouvertes, on devine presque la marque indélébile de ce sang de la terre. De cette Sicile que rien n'efface et qui toujours vous ramène à elle. ✕

Notre carnet d'adresses

VERMUT

@vermusalumeria

La référence à Catane pour les vins nature, avec une carte patiemment construite par Antonio Lombardo où l'on retrouve le meilleur de toute la Sicile à côté d'un carnaval de charcuteries artisanales et de bouchées apéritives décapantes.

MATERIA

@materiaspaziocucina

Bianca Celano parle, raconte, décrit. Tout au long de son incroyable menu découverte, servi à même le plan de travail de sa cuisine ouverte, elle remonte le fil de la mémoire sicilienne, plonge aux racines de chaque produit et illumine son récit d'une modernité imparable. Pour l'après, pour l'avant.

ANGIÒ

@angiopesce

Seiches de 5 jours, 'lard' de thon, pâté croûte de poisson, cigales de mer au lait d'amande... Chez Angiò, Alberto Angiolucci réinvente la charcuterie marine en travaillant les maturations et les séchages. Décor ultra moderne, méthodes ancestrales et vins nature : bonne pêche.

OASI DA NITTO

@oasi_frutti_di_mare_da_nitto

Dans le petit port en face, les chalutiers sont au mouillage. Et les fruits de leur labeur reposent déjà sur l'étal de la boutique de monsieur Nitto. On les emporte ou on les déguste sur place bruts de décoffrage. Oursins, palourdes, gamberi, poulpe... de la mer à l'assiette sans autre forme de procès.

ACHILLE

@trattoria_achille

Sur les murs, les maillots de foot mettent d'accord tous les tifosi : la Juve côtoie Catania dans un grand moment d'œcuménisme. Côté assiettes, on dévore sans décorum les entrecôtes, brochettes et saucisses de cheval grillées à la minute sur le barbecue posé à même la rue. Idéal casse-dalle des fins de nuit.

LA TIMPA

Via Tocco 37 - Acireale

Où manger un granite – cette glace semi fondue qui fait office de petit-déjeuner autant que de dessert ou de goûter? Chez Gaetana Celestino, qui prépare ses propres parfums (passage obligé : l'amande) quand elle n'endosse pas le double tablier de cheffe et de serveuse de sa trattoria La Timpa.

FATTORIA BORRELLO

@fattoriaborrello

Dans la ferme familiale, où Franco élève les porcs noirs en plein air et confectionne toutes les charcuterie maison, Anna Laura a ouvert un restaurant sans faux-col. La nonna y prépare toujours le pain frit et, en cuisine, la famille Borrello a fait venir en voisin un chef de haute volée : Alessandro Maniaci.

IL BUONGUSTAIO DELL'ETNA

www.buongustaiodelletna.com

Tout ce que l'Etna compte de (bon) vin est là, dans cette petite vinothèque de village qui ne paye pas de mine. Tout l'Etna et même plus. On fait le tour de l'Italie en quelques rayonnages et dans la pièce du fond, on déniche quelques flacons internationaux pas piqués des hannetons.

QUALIA

@ristorante_qualia

En bas du village de Cefalù, l'un des plus pittoresques de Sicile, touristes et échoppes d'artisans se disputent la vue sur la plage. Perché loin du tumulte, Davide Catalano, esthète discret, concocte quant à lui dans son Qualia une cuisine aussi pure qu'émouvante.

GAGINI

@gaginirestaurant

On avait presque perdu sa trace depuis ses aventures parisiennes chez A Mere. L'italo-brésilien Mauricio Zillo nous est revenu dans toute sa splendeur éclairer les nuits palermitaines de ses assiettes fusionnelles et tropicalistes.

CROCIFISSO

@ristorante_crocifisso

Ressuscitée après le tremblement de terre de 1693, Noto est un petit chef d'œuvre baroque. Chez Crocifisso, la cuisine de Marco Baglieri se met au diapason avec des assiettes qui osent l'emphase sans perdre leur précision, à l'instar de son bœuf braisé au 'goulash' sicilien ou de son bar 'encre et blettes'.

Rome

Le dernier stop de cette tournée italienne se termine dans la fournaise envoûtante d'une semaine de canicule de la capitale italienne, lieu de convergence de tout ce que nous aurons touché de près ailleurs. Une quête de ce qui fait vibrer Rome dans ce qu'elle a de plus traditionnel : son art de nourrir.

Par Audrey Vacher
Photos Romain Guittet

➤ MOLTO CAPITALE ➤



On était conditionnés : la terre chauffe violemment de partout et la moyenne prévue pour le séjour romain est de 33°C. 38° précisément au sortir de l'aéroport de Fiumicino, en début de soirée ! Un conseil canicule (l'hiver venu, prévoir à l'inverse de quoi se tenir chaud) : attablez-vous dans la grande salle voûtée de Flavio al Velavevodetto, dans le Testaccio, au semi-sous-sol, même si la terrasse est tentante.

Clim naturelle au Testaccio

Avant de partir en quête de modernité, il fallait commencer par la tradition.

On est prévenus à la carte : ici, Flavio de Maio, figure locale – « roi de la carbonara », annonce la légende – qui possède son propre élevage et des terres dans le Lazio où poussent ses légumes, ne sert pas de spaghetti aux polpette, de fettucine Alfred ou bolognese, de lasagnes ou de cappucino, pairing food (sic) préféré des touristes anglo-saxons. Et ça dépose tout de même : entre 400 et 600 couverts/jour au fil de la journée. Installé dans une ancienne cave à vin creusée à même les tessons d'amphores séculaires empilés qui constituent la « huitième colline » de Rome, le mont Testaccio (de *testae*, qui veut

dire « amphore »), comme une sorte de longère troglodyte, le restaurant Flavio al Velavevodetto dispose de fait d'une climatisation naturelle, presque frigorifique dès que l'on ouvre l'une des baies vitrées offrant à la vue les fameux testae.

La première gorgée romaine, outre les grandes lampées d'eau soutirées des fontaines publiques, viendra des Abruzzes, un trebbiano bio frais et élégant du domaine Cirelli qui abaisse le mercure interne et accompagnera le festin qui va suivre, sur les conseils de notre convive locale, Elisia Menduni, anthropologue et journaliste et autrice multi-médias passionnée et passionnante, notre phare dans cette première nuit romaine.

Quinto Quarto

Antipasto, primi, secondi... Cacio e pepe à se damner ②, casarecce à l'espadon et les nécessaires carbonara maison, parfaitement liées au pecorino. Des primi de haute volée, d'une onctuosité folle, roboratifs, précèdent une authentique secondi, une coda alla vaccinara (ragoût typiquement romain de queue de bœuf) d'école, des tripias alla romana divines et des polpette consistantes. Un grand bain dans le quinto quarto (abats et très bas morceaux) romain achevé avec le tiramisù maison – « très romain », nous dit Elisia, traduisez, gras –, servi *al bicchiere* (en verrine). Pas d'ajout de crème ou d'œuf, pas de biscuit à la cuiller imbibé d'un vague café, ici c'est 100 % mascarpone, du café liquide au fond du verre, des éclats de biscuit de pâte brisée surmontée de crème et d'un épais coulis de chocolat. Un festin au goût de vrai, qui appelle une marche digestive au meilleur moment de la journée, soit la nuit sans les hordes de touristes, dans l'Aventino bucolique, quartier bourgeois, paisible et vert qui embaume le jasmin et le laurier. Pas un chat sur la place des Chevaliers de Malte, au numéro 3, par exemple. En pleine journée, on y patiente sous le cagnard pour jeter un œil par le



②



3

trou de serrure du portail du prieuré de Malte et y apercevoir la coupole de la basilique Saint-Pierre au bout d'une allée de rosiers. Pas loin, le jardin des Orangers et son panorama sur la ville, qui nous plonge dans une atmosphère sorentinienne (bande-son minimaliste et plans inoubliables de La Grande Belleza, de Paolo Sorrentino) saisissant. Le secret le mieux gardé du quartier ? Le domicile de l'acteur Roberto Benigni.

Mange, prie de ne pas mourir en marchant, et aime

Où que se porte le regard, quel que soit le quartier, il y a toujours un Romain qui consomme dans le décor, à longueur de journée. « On a vraiment une relation forte avec le plaisir. De manger, de vivre... », nous avait dit Elisia. De son espresso sifflé au comptoir d'un kiosque ou d'un café le matin, avec ou sans pizza rosso, avec ou sans cornetti ou aragostine (un petit croissant rempli de ce que vous voulez, de nocciolata à la crème de pistache ou

d'amande) au gelato de fin de soirée, en rentrant de l'osteria ou de la trattoria.

Nous faisons un petit déjeuner urbain pour commencer, en bons Romains d'occasion. Au Café Sant Eustachio, une ancienne brûlerie qui tourne depuis plus de soixante-dix ans à quelques pas du Panthéon, devant le Sénat. Pour ses arabicas et mélanges mystère, sourcés en équitable en Amérique du Sud, torréfiés dans un four à bois antique. Et ses petits cannoli et aragostine gonflés de crème au citron.

Nous traversons un des innombrables ponts sur le Tibre pour rallier le terrain du jour. Trastevere. Loin des vestiges impériaux, des cafés rétro et des fontaines baroques, le quartier, jadis mal famé, s'est sacrément gentrifié et « airbnbé » mais n'a rien perdu de son charme, avec ses ruelles pavées, sa palette de façades ocre et fleuries, ses artistes de rue improbables, ses boutiques plus ou moins arty et, Via Benedetta, Ma Che Siete Venuti A Fà.

Mais que diable es-tu venu faire ici est la traduction littérale de l'enseigne (extraite d'un bon vieux chant de stade de foot). Goûter la crème de la craft pardi. Dans le temple originel de la bière artisanale à Rome. « We don't mature, we ferment » ici. Seize becs servent une sélection, à dominante locale, américaine et belge, constamment renouvelée, et à la carte, des pépites mondiales : un choix de Cantillon à rendre jaloux n'importe quel caviste, des 3Fonteinien, des microproductions locales. Il fait 39°C dehors, on opte pour une saison IPA locale de la brasserie Vento Forte, installée sur les hauteurs de la rive sud-ouest du lac de Bracciano, à 30 km au nord-ouest de Rome. Un véritable *vento forte* bien frais à moins de 5° ③.

Avant-garde, acte I

Le soir venu, il est temps de s'essayer à l'avant-garde gastronomique romaine, prisme choisi pour cette immersion. Une expérience en trois temps, trois lieux. →



Pas loin de la Piazza Navone et du Panthéon, Retrobottega joue une partition singulière et moderne dans le Centro Historico

Pas loin de la Piazza Navone et du Panthéon, Retrobottega joue une partition singulière et moderne dans ce centre historique. Un lieu, surprenant ici, que l'on pourrait trouver à Paris, Londres, Berlin ou New York. Des comptoirs en métal, qui offrent aux convives une contre-plongée sur le dressage des plats sous la lumière studio des suspensions au design résolument contemporain, dominant deux grandes tables d'hôte à tiroirs, qu'on ouvre d'une simple pression du doigt pour récupérer les couverts nécessaires à chaque service. Au comptoir du chef, 6 privilégiés peuvent faire l'expérience d'une salve de vingt plats.

Retrobottega, c'est l'affaire des chefs Alessandro Miacchi et Giuseppe Lo Ludice, ouvert tous les jours de midi à minuit, adjacent à l'atelier de panification maison, garni de références de vin nature et équipé d'une platine pour les DJ de passage quand la sono ne tourne pas à plein. Alors, oui, la charge sonore est un paramètre, mais il s'oublie au fil du Sabotage 4. C'est le surnom donné aux menus. Ça nous change de «freestyle». «*Ou alors vous laissez le chef vous saboter le Sabotage.*» Du freestyle contrôlé en 8 temps, rythmé par les interventions divines de Marco et du personnel de salle, incollable sur les flacons qu'ils donnent à goûter avec les plats. Tomates, shisos pourpre et vert, poutargue maison et huile de persil; tartare de buffle sauce crème basilic, quinoa soufflé frit; des gnocchis crévés à la feuille de figuier; une aubergine renversante, dont les sucs de réduction allongés de sauce soja ont servi à laquer le légume mis à fermenter une dizaine de jours, posé sur une crème d'amandes des plus agréables pour l'atterrissage. La texture, l'amertume maîtrisée, le goût inédit obtenu, était d'une insolence végétale folle.

Tout comme l'amertume du Negroni qui se déguste au Jerry Thomas, speakeasy romain pionnier planqué dans une ruelle proche de la Piazza Navone. Le mot de passe change tous les jours sur leur site internet où réserver son accès.

Avant l'acte II, toujours en quête de traditions romaines, nous pénétrons dans le Ghetto, le quartier juif, un lieu hors du temps. Dans les murs du palais Cenci, aux tables nappées au cordeau de l'Hostaria Al Pompiere 5, avec les serveurs tirés à quatre épingles en livrée, Nicoletta à l'accueil, Mauro à l'affût en salle, comme depuis cinquante ans, c'est un peu à la table d'une Rome éternelle que l'on mange. Carciofi alla Giudia, alici fritte, arancini, beignets de ris de veau, verdura, cacio et pepe. Une romanité →



Pousser jusqu'à San Giovanni pour la cave à manger Barred

des plus réjouissantes dans une atmosphère quasi monacale, arrosée du vin de la maison, laziale.

Barred, aux frontières romaines

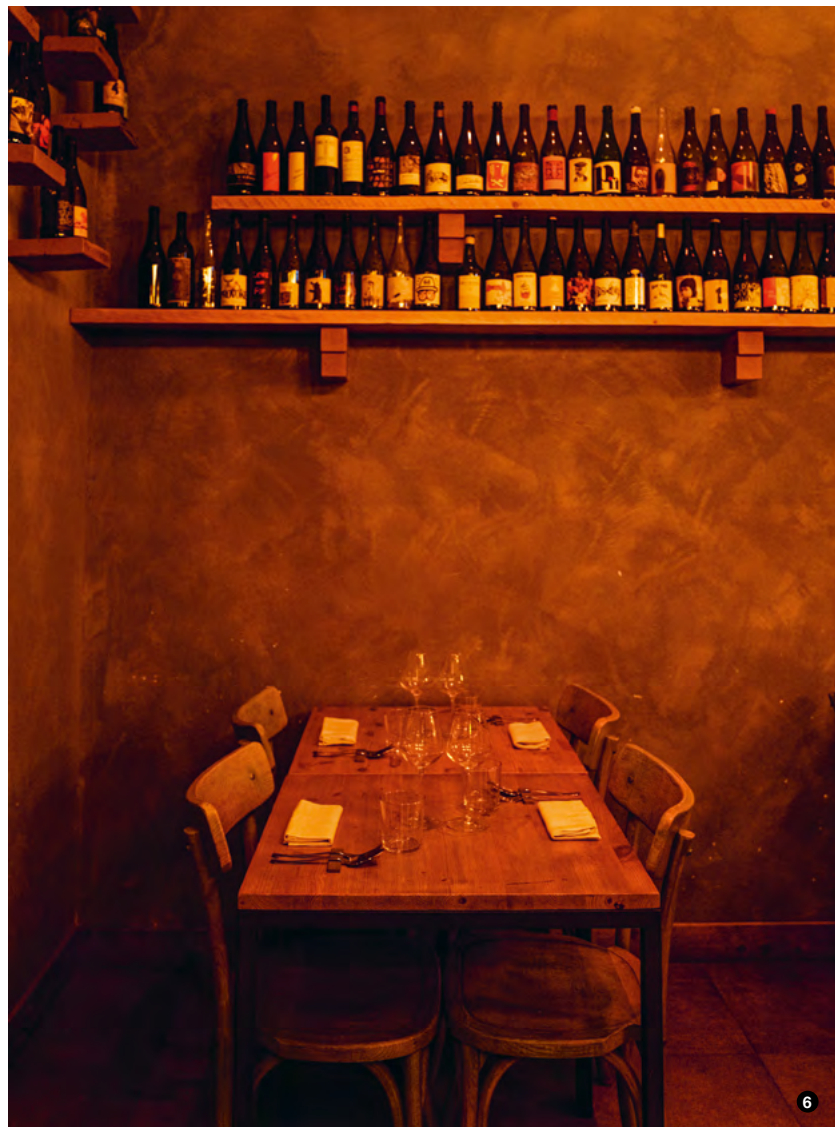
Avec le recul, la seule bonne raison qu'on a trouvée pour aller s'aventurer si loin au sud-est de la ville, jusqu'à San Giovanni, s'appelle Barred 6. Très pointue cave à manger tenue par les frères Palucci, Tiziano en cuisine et Mirko en salle et au vin, à la manière d'une cave à manger nature parisienne de belle facture. Barred, comme interdit aux frileux du vin, effrayés du nature. Ou comme « bar-ré », dans le sens familier du terme

qui constitue à bousculer les codes en cuisine et en cave. Toujours est-il que c'est une adresse idéale où être certain de goûter des raretés nature ou biodynamiques d'Europe et d'ailleurs (on y a trouvé une cuvée Grain par Grain, du Bugey). Dans l'assiette, Tiziano fait du propre également. Sa démarche est locavore, végétale, fraîche et contemporaine dans ses associations et ses jeux de textures. Échine de cochon et anchois arbitrés par de la poudre d'ail nouveau, langue de veau fondante, ceviche en nage de réduction de gaspacho, lingots de ricotta fumée, grillée et verdura à foison. Une pause en terrasse, sans pot d'échappement à portée, arrosée d'un impeccable Carbo du domaine Le Coste à Gradoli, à 150 km au nord de Rome, où Gian Marco Antonuzi et Clémentine Bouveron élèvent sur des terroirs volcaniques ce rare et superbe sangiovese de 4 mois de macération et deux ans d'élevage bois.

Avant-garde, Acte III

Sans le savoir, mais en l'espérant très fort, on s'est gardé le meilleur pour la fin. Il s'agit de rentrer en France avec le souvenir le plus frais de la cuisine du chef romain choisi pour le quatre-mains final de la série de pop up dinners ICE x Omnivore, prévu au festival Sirha Omnivore le 12 septembre avec le plus romain des Parisiens, Giovanni Passerini. Son alter ego est Antonio Altamura. Natif des Pouilles, la bouclette affolée par l'énergie qu'il dégage pour chacun de ses gestes, les lunettes vissées sur le nez quand la température ne rend pas le thermomètre maboule dans la cuisine ouverte sur sa chef's table de Marzapane, jolie maison attenante à un marché rionale (du quartier), à côté de la Piazza Popolo 7.

Car c'est littéralement le feu à Marzapane. Ici, c'est comme à Retrobottega ou à Barred, il s'agit de s'appuyer sur la richesse de la cuisine italienne – dont le plus précieux écot est paradoxalement la cucina povera – pour



6



7



8

se permettre des pas de côté inventifs, des variations, des interprétations contemporaines du goût romain. Mario Sansone, le boss, le dit bien : « *La liberté d'expression est comme le feu, elle ne s'emprisonne pas* ». Elle s'entretient, avec un sourcing pointilleux, une équipe, toute jeune (mais capée, si l'on en croit la présence et la performance d'Alessandro Esposito, passé chez Pierre Gagnaire), qui prend ses repères petit à petit en restant concentrée, au diapason d'Antonio.

Il a 35 ans, de l'énergie à en revendre et le front qui se ride au-dessus de ses lunettes quand il met la touche finale à l'assiette dressée sous l'œil des 8 convives, installés à sa Chef's Table au rez-de-chaussée du charmant Marzapane, au spectacle. Il y a encore 24 couverts au premier étage et une bonne vingtaine supplémentaire sur la terrasse. En cuisine, la braise, au fond, donne des sueurs froides à qui s'y frotte ; à côté une énorme marmite entretient le bouillon du soir, sur les feux divers des sauces prennent forme,

des jus mitonnent... L'envie de donner à manger bon est palpable.

En bouche, c'est sans doute ce que nous avons goûté de plus précis, de plus abouti et de plus cohérent du début à la toute fin de repas, avec ce cannolo farci à la ricotta, à l'orange confite, au gingembre et à l'anis étoilé, signature du chef 8. Simple et avant-gardiste : de l'italien out of borders, à mi-chemin entre la bistronomie bien exécutée et le fine dining décontracté. Antonio, admirateur comme beaucoup, de Fulvio Pierangelini, a fait son cuir de cuisinier auprès d'Iñaki Aizpitarte et de... Giovanni Passerini, à Paris.

Un marché et puis s'en va

Parmi les innombrables marchés, nous choisissons celui du Testaccio pour dire au revoir à Rome. Par souci d'authenticité, par curiosité aussi. Après tout, c'est le seul marché au monde avec un site archéologique dans ses souterrains, à l'abri d'une structure contemporaine, conçue →

À Marzapane, le dîner le plus abouti de notre exploration romaine



Au Pizzarium Bonci, entre un barbier et une droguerie, l'odeur alléchante de la pizza al taglio attire. À moins que ce ne soit celle des supplis...

par l'architecte Marco Rietti, qui renferme 102 ans d'histoire et s'étend sur 5 000 mètres carrés. Le quartier abritait également le plus grand abattoir d'Europe devenu le centre d'art contemporain Il Mattatoio et attirant artistes et jeunes bobos et hipsters. C'est dans une joyeuse faune préservée de touristes, composée de dames élégantes, escortées de petits messieurs aux petits soins et aux bras chargés de paquets; de jeunes, une main occupée à manipuler le téléphone portable, l'autre à tenir sa petite tasse en porcelaine remplie d'arabica; de chefs de restaurants alentour dont le Velavevodetto de Flavio de Maio;

de maraîchers dont les étals regorgent de verdura, charcutiers, poissonniers, cavistes (un ancien architecte au français parfait y conseille de sacrées pépites nature), fromagers et restaurateurs de marché proposant de préparer votre pasta lunch pendant vos emplettes et mettant à disposition un comptoir où les déguster pendant qu'ils pépient gaiement.

Au Vatican, on est allés chercher Bonci, le pape du pain d'exception, et on trouvé porte close via Trionfale, mais quelques pas plus loin, on a trouvé Anna Lisa, à L'Enofficina. Une cave à manger aux terrasses à l'abri du soleil, qui sert au verre du nature et envoie de rafraîchissantes assiettes. Mais on n'allait pas quitter le pays sans goûter aux pizzas de Gabriele Bonci, alors nous sommes allés jusqu'à Monteverde, un peu plus haut, au Pizzarium Bonci. Une vitrine ouverte sur la rue, entre un barbier et une droguerie, où l'odeur alléchante de la pizza attire. À moins que ce ne soit celle des supplis, croquettes de risotto farcis diversement? Celles du jour sont aux spaghettis carbonara 9. Allons bon. Mais la magie Bonci opère, celle de la matière première, ce blé sélectionné, ces fermentations longues, ces produits frais qui garnissent ses pizzas al taglio (à la part) inoubliables. Un cornet de gelato d'Otaleg, vertueuse et délicieuse gelateria de Marco Radicioni, pour faire digérer ces agapes qui s'enchaînent et ce tour romain fut joué. ✕

Notre carnet d'adresses

ROSCIOLI SALUMERIA CON CUCINA

Via dei Giubbonari, 21,
00186 Roma RM, Italie
www.salumeriaroscioli.com
+39 06 687 5287

FLAVIO AL VELAVEVODETTO

Via di Monte Testaccio, 97,
00153 Roma RM, Italie
www.ristorantevelavevodetto.it
+39 06 574 4194

RETROBOTTEGA

Via d'Ascanio, 26A,
00186 Roma RM, Italie
www.retro-bottega.com
+39 06 6813 6310

OTALEG

Via di S. Cosimato, 14a,
00153 Roma RM, Italie
www.otaleg.com
+39 338 651 5450

HOSTARIA DA CESARE

Via Crescenzo, 13,
00193 Roma RM, Italie
www.ristorantecesare.com
+39 06 686 1227

BARRED

Via Cesena, 30,
00182 Roma RM, Italie
www.barred.it
+39 06 9727 3382

MARZAPANE

Via Flaminia, 64,
00196 Roma RM, Italie
www.marzapaneroma.com
+39 06 6478 1692

SUPPLIZIO

Via dei Banchi Vecchi, 143,
00186 Roma RM, Italie
www.supplizioroma.it
+39 06 8987 1920

AL POMPIERE ROMA

Via di S. Maria de' Calderari, 38,
00186 Roma RM, Italie
www.alpompierreroma.com
+39 06 686 8377

CAFFÈ SANT'EUSTACHIO

Piazza di S. Eustachio, 82,
00186 Roma RM, Italie
caffesanteustachio.com
+39 06 6880 2048

JERRY THOMAS SPEAKEASY

Vicolo Cellini, 30,
00186 Roma RM, Italie
www.thejerrythomasproject.it

MA CHE SIETE VENUTI A FÀ

Via Benedetta, 25,
00153 Roma RM, Italie
www.football-pub.com
+39 06 4291 8213

ENOFFICINA

Via Trionfale, 50,
00195 Roma RM, Italie
www.enofficina.it
+39 06 3974 2353

PANIFICIO BONCI

Via Trionfale, 36,
00195 Roma RM, Italie
www.bonci.it
+39 06 3973 4457

BONCI PIZZARIUM

Via della Meloria, 43,
00136 Roma RM, Italie
www.bonci.it
+39 06 3974 5416

MERCATO DI TESTACCIO

Via Aldo Manuzio, 66b,
00153 Roma RM, Italie
www.mercatoditestaccio.it

GARUM, BIBLIOTECA E MUSEO DELLA CUCINA

Via dei Cerchi, 87,
00186 Roma RM, Italie
www.museodellacucina.com
+39 391 384 6470

Guide

Italia à Parigi

Découvrir une Italie authentique, c'est également possible à Paris. Petite sélection de première nécessité.

ÉPICERIE & CAFE

Eataly Paris Marais

37 rue Ste-Croix de la Bretonnerie,
75004 Paris

Où trouver toute l'Italie qui se mange et se boit en rayons.

PIZZERIA

Il Brigante

14 rue du Ruisseau,
75018 Paris

Où le Calabrais Salvatore Rotiroti, fait goûter des pizzas garnies à 100 % de produits italiens et à base de farine venue des Pouilles.

RESTAURANTS

Passerini et Passerina

44 rue Traversière,
75012 Paris

Où Giovanni Passerini sert « sa cuisine de Romain à Paris », pendant qu'en face au comptoir Passerini, ça débouche des quilles choisies et débite des assiettes à partager malignes, fraîches, de saison à Passerina.

Il Bacaro

9 Rue Auguste Laurent,
75011 Paris

Où Eleonora Zuliani donne à goûter sa sensibilité frioulane.

Tempilenti

13 Rue Gerbier,
75011 Paris

Où Silvia Giorgione et Francesca Feniello prennent le temps de faire goûter l'Italie, de la Campanie au Piémont.

Osteria Ferrara

7 Rue du Dahomey,
75011 Paris

Où Fabrizio Ferrara sert la tradition au goût du jour et des saisons. Et des risottos parfaits.

Les tables de

Denny Imbroisi

IDA

117 Rue de Vaugirard,
75015 Paris

Epoca

17 rue Oudinot,
75007 Paris

Malro

7 Rue Froissart
75003 Paris

Où comment décliner la Campanie sur tous les tons.

Dilia

1 Rue d'Eupatoria,
75020 Paris

Où Michele Farnesi le Toscan fait de la cuisine d'instinct et des pâtes magiques.

Racines

8 Passage des Panoramas,
75002 Paris

Où Simone Tondo, le Sarde solaire, régale de son Italie du Sud.

GLACIER

Grom

96 Rue Montorgueil,
75002 Paris

CULTURE

Librairie

La Tour de Babel

10 rue du Roi-de-Sicile,
75004 Paris

SIRH/+ OMNIVORE

20 ANS DE JEUNE CUISINE
10-12 SEPT. 2023
PARC FLORAL DE PARIS
FRANCE

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

