

Réputée dans le luxe, la mode et l'automobile, la créativité italienne sait aussi magnifier les produits agricoles locaux. Rencontre avec ces artisans du désir.

Créativité gourmande en **Italie**

Esquimaux, Nutella, burgers, vous connaissez bien sûr. Mieux que des nourritures, ce sont des objets de désir. Glaces et sorbets ne datent pas d'hier: les Romains de l'Antiquité conservaient déjà les neiges de l'hiver dans des caves ou acheminaient celles des montagnes pour rafraîchir les boissons de leurs tables estivales. Juste de l'eau et des fruits, mais intensément convoités les jours de canicule.

En 1884, le glacier napolitain Pepino arrive à Turin avec ses recettes secrètes et une collection de moules avec lesquelles il réalise les sculptures comestibles qui le rendent célèbre. « En 1916, mon arrière-arrière-grand-père achète le laboratoire de Pepino », raconte Edouardo Cavagnino, l'actuel directeur. « Il invente le pinguino bicolore en 1939 et suggère le nom esquimau à un confrère qui voulait vendre la même chose. Il fut le premier à ouvrir des magasins en Europe. » Depuis cinq générations, la maison Pepino conjugue une palette de saveurs, le plus souvent locales: noisette du Piémont, marrons, gianduia (chocolat et noisette), menthe, violette, réglisse, cassata de Sicile et de Naples, café... « Plus de 50 parfums, dont une glace à la bière pour un brasseur de la région. On fait encore beaucoup de choses à la main, dont l'orange et le citron givrés. » Moderne, Edouardo n'oublie pas les références sans lactose ni gluten.

PÂTISSERIES DE SAISON

Il y a longtemps, les chocolatiers turinois ajoutaient leurs noisettes bon marché du Piémont au chocolat importé, qui était rare et cher. La recette du Nutella est ainsi née et Ferrero l'a industria-



À l'heure du déjeuner, sous la direction d'un chef, préparez un repas que vous dégusterez ensuite avec les autres participants. Let's Cook by Ifse: www.facebook.com/scuolatorinoifse

lisée. Un succès constant, même si aujourd'hui la noisette coûte davantage que le chocolat. Autre stratégie pour créer le désir: lier un produit aux saisons et le rendre indisponible une partie de l'année. Au printemps, les pâtisseries préparent leurs colombes de Pâques et à Noël le panettone rond et joufflu. Perino Vesco, l'un des plus célèbres de Turin, les vend 30 euros le kg, le double du prix moyen, car un soin tout particulier est apporté à leur préparation artisanale. Farine, œufs, beurre, sucre, écorce et jus d'orange et de citron, raisins secs, noisettes, amandes, abricots, les ingrédients

viennent d'Italie. Les associés veulent continuer à travailler dans le sous-sol labyrinthique du magasin en centre-ville « pour garder le parfum » qui séduit les passants. Hors saison, Perino Vesco organise des ateliers de pâtisserie pour les enfants. Toute l'année, il produit ses « gressins de Turin » (grissini) appréciés à l'apéritif, une autre spécialité boulangère qui a su traverser les frontières et valorise bien le blé.

SLOW FAST-FOOD

Revenons aux burgers. Au XIX^e siècle, tandis que des migrants napolitains portaient la

pizza aux États-Unis, ceux venus d'Allemagne ont popularisé le petit pain rond originaire de Hambourg, devenu l'emblème des fast-foods. Amoureux de leurs bons produits locaux, les Italiens ont inventé Slow Food, l'organisation qui distingue les pépites de la gastronomie paysanne. Le « slow fast-food » nommé MacBun — puis M**Bun suite à une plainte de Mc Donalds — a été fondé par un agriculteur qui élève près de Turin une race à viande en voie de disparition, la Fassone piemontese. Son troupeau de 300 vaches nourries au pré, ses porcs et sa volaille



Goûter royal

Au XVIII^e siècle, dans les palais de Turin, l'aristocratie se régalait de bagnati, biscuits à tremper dans le chocolat chaud. Les fèves de cacao étaient importées d'Amérique du Sud vers le Piémont par la famille de Savoie. Encore servi au café Madama, cette « merenda reale » (goûter royal) contribue aussi à la prospérité des pâtisseries.

trouvent leur clientèle dans l'un de ses trois « slows fast-foods ». Pas de Coca-Cola mais un Mole-Cola (molécule) régional. La présentation de ce resto écolo aux produits locaux de qualité séduit un public étudiant et familial. Seul bémol: la quantité d'emballages, de vaisselle et couverts jetables liée à ce type de consommation. Laver est tout de même plus écologique que de jeter. Pour mieux connaître la cuisine italienne, cet art de valoriser les produits de l'agriculture locale, il ne vous reste plus qu'à suivre un cours, par exemple chez Let's Cook by Ifse qui organise des sessions pour amateurs ou professionnels. L'atelier dirigé par un chef se conclut par un repas convivial entre les participants.

PIERRICK BOURGAULT

TOURISME FACILE

Le train vous conduit au cœur de la ville, avec vos bagages. La SNCF propose des tarifs intéressants à l'avance, en TGV de jour, voire en Ouibus (13 h de voyage pour Paris-Turin, à 30 € seulement). Les Thello de nuit passent à Milan. De nombreux Turinois sont francophones et les rues à angle droit de la ville ancienne, tracée par les Romains, facilitent l'orientation. Quelques adresses: Glaces www.gelatipepino.it Pâtisserie www.perinovesco.it - Mc**Bun www.mbun.it Cours de cuisine www.facebook.com/scuolatorinoifse Le concept Eataly, né à Turin: www.eataly.com



P. BOURGAULT

FOCUS

Gastronomie royale à Turin

Durant quatre siècles, Turin fut une capitale: des États de Savoie dès 1563, puis du royaume de Sicile, de Sardaigne et brièvement (entre 1861 et 1865) première capitale de l'Italie moderne. Une culture gastronomique raffinée y est née. L'immense marché en plein air de Porta Palazzo serait le plus vaste d'Europe. Les galeries couvertes bâties à la fin du XIX^e laissent une belle place aux nourritures avec des enseignes telles Fiorfood Coop (galleria San Federico), à mi-chemin entre épicerie de luxe et restaurant. Une invitation à la dégustation. Turin vit au rythme des mets et des boissons. Les ténors politiques, tels Cavour, réunissaient leurs fidèles dans leurs cafés attirés, tandis que les conspirateurs fréquentaient aussi leurs repaires. Pour Noël, au lieu d'aligner de banales guirlandes, la ville propose à des artistes de réaliser des luminaires originaux avec, par exemple, des bouteilles en plastique ou des contenants alimentaires récupérés. Et dans le restaurant familial Porto di Savona, le code de la wifi n'est autre que « Buon appetito! ».



P. BOURGAULT