



PANTELLERIA

Le sang d'or de Carole Bouquet

BIENVENUE CHEZ CAROLE BOUQUET. SUR L'ÎLE LA PLUS RUDE DE MÉDITERRANÉE, L'ACTRICE FRANÇAISE ÉLABORE AMOUREUSEMENT LE TRADITIONNEL VIN DOUX.

Plus proche de la Tunisie que de la Sicile, cette île italienne est hérissée de roches volcaniques sombres. Les sources sont imbuables, soufrées et les pluies rares sous ce soleil quasi-africain. Aucune fontaine d'eau potable, impossible d'irriguer. Durant des siècles, les habitants s'acharnèrent à bâtir des milliers de kilomètres de murs retenant des terrasses pour y jardiner quelques vignes et câpriens. Ces constructions protégeaient aussi les plantes du sirocco brûlant, du sable qui lamine et assèche toute végétation. Souvent nommée « Perle Noire » cette île montagneuse évoque une cité antique dont il

ne resterait que les murailles calcinées. La récompense de tels efforts : des fruits qui concentrent incroyablement les saveurs. « *Lorsque les raisins sont mûrs, on les cueille et on les laisse sécher à même le sol, dans les vignes. Ils se chargent alors de toutes les odeurs environnantes, figuiers, fenouil sauvage qui lui donnent ce nez et cette bouche incomparables* » s'enthousiasme Carole Bouquet,oureuse de Pantelleria au point d'acheter quelques hectares de vigne à un vigneron. « *Je faisais seulement du vin ordinaire pour ma famille et une cinquantaine de litres de passito. Madame Bouquet m'a demandé de rester* » explique

Nunzio Gorgone qui continue ainsi à travailler la vigne, les oliviers et les câpriens de sa terre natale. Les pluies sont rares, mais perturbent le séchage. « *C'est une période d'angoisse, car s'il pleut il faut aussitôt couvrir les raisins afin de les protéger. Nous sommes les derniers à pratiquer ces méthodes anciennes. Aujourd'hui, les vignerons le font sécher sous serre, c'est sans risque, mais il ne peut s'imprégner de ces odeurs si particulières.* » Une qualité de parfum, de bouquet, pour cette jeune vigneronne qui vend son passito 40 € les 50 cl, prix habituel sur l'île, car la recette traditionnelle exige bien davantage de raisin et

de travail qu'un vin classique. Carole Bouquet a fait venir en bateau un mini-chai de vinification, de petites cuves inox et installé une chaîne d'embouteillage miniature pour sa production confidentielle, d'environ 5 000 litres par an. Le paradoxe de Pantelleria : austère et difficilement accessible, cette anti-Côte d'Azur est fréquentée par des stars : Giorgio Armani, Madonna, Sting, Claudia Cardinale, Rupert Everett... Parmi eux, Carole Bouquet est particulièrement appréciée des habitants. Le maire Salvatore Gabriele l'a déclarée « *ambassadrice de notre île, de notre vin et de notre culture* ».

Pierrick Bourgaud



© Pierrick Bourgaud



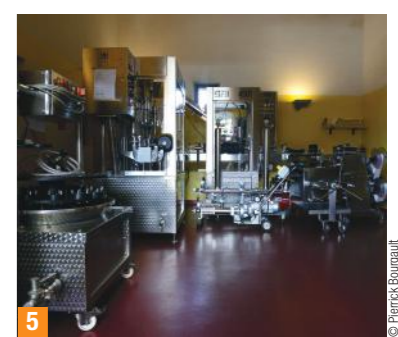
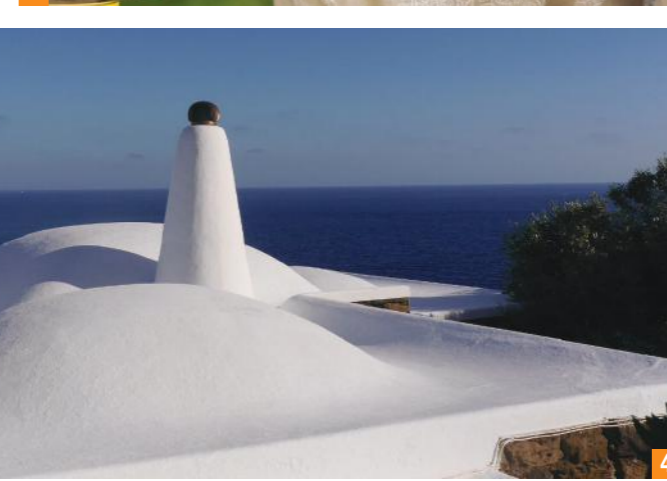
1 Fin 2014, l'UNESCO classe au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité la pratique de l'alberello à Pantelleria : les pieds de vigne sont semi-enterrés pour les protéger du vent et le trou forme aussi un microclimat condensant l'humidité – faute de pluie, les plantes boivent ainsi par les feuilles. Une consécration mondiale pour l'humble alberello, symbole d'une agriculture insulaire toujours héroïque.

2 Pantelleria élève ses arbres fruitiers avec les mêmes soins qu'une bête de concours. Pour protéger du vent chaque oranger, chaque citronnier, les paysans ont bâti des tours hautes de plusieurs mètres nommées jardins arabes.

3 Carole Bouquet s'est installée en 2005 sur ce terroir à 400 m d'altitude, dans la zone peu accessible de Rekhale où elle produit vin, huile d'olive et câpres.

4 Sur l'île, pas la moindre source d'eau potable. Les Anciens ont survécu en bâtissant ces maisons méditerranéennes nommées *dam-musi* dont le toit-terrasse collecte les pluies hivernales vers une cave-citerne. Aujourd'hui, une usine dessale la mer.

5 Le chai miniature de Carole Bouquet produit 10 000 à 12 000 bouteilles par an. Une usine-jouet rutilante, sans doute la plus petite chaîne d'embouteillage au monde...



Câpres d'exception

Vous détestez les câpres ? Vous avez raison, la plupart des conserves au vinaigre sont juste acides et métalliques, « *Dégueulasses !* » aurait craché Jean-Pierre Coffe. Goûtez plutôt celles de Pantelleria, vous changerez d'avis. Cette production d'environ 1 000 t par an bénéficie d'une IGP, précieuse pour distinguer cette activité à mi-chemin entre cueillette et culture. « *Ce sont les oiseaux qui sèment, nous, on taille juste les plantes !* » sourit un habitant. Étalés à même le sol, les câpriens sont des plantes grasses, économes en eau. Le bouton floral récolté à la main, fermenté et salé devient ce condiment apprécié avec le steak tartare et le poisson – dont la raie aux câpres. On le décline en version salée, saumurée, au vinaigre, râpée... Il existe même des feuilles de câprier conservées dans l'huile, délicieuses.