

# GAZZETT'AL DENTE

GAZZETTA N°3 - CONCENTRÉ D'HUMEURS ITALIENNES AUTUNNO 2011

## LA PLUS BELLE CAVE À VINS DU PIÉMONT

*Il est de certaines caves comme des musées. On souhaiterait s'y laisser enfermer après l'heure... À Cissone dans les Langhe, il y a 85 habitants. Parmi ceux-ci, Giuseppe Giordano di Beppe, un gars qui a la foi, un caviste pas comme les autres.*



Giuseppe Giordano di Beppe confirme sa réputation de « gars qui a la foi ». Il veut sa cave à vins, il l'a. Il choisit la maison derrière l'église parce qu'elle possède deux caves en sous-sol, et en creuse une troisième où il entrepone les grands crus qu'il achète.

Image 1 :  
Notre Michele à gauche tenant la pose bras dessus bras dessous avec Beppe

Image 2 :  
La «Locanda» de Beppe

Image 3 :  
Une partie des vins de Beppe: Barolo Monfortino - Giacomo Conterno, Barolo Cascina Francia - Giacomo Conterno, Barolo - Rinaldi et Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone - Braida (Et des vins de maisons diverses : Elio Grasso, Giuseppe Mascarello, Gaja, Prunotto, Giacomo Conterno, Pio Cesare, Brovia, Bartolo Mascarello ...)

Photos:  
© Wine, Food & Cinema

qui n'a que peu d'égard vis-à-vis de ce qu'on appelle le « boom de la barrique ». On préfère les méthodes ancestrales, le vieillissement du vin dans les grands fûts. Beppe a dû prendre sur lui pour ne pas répondre à la demande massive de clients en quête de vins produits en barrique. Mauvais pour le business, mais quelle satisfaction personnelle de ne proposer que des classiques de chez classique ! Beppe continue à acheter des vins année après année, ce qui représente aujourd'hui un gros investissement, un « gros capital », comme il dit, pour le plus grand bonheur de ses clients, avec des trésors de Barolo en qualité, quantité et variétés surprenantes.

*« Et maintenant que la mode est revenue aux classiques, je suis en fin de compte chanceux d'avoir ces grands vins, mais j'ai dû tenir dur pour en arriver là ! »*

Question de passion, d'amitiés aussi... On ne peut pas parler de la Locanda dell'Arco sans évoquer Maria Piera, « la colonne » des lieux ! C'est avec elle que Giuseppe partage sa passion depuis plus de 20 ans. Ils ne sont ni mariés ni vraiment ensemble, en quelque sorte « associés »... Elle fait la cuisine et ils méditent à deux. Maria Piera met dans l'assiette des convives toute l'authenticité de sa région. Des recettes modernes avec le goût de son enfance. Le passé dans le présent. Beppe aime ses « Fettuccine di grano saraceno » avec du vert, du croquant, des légumes et des pointes d'asperges. Parce qu'elle y met de la farine biologique provenant de leurs terres, travaillée à la pierre, et les œufs de leurs poules... Une carte de visite des Langhe !

S'il avait un regret, ... Beppe ? Ce serait de ne pas avoir préféré, dès son plus jeune âge, la culture de la terre pour avoir les bases et le savoir-faire d'un bon fermier, élever des bêtes, semer et récolter, faire des fromages, et pourquoi pas... du vin ?

Si vous passez dans la région, allez lui rendre visite, vous en reviendrez grandis et comblés de crus exceptionnels !

[www.lodarc.com](http://www.lodarc.com)

Il parle de sa région comme d' « un'altra realtà ». Une autre réalité, oui à l'évidence. S'il n'y a que 50km de distance entre Cissone et Coni (Cueno en italien), on dirait qu'il y en a dix fois plus tant la culture du terroir est différente d'une commune à l'autre.

« Beppe », comme on l'appelle dans l'intimité, a grandi au sein d'une famille de restaurateurs du côté de Cueno. Au début, il ne voulait pas faire le même métier que ses parents, son frère non plus. Tenir un restaurant ? Non, merci. Beppe se lance donc dans l'électronique. Mais voilà, on revient toujours à ses premiers amours... Il y a 20 ans, les deux frères abandonnent leur métier pour poursuivre l'activité de leur mère, un vieux et grand restaurant où l'on organise des banquets. Et comme dans la famille on ne fait pas les choses à moitié, Giuseppe Giordano entreprend une formation de sommelier à Alba et à Barolo.

C'est en fréquentant cette région des Langhe durant trois ans que Giuseppe se rend compte à quel point le paysage est beau, à quel point la géographie des lieux et les vignes sont belles, à quel point la culture est différente à cet endroit précis. La culture du terroir y est très an-



cienne, influencée par les échanges, l'envie de connaître et de se faire connaître. Dans cette région voisine de la Ligurie, passait la route du sel... Les paysans l'empruntaient pour se procurer le sel dont ils avaient besoin pour conserver leurs aliments ; sur le chemin, ils en profitaient pour prendre de l'huile d'olive, de la morue, de l'ail, des poivrons, qui, ajoutés à leurs propres pommes de terre et poireaux, ont donné naissance à la fameuse « Bagnacauda », plat d'origine modeste qui traverse toutes les modes.

C'est ici à Cissone, et non à 50km de là où sa mère avait son restaurant, que notre caviste, animé par l'élan œnologique, s'installe pour y ouvrir son auberge, dans le centre historique du village qui n'abrite qu'une quinzaine d'heureux habitants.



Quelle carte, mes amis !  
Quelle carte de vins exceptionnels on se prend dans la gueule quand on vient dîner ici à la Locanda dell'Arco ! ça sent le vrai, le vécu, le partage !

Beppe rencontre des viticulteurs avec une vraie philosophie en laquelle il croit, Elio Grasso, Giuseppe Rinaldi, Andrea Oberto... Chez eux, à l'égal de tous ces vigneron qu'on chérit au Caffè al Dente, le travail de la vigne se fait au regard de la nature, on laisse au vin le temps de gagner toute l'harmonie de son corps et la structure de son bouquet. C'est une « école »

« Que ce soit debout  
à un barbecue,  
agenouillé sur un  
tatami ou assis à un  
élégant restaurant,  
manger est  
fondamental à la vie.  
Élever la qualité de nos  
aliments et en prenant  
le temps d'en profiter  
est une manière simple  
d'insuffler la vie  
quotidienne avec joie.  
Telle est la philosophie  
de Slow Food »



Le Slow Food a été  
fondé à Bra (près  
de Turin) en 1989  
par Carlo Petrini  
en réaction à  
l'émergence du mode  
de consommation de  
type restauration  
rapide. A l'heure  
actuelle, ce  
mouvement a  
une résonance  
internationale auprès  
d'une centaine de  
milliers d'adhérents  
à travers le monde.

Cette association  
se dit « éco-  
gastronomique ».  
Elle célèbre les  
plaisirs de la table,  
promeut l'éducation  
au goût, défend  
la biodiversité  
et veut relier les  
producteurs aux  
consommateurs.

Elle valorise les  
produits « bons,  
propres et justes »  
fabriqués sans nuire  
à l'environnement,  
au climat ou à  
notre santé, et une  
économie locale  
qui rémunère les  
producteurs à la  
juste valeur de leur  
travail. Elle répond  
« par l'assiette »  
à de nombreux défis  
de notre temps, du  
plus local au plus  
global. En Belgique,  
elle permet des  
échanges culturels  
Flandre/Wallonie très  
intéressants !

# E A T A L Y

## UN CONCEPT COMME SEULS LES ITALIENS EN ONT LE SECRET

*La philosophie d'Eataly est là pour démentir l'hypothèse absurde  
selon laquelle les produits de qualité ne sont disponibles  
que pour un cercle restreint de privilégiés.*



Au moment de choisir quoi  
manger, le consommateur ef-  
fectue un acte qui n'est pas  
anodin ; bien manger aide à  
mieux vivre.

La vraie originalité d'Eataly,  
qui réunit le meilleur de  
la gastronomie italienne et  
de la production de terroir,  
est de vouloir conduire  
l'acheteur à percevoir la  
qualité, l'encourager à  
trouver la jouissance et le  
sens de goût, qui feront de  
lui un être plus satisfait  
et heureux.

C'est un mode de distribu-  
tion alimentaire, mêlant  
restauration et vente dans  
une démarche originale, basé  
sur la responsabilité et le  
partage : des produits d'ex-  
cellence au moindre rapport



qualité/prix. Le concept  
est simple et intelligent.  
Chaque secteur alimentaire  
se décline en un comptoir  
de vente au détail. Les éta-  
gères regorgent de produits  
appétissants avec des pan-  
neaux didactiques indiquant  
le mode de fabrication et la  
provenance des produits.

Au-delà de l'effet de mode, ce  
sont les Turinois qui ont été  
les premiers à avoir la chance  
de pouvoir aller se fournir

chez Eataly, là d'où l'on est  
fier de ressortir en n'ayant  
que du bon à consommer dans  
son panier avec, en prime, la  
satisfaction de participer à  
la réduction de l'impact envi-  
ronnemental. La prédominance  
va aux denrées italiennes et  
on trouve une majorité de pro-  
duits du terroir piémontais,  
qui n'ont pas voyagé plus de  
50 kilomètres.

C'est le 27 janvier 2007  
que s'est ouvert ce premier

grand « concept store » dans  
un quartier industriel réha-  
bilité, gigantesque marché  
couvert de 11.000 m<sup>2</sup> sur le  
site d'une ancienne fabrique  
de vermouth.

Depuis, d'autres ouvertures  
se sont succédées à Bologne,  
Asti, Coni, Gênes (dernier  
né, le 25 avril 2011), mais  
aussi hors des frontières  
italiennes à Tokyo et à New  
York. Les surfaces des maga-  
sins ont le look bobo chic  
italien d'aujourd'hui, avec  
cette motivation d'authen-  
ticité qu'on ne leur enlè-  
vera pas ! Le pain est « home  
made » et cuit au feu de  
bois. On emporte son lait cru  
ou son vin tirés du distri-  
buteur ou du cubitainer dans  
une bouteille réutilisable.

Il allait pratiquement de  
soi que SLOW FOOD ITALY,  
dont la mission inclut la  
défense de la biodiversité  
et de l'éducation alimen-  
taire, accepte de devenir  
le consultant stratégique  
d'Eataly, lui-même temple du  
« Slow Food », considérant  
l'aspect novateur et nour-  
rissant l'espoir que cette  
expérience ouvre la voie à  
des initiatives similaires  
inspirées par la philosophie  
de la bonne qualité, de la  
bonne origine, du commerce  
équitable en matière de nu-  
trition quotidienne. C'est  
chose faite. On applaudit.

[www.eataly.it](http://www.eataly.it)

Images 1. Eataly Genova 2. Eataly Bologna  
3. Eataly Daikanyama 4. Eataly New-York

Photos: © Eataly



« *Hâtons-nous de succomber à la tentation,  
avant qu'elle ne s'éloigne* »

— Epicure



## La Pizza selon Alexandre Dumas

*Impressions de voyage,  
Le Corricolo, Michel  
Lévy Frères, Libraires-  
éditeurs, 1851*

« La pizza est une  
espèce de talmouse  
comme on en fait à  
Saint-Denis ; elle  
est de forme ronde  
et se pétrit de la  
même pâte que le  
pain. Elle est de  
différentes largeurs,  
selon le prix. Une  
pizza de deux liards  
suffit à un homme ;  
une pizza de deux  
sous doit rassasier  
toute une famille.



« Au premier abord,  
la pizza semble un  
mets simple ; après  
examen, c'est un mets  
composé. La pizza est  
à l'huile, la pizza  
est au lard, la pizza  
est au saindoux, la  
pizza est au fromage,  
la pizza est aux  
tomates, la pizza est  
aux petits poissons ;  
c'est le thermomètre  
gastronomique du  
marché : elle hausse  
ou baisse de prix,  
selon le cours des  
ingrédients sus-  
désignés, selon  
l'abondance ou la  
disette de l'année.  
Quand la pizza aux  
poissons est à un  
demi-grain, c'est  
que la pêche a été  
bonne ; quand la  
pizza à l'huile est  
à un grain, c'est  
que la récolte a été  
mauvaise.

« Puis une chose  
influe encore sur le  
cours de la pizza,  
c'est son plus ou  
moins de fraîcheur ;  
on comprend qu'on  
ne peut plus vendre  
la pizza de la  
veille le même prix  
qu'on vend celle du  
jour ; il y a pour  
les petites bourses  
des pizzas d'une  
semaine ; celles-  
là peuvent, sinon  
agréablement, du  
moins avantageusement  
remplacer le biscuit  
de mer. »

# MAMMA MIA, CHE PIZZA !

*OUI, oui, c'est vrai, la pizza a trois mille ans d'histoire.  
On le sait qu'elle est vieille comme le monde de la pizza...*



.....

« *Ton christ est juif, ta pizza est italienne, ton café est brésilien,  
ta voiture est japonaise, ton écriture est latine, tes vacances sont turques,  
tes chiffres sont arabes et... tu reproches à ton voisin d'être étranger !* »

— Jules Beaucaerne

Nul besoin de nous rebattre les oreilles  
de ces récits de Napolitains, de cette  
origine de la pizza Margherita créée  
en l'honneur du roi Umberto Ier et de  
son épouse, Marguerite de Savoie-Gênes,  
etcetera, etcetera... En 2011, il est de  
coutume de dire que la pizza arrive plus  
vite que la police, alors franchement,  
les détours de l'Histoire...

Certes, retenons que la pizza comme  
d'autres phénomènes de société, se la  
joue à deux vitesses, savoureux mélange  
entre goût populaire et tendance aristo.  
D'un côté, il y a ceux qui apprécient  
le côté décor approximatif, nappes en  
papier, ambiance tifosi, et de l'autre,  
ceux qui aiment manger la pizza dans  
une atmosphère élégante ou tamisée à  
la manière des restos italiens chics  
de New York...

Nous, ce qu'on aime, ce qu'on veut,  
c'est injecter une énergie rock'n'roll  
dans la tradition, avec du goût, du bon,  
un four à bois, une pâte croustillante,  
une garniture généreuse, des tables  
pour les clients et un comptoir pour  
« emporter » (prochainement au Caffè  
al dente !)

Et c'est comme ça que  
nous vient l'idée de vous  
parler de Roberta's...

A New York, il n'y pas que les ita-  
liens chics, il y a aussi plus roots,  
façon « pizza in the streets » et vous  
l'aurez compris, on a un léger penchant  
pour ça... Tenez, Roberta's, la pizzeria

du moment dans le quartier de Brooklyn  
Bushwick. On sort du métro à Morgan Ave-  
nue, easy. Des rues larges et vides, des  
entrepôts, des trucks géants... On passe  
la porte d'un endroit pas franchement

## ET LA PIZZA MADE IN LONDON...

### Pizzeria Malletti

26 Noel Street  
Soho  
<http://pizzeriamalletti.co.uk>

### Pizza East

56 Shoreditch High Street  
Shoreditch  
310 Portobello Road  
Portobello

<http://www.pizzaeast.com>



engageant et là, on réalise qu'on est  
entré dans un ancien garage devenu le  
centre névralgique du quartier, un truc  
branché de jeunes bobos qui fréquentent  
les superettes bio, de publicitaires,  
graphistes, amateurs de musique, jolis  
jeunes gens, jolies jeunes filles, un peu  
de La Meilleure Jeunesse de Bruxelles  
ou de L'Hôtel Amour rue Navarin à Paris.  
Ici, à Bushwick, c'est le rendez-vous  
des bloggers culinaires venus de tout  
Manhattan, amoureux de pizza véritable.  
L'espace (avec jardin !) est unique.  
Impression artisanale. Bois et brique  
aux murs, déco basique, petites bougies  
rouges sur les tables et... Four à bois !  
La pizza a la coloration et le croust-  
illant qu'il faut et des goûts origi-  
ginaux, on la déguste sur fond sonore  
aussi varié que les White Stripes, Lou  
Reed ou un vieux country blues... Comme  
si tout le quartier s'y était retrouvé  
pour une boum, dit-on.

Photos du Roberta's :  
© Anthony Falco



Roberta's  
261 Moore St  
Bushwick

Station: Morgan avenue



En haut : Malletti - © www.timeout.com/london

En bas : Pizza East - © www.pizzaeast.com



## Nos régions d'Italie

PRODOTTI & VINI LOCALI

Spécialité

### Trincherò

Région

Piemonte

Un vin qui fait wow ! Le Barbera d'Asti « Vigna del Noce » de la maison Trincherò est, souvenez-vous, le choucou d'un cinéaste bien de chez nous, qui nous en avait fait la révélation dans une

précédente Gazzetta... Son côté très naturel, très très vieilles vignes, affiné sur place, lui donne un élan en bouche tout particulier. Venez le goûter chez nous...



Spécialité

### Canestrelli

Région

Liguria

Ce sont des petits sablés italiens absolument craquants, croquants et savoureux, à ne pas confondre avec les canestrelli d'origine corse ! On les aromatise souvent avec de la vanille ou du citron. On raconte qu'il y a plusieurs siècles, la farine

blanche était un luxe rare dans cette région du Nord de l'Italie et qu'on n'offrait dès lors ces sablés qu'aux grandes occasions, mariages ou baptêmes. Tellement luxueux qu'ils ont même été gravés sur une monnaie de la République de Gènes au 13<sup>e</sup> siècle...



Spécialité

### Sopressata

Région

Toscana

Tête, langue et couenne de porc, oh oui ! Tout ça bien cuit, passé à la « déchiqueteuse », mélangé avec du sel, du poivre, de l'ail,

du romarin haché, du citron râpé ou de l'orange... Ce salami toscan est servi en fines tranches à l'apéritif ou dans les

sandwichs familiaux. Au printemps, on le propose en salade avec du fenouil, des carottes, du céleri, et c'est bon.



Spécialité

### Parmigiano reggiano DOP

Région

Emilia Romagna

Celui-là, tout le monde le connaît. On en raffole très très finement tranché sur de la rucola ou éparpillé en neige fine sur nos pasta. Traditionnellement fabri-

qué à base de lait de vache cru écrémé, sans additif pour favoriser la fermentation, entre le 1er avril et le 11 novembre, on le pro-

duit aujourd'hui toute l'année. Son aire géographique de fabrication est limitée, mais il jouit d'une renommée mondiale.



Spécialité

### Mirto

Région

Sardegna

Avez-vous déjà goûté la liqueur de myrte ? « Qu'est-ce que le myrte ? », me direz-vous. C'est un arbuste indigène que l'on trouve dans le maquis méditerranéen, avec des baies dont le goût est proche du genièvre et des feuilles dont la saveur et la senteur se rapprochent du romarin. On fait macérer l'ensemble pour

obtenir un alcool à la coloration très sombre, assez astringent au palais quand on le boit rapidement après sa préparation. Une « recette » dont chaque famille sarde a son petit secret...



Spécialité

### Polpa di Olive

Région

Veneto

Voici des olives de belles variétés (Favorol, Leccio, Frantoio, Grignano) récoltées à maturité, hachées en une « tapenade » absolument naturelle

en provenance du splendide domaine de Musella (voir notre toute première Gazzetta n°0). Idéale pour les sandwiches et les bruschetta ou combinée

avec d'autres ingrédients pour la préparation de recettes diverses. Du grand chic contenu dans de beaux pots de 160g.



Spécialité

### Taralli

Région

Puglia

L'essayer, c'est l'adopter, dit-on. Ces petits gâteaux d'apéritif traditionnels des Pouilles font un malheur sur les blogs culinaires. Ils sont habituellement

parfumés de graines de fenouil. On les sert avec un verre de vin blanc et un petit morceau de fromage de brebis sec, et tutti sono felici !



# L'ITALIE DES BRÈVES DE COMPTOIR

.. et des adresses qu'on se refille confidentiellement



## UN VIN DE LA BOTTE AVEC ERIC BOSCHMAN

VINO BELLOTTI ROSSO 2010

Region : Piemonte/Liguria  
Assemblage : Dolceto/Barbera  
Biodinamico, naturale, autentico.

Pitié, pas un vin nature, c'est promis, je serai gentil, je ne le ferai plus, je jetterai mon intégrale du Parraïn dédicacée par Don Corléone dans les sacs bleus du dimanche soir, tout ce que vous voulez, tiens, je serai monogame pendant toute une semaine, mais pas un vin nature !

C'est qu'au nom du vin nature, les descendants de Jules Chauvet ont une fâcheuse tendance à m'emmerder. Bon, je me calme, parce que si ça se trouve, vous serez même quelques-uns à lire cette rubrique, même si le dessin qui me représente a été réalisé dans l'enceinte de la centrale de Fuck au Shima pendant les répliques du séisme de sinistre mémoire. Quand je dis plusieurs, je veux dire en dehors des graphistes et autres correcteurs, voire patrons de ce merveilleux endroit, bref, les obligés. Donc, je me calme et j'explique. C'est un peu comme dans les Tontons Flingueurs, je gueule pas, j'explique. Le vin nature est à la mode. C'est comme ça, dans la civilisation judéo-chrétienne, le plaisir dans la souffrance est une constante.



On entend par vin nature, un vin où l'intervention de l'homme se limite au strict minimum pendant la vinification. Ces vins sans intervention sont difficiles à réaliser, risqués. Chaque vigneron fait des compromis, s'autorise à intervenir en fonction des objectifs qu'il se donne. Si du dioxyde de soufre est ajouté dans le vin, c'est en quantités infimes à la mise en bouteille. Le vin, c'est de l'improvisation. Selon le climat, les intempéries, les températures, il faut intervenir sur la vigne, la protéger pour sécuriser sa production. Alors, on complète par des traitements suivant les codes de la biodynamie, une forme d'homéopathie appliquée

à la vigne en tenant compte de la cosmologie et d'un tas de choses du même ordre. Et cela peut donner, chez les grands vinificateurs, des choses hors normes, fabuleuses même. Comme quoi, il vaut mieux éviter d'être totalement fermé, ça peut rendre heureux.

Mais là où le bât blesse, c'est qu'étant donné la mode, les consommateurs de vin nature forment presque une secte, et de trop nombreux producteurs font n'importe quoi, proposent des liquides plus impropres à la consommation qu'autre chose. Lorsque vous dites au caviste ou au sommelier que c'est bof, que c'est un peu étrange, il vous regarde avec beaucoup de commisération en vous expliquant que c'est normal puisque c'est nature. C'est là que je suis tout gonflé, oui, vive les vins naturels, mais que l'on cesse avec la mauvaise fois qui protège l'immense majorité des médiocres. Ce n'est pas parce que c'est nature que ça doit être compliqué à boire, à la limite du désagréable.

Animé de cet état d'esprit, je m'en vins un soir, déguster quelques verres de vins, lorsque le maître de céans me propose cette bouteille, n'écoutez que mon courage, je n'ose pas lui dire non. Et là, le bonheur intervient de plein fouet, genre cupidon qui tire dans tous les sens avec son petit arc rigolo; bon sang ce que c'est bon, exceptionnelle même. Loin des clichés, cette cuvée « simplement du vin » est une petite merveille. Du fruit, de la finesse, de l'élégance, une définition claire de ce qu'est le terroir, c'est à dire, un homme qui décide de tout et fait de bons choix au bon moment et hop, c'est in ze pocket. Et on en redemande tellement c'est facile à boire... Savez-vous ce que c'est qu'un bon vin ? C'est celui qui, lorsque l'on termine la seconde bouteille, inspire un « tiens, c'est déjà terminé ? »... Tout le reste n'est que litres et ratures.

L'adresse confidentielle de notre graphiste :

## Isola COMACINA, laboratoire d'artistes

Il était une fois une île, toute petite île sur le lac de Côme à une centaine de mètres du rivage, six cents mètres de long à peine, cent-cinquante de large, un tout petit bout de terre entouré d'eau et de montagnes sous la brume, qui fut l'espace d'une année sous souveraineté belge... C'était en 1919, quand les autorités locales voulurent montrer leur sympathie au roi Albert I en raison de l'effort de guerre belge. Quelques mois passent... Très vite, le Roi ré-

trocède son cadeau à l'Italie à condition qu'elle profite de la beauté des lieux pour favoriser les échanges culturels entre les deux pays et la création artistique par le biais de résidences d'artistes... Quelques années passent... Trois villas individuelles sont construites en 1940 sur plans de l'architecte Pietra Lingeri, modernisme tardif, pierre et bois... Encore deux décennies... à partir de 1960, les maisons vivent enfin et voient se succéder dans

leurs murs quelques deux cents artistes, une dynamique artistique certes, mais peu d'entretien des bâtiments, dégradations et abandon.

Aujourd'hui, les maisons sont rénovées, mission confiée avec succès et goût certain à notre architecte et designer bruxellois Alain Berteau. Favoriser l'inspiration de nos jeunes artistes, créer des portes ouvertes vers d'autres lieux d'exposition, un jardin d'artistes, y intégrer d'éventuels circuits touristiques à vocation culturelle, pourquoi pas... Tels sont les objectifs de la nouvelle dynamique donnée à ce petit « royaume » magique.



Photo : vue de la commune d'Osuccio - © Daniele Marucci

« L'espace, c'est le luxe absolu »

— Bertrand Lavier

WEEK-END À ROME

## On dort à la Villa Médicis !

Le lieu est emblématique, l'atmosphère est empreinte de l'esprit Renaissance...

Vous êtes au cœur de la capitale italienne, sur la colline Pincio, au siège de l'Académie de France à Rome, plus connue sous le nom de Villa Médicis, une institution dédiée à l'accueil en résidence de jeunes artistes. Récemment, la Villa Médicis a ouvert ses portes au public façon « chambres d'hôtes ». Vous avez le choix entre :

-les chambres « historiques », anciens appartements des Médicis, ornées de fresques du peintre italien de la Renaissance, Jacopo Zucchi, et décorées par le peintre Balthus, ancien directeur de la Villa Médicis avec une vue sur la ville de Rome ou sur les jardins

-les chambres « classiques », anciens appartements de pensionnaires, accessibles depuis une passerelle de bois desservant chacune d'elles. Elles ont vue sur les jardins de la Villa Médicis et sur ceux du couvent de la Trinité des Monts.

www.villamedici.it

## SAVEURS TOSCANES TOSCAANSE SMAKEN

Vivre au rythme de la Toscane le temps d'un week-end...

« Le rendez-vous de la gastronomie et le life-style Toscane »

La nouvelle édition 2011 se déroulera du 11 au 13 novembre à « Het Godshuis » (Sint-Laureins).

Mais qu'est-ce donc « Saveurs Toscannes » ? Le rendez-vous de la gastronomie toscane. Un salon qui se veut un moment d'évasion en compagnie des producteurs italiens les plus passionnés, une rencontre des plaisirs du palais et des richesses d'un voyage unique au cœur de l'art de vivre toscane, la découverte ou redécouverte d'un terroir qui jouit d'une vraie belle réputation. Des démonstrations culinaires, d'œnologie, des ateliers, des produits, de l'agritourisme en live.

C'est toute la convivialité, l'émotion d'un vrai marché toscan, le visiteur est invité à partager. Il y entre pour un petit moment, on l'accueille avec un verre, les mots, les goûts, les saveurs et la chaleur du Sud ; il y reste trois heures. Et en prime cette année, les femmes seront mises à l'honneur... Save the date !

# LA NOSTRA RICETTA

Papparedelle sul cinghiale ou pappardelles au ragoût de sanglier

Ingrédients (4 à 6 personnes) :

- pappardelles (110 gr par personne)
- 500 gr de viande de sanglier
- 2 carottes
- 2 oignons
- 4 branches de céleri
- une poignée de sauge fraîche
- 6 tranches de pancetta
- 2 piments
- 1 bouteille de vin rouge
- huile d'olive, sel et poivre
- persil plat
- parmesan

Préparation :

Faire macérer le sanglier durant une nuit avec

les légumes coupés en cubes, les herbes et le vin rouge.

Cuire la pancetta coupée en dés avec de l'huile d'olive.

Après avoir retiré et laissé de côté le vin rouge de la macération, faire cuire la viande de sanglier, les piments et les légumes avec la pancetta pendant + ou - 15 min, le temps que le sanglier lâche son jus.

Ajouter ensuite le vin rouge et faire mijoter + ou - 2h. Pendant la cuisson, ajouter éventuellement un peu d'eau.

Ecraser la viande avec une cuillère en bois et mélanger le tout pour donner un aspect assez compact.

Mettre la sauce ainsi obtenue (2 grosses cuillères par personne) dans une poêle et y ajouter les pappardelles.

Bien mélanger pour que les pappardelles prennent le goût du gibier. Selon l'envie, ajouter un peu de persil plat haché et du parmesan.



## TOSCANE TOUJOURS

à noter encore, les adresses suivantes pour l'arrière-saison...

Il Grande Prato

Ce couple de Milanais, lassé des embouteillages et de la ville, a laissé derrière lui une carrière brillante dans la publicité, après avoir craqué pour cette ancienne maison paysanne à Castelfiorentino. Ils y ont aménagé des chambres d'hôtes, des appartements en duplex et aujourd'hui, une nouvelle et trop chouette maisonnette « Bellavista ». La table est excellente et mille activités sont proposées aux petits et aux grands.

(90€ la chambre, petit déjeuner inclus. Possibilité de demi-pension. Appartements de 4 et 6 personnes à partir de 180€ par jour)

San Giovanni Agriturismo

Ici, c'est du vrai de chez vrai. On se vante de n'acheter que du sel, tout le reste étant produit sur place. Si vous aimez le parfum de la terre après l'orage et le

chant des criquets, c'est ici que vous devez vous arrêter. Le visage souriant de l'homme qui vous accueille exprime tout l'amour de son terroir. Le paysage est enchanteur. Les chambres sont confortables avec leurs poutres apparentes. C'est à seulement 2km de la ravissante ville de Cetona. Nous recommandons vivement !

(2 appartements de 2 personnes à partir de 440€ par semaine - 1 appartement de 7 personnes à partir de 800€ par semaine)

Borgo Iesolana

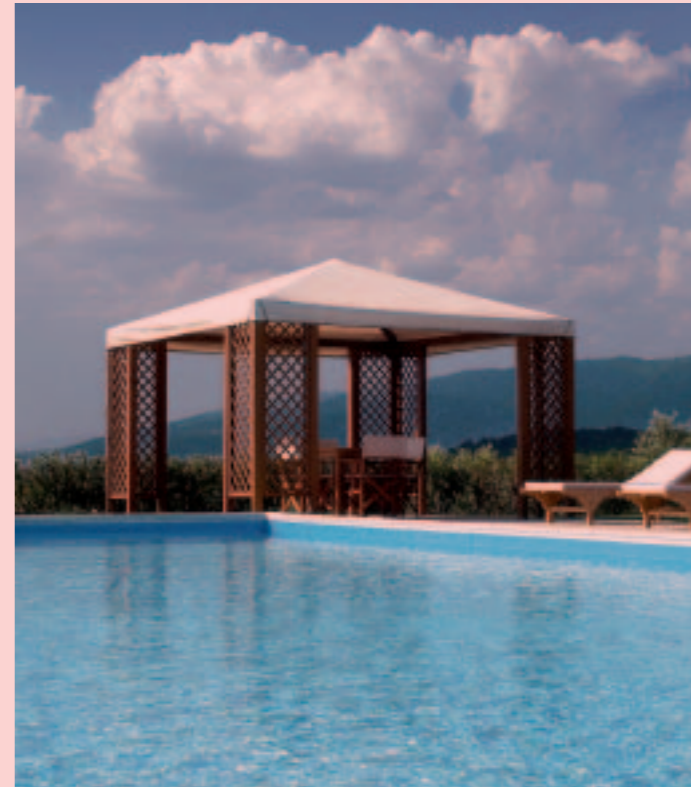
Allier le confort de la vie moderne à la simplicité et au calme du monde rural, c'est le pari réussi de Borgo Iesolana, de l'agritourisme de haut vol. L'arrivée est comme on aime. Après avoir franchi un ancien pont romain très étroit, on suit la route à travers bois et vignes avant de découvrir le magnifique domaine, une ancienne maison de chasse, ses dépendances et 95 hectares de terrain. Ici, tout est élégance et raffinement.

(3 appartements de 2 personnes à partir de 830€ par semaine ; 3 appartements de 4 personnes à partir de 1230€ par semaine ; 3 appartements de 6 personnes à partir de

1460€ par semaine ; 2 appartements de 8 personnes à partir de 2045€ par semaine)

À découvrir sur le site d'Alessandro Melan www.dolcevita.be

Photo: Iesolana © Dolce Vita



## LAISSE LES GONDOLES à VENISE ...

Le saviez-vous ? De nos jours, seulement 400 gondoliers ont un permis de navigation. Depuis 1980, le gondolier est sélectionné sur concours ouvert à tous. Et, après 900 ans de domination masculine, ce n'est qu'en 2009 qu'une femme a réussi pour la première fois l'examen pratique pour manœuvrer les gondoles le long des canaux. Elle s'appelle Giorgia Boscolo, blonde comme les blés, 25 ans, mère de deux enfants.

Pour réussir, elle a suivi une formation spécifique de six mois, soit 400 heures de cours, pendant lesquels elle a appris à manœuvrer une gondole de 600 kilos avec une seule rame longue de 4,20 mètres. Il lui a fallu ensuite, comme c'est la règle, accompagner un autre gondolier et faire ses preuves durant une année, notamment à la proue du « Traghetto », grande gondole à deux rameurs qui permet de franchir le Grand Canal. Depuis le 13 août 2010, malgré les voix de certains vieux ronchons contestataires, elle a obtenu sa licence. BRAVO !

— Roberto Rossellini

« En napolitain, le mot « travailler » n'existe pas. On dit fatigare »

## Un italien à Londres

Par Roger feuilly

Le « Zafferano ». Une table chic aux couleurs méditerranéennes, joliment située dans le quartier de Belgravia. Le public de la ville vient en rangs serrés

pour se régaler d'une cuisine comme si on était entre Cavriglia et Firenze. Andy Needham - qui a notamment fait les bonnes écoles de la gastronomie fran-

çaise (Le Pré Catelan) après un séjour en Italie entre Lombardie et Piémont - signe une cuisine d'un classicisme bien compris, avec les artichauts marinés au parmesan, la formidable burrata d'Andria aux aubergines grillées, la zuppa di broccoli aux

gnochetti di ricotta, les délicieux tortellini in brodo, presque comme chez Nadia Santini au Dal Pescatore de Canneto sull'Oglio, les pappardelle allo zafferano et joutes de cochon bien sûr, la tagliata de bœuf, la côte de veau milanaise et le semifreddo à la

vanille et à la rubarbe. La cave est exceptionnelle, des super toscans (pas moins de quatorze millésimes de Masseto et d'Ornelaia de Bolgheri) aux piémontais de renom en passant par des vins méconnus d'ici ou là à découvrir.

Zafferano  
15 Lowndes St.  
M<sup>o</sup> Knightbridge.  
Tél. : (020) 7235 5800.  
Fermé de Noël au Nouvel An, jours fériés au déjeuner.  
Menus :  
34,50-49,50 €.  
Carte : 60-100 €.  
www.atozrestaurants.com/zafferano

