



1

**1 Villa Oleandra** à Lago, sur le lac de Côme, propriété de George Clooney.

**2 Le microclimat lacustre** est si clément que des végétaux tels palmiers, agrumes et magnolias y prospèrent. Une luxuriante présence.

**3 Pêche locale.** Dans l'assiette : agoni (sardine d'eau douce), pâte de lavaret avec croûtons, lavaret fumé, marinade de truite avec légumes et oignon, chevesne mariné à l'huile, perche panée avec sauce au persil, agoni séché, à l'huile et au vinaigre, avec polenta... [www.lakecomo.it](http://www.lakecomo.it)

**4 Palazzo del Vice Re.** Le visiteur a l'embarras du choix : vastes hôtels du XIX<sup>e</sup> tel le Majestic ou palais privés, intimistes, avec seulement quelques suites idéalement meublées, par exemple la demeure du vice-roi à Lezzeno ? Les deux méritent le voyage. [www.grandhotelmajestic.it](http://www.grandhotelmajestic.it) [www.palazzodelvicere.com](http://www.palazzodelvicere.com)

**5 Paolo Arnaboldi, jeune chef du restaurant Raimondi (Côme)** invente par exemple un risotto aux agrumes et calamars farcis aux petits pois. Son talent éclectique frôle les étoiles.

**6 Guffanti.** Sur les rives du lac Majeur, prêt à fournir les tables les plus exigeantes, l'un des meilleurs affineurs de fromage de la planète. [www.guffantiformaggi.com](http://www.guffantiformaggi.com)



2



3

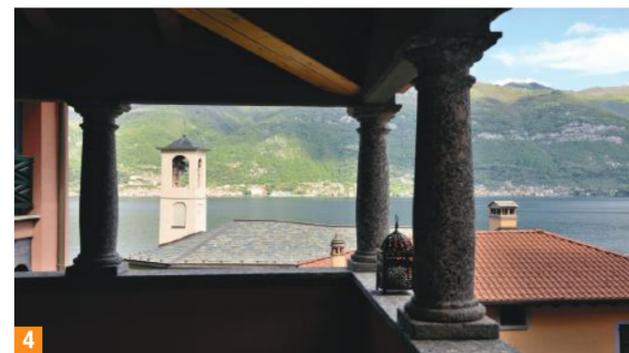


### Riz d'Europe

L'eau des Alpes qui emplit les lacs coule aussi dans le fleuve Pô et ses rizières. Le paysage y est parfaitement horizontal, inondé au printemps – les carrés de mer. En juin surgit le vert fluo des jeunes pousses. La moisson vient ensuite. À Vespolate, (90 km de Côme) la famille Rizzotti cédait depuis 1928 son riz à des grossistes mais vend désormais en direct des petits sacs prêts à cuire : risotto aux champignons, aux asperges, aux myrtilles, paniscia (risotto aux haricots et chou, un plat d'hiver) Après la récolte, le riz est nettoyé, poli, séché. Brisé, il devient galettes.

La famille cultive aussi le riz noir pour accompagner poisson, légumes, crevettes, gorgonzola... La variété carnaroli, à gros grains, se voue au risotto. La tendance « sans gluten » bénéficie à cette céréale, se félicite Luca Rizzotti en sifflant Risotto, le chien de la maison.

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



4



# LACS ITALIENS

## Gastronomie raffinée

LES VACANCIERS SONT (ENFIN) PARTIS. LA VRAIE HAUTE SAISON COMMENCE SUR LES LACS ITALIENS. DES NEIGES ÉTERNELLES AUX RIZIÈRES DU PÔ, PALAZZI ET « CUCINE » SE RÉPONDENT.

Palmiers, agrumes et camélias sur fonds de neiges éternelles. Depuis l'Antiquité, les mers miniatures que sont le Lac Majeur et celui de Côme sont célèbres pour leur microclimat lié à l'inertie thermique de l'eau qui offre une fraîcheur appréciée en été et une « grande bouillotte » en hiver... Une douceur qui a fait fleurir les palazzi tels ceux des Visconti, les Borromée sur l'Isola Bella ou la famille Toscanini (île San Giovanni). Les îles privées qui font rêver sont aussi en Italie. La reine Victoria (1819-1901) aimait y séjourner et l'Orient-Express s'arrêtait à Stresa. Aujourd'hui, il reste de ce tourisme aristocra-

tique l'architecture des résidences d'été, des parcs et jardins entretenus avec soin et de nombreux palaces à l'ancienne.

### GASTRONOMIE RAFFINÉE POUR CLIENTÈLE AISÉE

Le Grand Hôtel Majestic (Verbania) avec ses indications en français (Téléphone, Privé...) témoigne de ce temps passé. La bonne odeur de cire de ses parquets qui craquent évoque un château d'enfance tandis que des nus lascifs, des fresques érotiques de la Belle Époque invitent au vaudeville ou à la douceur de vivre. Georges Clooney possède sa villa Oleandra à Lago, sur le lac de Côme ; Ri-

chard Branson et Johnny Deep fréquentent eux aussi la région. Le microclimat a permis une agriculture originale, ultra-locale, fournissant les ingrédients d'une gastronomie raffinée pour une clientèle aisée.

Dans leurs barques traditionnelles, des pêcheurs continuent à prélever au filet le poisson du lac que l'on retrouve frais, frit, mariné, salé, séché dans les restaurants voisins. La montagne et ses fromages sont proches. Facile à transporter et riche en énergie, ils furent la « potion magique » des Romains pour coloniser leur empire. Dans ses caves, véritable coffre-fort, l'expert affineur Guffanti (Arona)

élève des gorgonzolas, des spécialités au safran, poivrées, du pecorino (brebis) conservé dans des feuilles de noyer ou dans la pulpe de tomates... et même un blufalo (bleu de bufflesse). Et moins de soixante-dix kilomètres séparent les « petites mers » des lacs alpins aux « mers carrées » des parcelles de riz piémontaises... À partir de ces produits rares, certains jeunes chefs tels Paolo Arnaboldi du restaurant Raimondi (Côme) inventent une gastronomie visuelle et savoureuse, aux cuissons parfaites, à déguster sur les rives de ce lac enchanteur en goûtant aux vins du Piémont et de Lombardie.

Pierrick Bourgault



5



6