

À fleur de Pô

TURIN

Traversée du nord au sud par le Pô, la ville berceau de la célèbre Fiat 500 est aussi un haut lieu du design. Et de la gastronomie. *L'aperitivo* à la turinoise se déguste dans les nombreux *caffè* où *antipasti* et *gressini* se pressent autour des verres de Vermouth et de Martini. Visite guidée.

Textes Adeline Quéaux Photos Jean-Jacques Raynal pour *Alpes magazine*

De la piazza Castello, cœur historique de Turin, part la via Roma l'une des rues les plus fréquentées, avec ses boutiques chic sous arcades.



Le bruit des moteurs résonne encore au sommet du Lingotto. Pourtant, sur l'ancienne piste d'essai de la Fiat – la Fabbrica Italiana Automobili Torino –, les petites "500" multicolores, ne tournent plus depuis longtemps. Il faut remonter au début des années 80 pour retrouver le dernier modèle fabriqué dans ce Colisée de l'industrie automobile, la Lancia Delta. Le manège s'est arrêté mais le décor est toujours là. Sur cinq étages, une rampe hélicoïdale débouche sur une langue de bitume tournée vers le ciel. C'est ici, à la tombée de la nuit, qu'Alessandra, notre guide turinoise, a choisi de nous emmener pour commencer à goûter Turin. Devant nous, un panorama s'étend à 360 degrés: la vieille ville baroque aux rues rigoureusement perpendiculaires, les vastes quartiers des ouvriers de la Fiat, le dôme démesuré de la Mole Antonelliana – le symbole de la ville, aujourd'hui musée du Cinéma –, le village coloré des jeux Olympiques d'hiver de 2006 et les Alpes piémontaises en toile de

Le Vermouth Carpano et le Martini sont nés à Turin. Élaborées sur la base d'un vin blanc du Piémont et de plantes des Alpes, ces deux boissons ont institué ici la tradition de l'apéritif.



fond. Après la première vision d'une cité industrielle de brique, au charme froid d'une ville du nord de la France, Turin nous dévoile ses attraits petit à petit. L'automobile a marqué la ville au fer rouge, et représente encore beaucoup: environ 15 000 ouvriers pour Fiat et 50 000 dans des entreprises sous-traitantes. De grands noms du design automobile – Pininfarina, Bertone, Giugiaro – ont sûrement laissé ici une culture des belles choses. Le temps d'une année, en 2008, la capitale du Piémont est en effet devenue la première capitale mondiale du design. De la tasse de café Lavazza à la forme élancée de la bouteille de Martini, deux produits purement turinois, le design s'est inscrit un peu partout dans le quotidien. « La ville s'est complètement réinventée, explique Alessandra. Dès le début du XX^e siècle, des artisans sont descendus des montagnes pour travailler la tôle et participer à l'épopée de l'industrie automobile. Aujourd'hui, la création est ailleurs: dans la mode, l'architecture, les objets, le goût... »

LE TRÉSOR DES AGNELLI

Le Lingotto est aussi le témoin de cette métamorphose. Le bâtiment devenant obsolète, la fabrication des automobiles s'est déplacée un peu plus en marge de la ville, sur le gigantesque site de Mirafiori. L'architecte italien Renzo Piano a complètement repensé la fonction du Lingotto, le transformant en parc des expositions, centre commercial, auditorium, hôtel... Mais l'élément le plus impressionnant de cette reconversion est sous nos yeux, installé au milieu de la piste d'essai: une étonnante structure métallique en équilibre, en forme de coque de bateau. Les lumières artificielles, qui viennent juste de l'éclairer, nous invitent à entrer. Canaletto, Matisse, Modigliani nous accueillent. La vingtaine de ●●●





●●● tableaux présentée ici, collection privée de la famille Agnelli, l'éminente et riche fondatrice de la Fiat, est un trésor bien gardé. Un œil trop proche suffit à déclencher une discrète mais efficace alarme. Francesco, amateur d'art venu de Florence, en fait les frais, détournant vers lui le regard des autres visiteurs et des gardiens. Bien sûr, pour lui, rien ne vaut Florence et sa galerie des Offices... « Mais Turin a beaucoup de qualités cachées... Elle est comme un petit Paris, avec une culture contemporaine vivante. À

Citrons de Sicile, asperges vertes, olives fraîches à préparer. Le marché de Porta Palazzo est un bruyant et odorant cabinet de curiosités.

côté, Milan, c'est du bluff! Milan est fatiguée d'être toujours la première... » L'ancienne capitale de la maison de Savoie, délaissée un temps pour sa voisine, serait-elle en train de récupérer sa gloire passée? « Pour les Italiens, Turin a aussi l'image d'une vieille ville avec

de nombreux excellents restaurants, un peu comme Barcelone. »

LE TEMPLE DE L'ANTI-MALBOUFFE

L'inventaire des délices amorcé par notre interlocuteur a de quoi mettre en appétit. Heureusement, il suffit de sortir du Lingotto et de faire quelques mètres pour tomber sur un autre monument du bon goût, mais du domaine culinaire cette fois. Dans les locaux d'une ancienne usine historique de Vermouth Carpano, une gigantesque épicerie a ouvert ses portes en 2007. Eataly est une sorte supermarché de luxe où l'on peut trouver les meilleurs

produits de la gastronomie italienne, dont beaucoup de spécialités du Piémont. Fondée sur la philosophie du mouvement Slow Food, né pas très loin, à Bra, en opposition au fast-food, la maison Eataly a fait des petits à Milan, New York, Tokyo... Tous les

deux ans, Slow Food tient un salon du goût au Lingotto. « Il a pu voir le jour ici car nous avons la culture de la bonne cuisine, s'enorgueillit Alessandra. Le salon permet de découvrir tout ce qu'il peut y avoir derrière la culture du goût, comme la protection des variétés en voie de disparition ou le simple fait de manger des produits locaux et de saison. » Panier en main dans les rayons d'Eataly, il est difficile de ne pas succomber. Les pyramides de "tajarin", petites tagliatelles riches en œufs, côtoient une palette colorée de sauces. Un peu plus loin, à l'étal des viandes, on peut trouver du veau du Piémont, du lapin de Carmagnole ou des cuisses de jambon sec estampillées "Prosciutto di Parma". Plus en retrait, des parmesans millésimés vieillissent sous l'œil des caméras. Il est même possible de réserver son fromage et de le regarder vieillir sur son ordinateur. Comme notre séjour turinois ne fait que commencer, mieux vaut ne pas s'encombrer et goûter directement les produits sur place, dans un des nombreux restaurants d'Eataly. Nous

Le marché de Porta Palazzo n'attire pas que les Turinois. De nombreux Français viennent de Grenoble, Chambéry, Valence pour y acheter des produits frais d'Italie.

nous laissons tenter par une assiette d'agnolotti au jus de rôti, des pâtes piémontaises fourrées à la viande, avant de fondre au dessert pour une glace à la pistache bio de Sicile. « Gardez un peu de place, car demain matin, annonce Alessandra, nous nous retrouvons au marché de Porta Palazzo. »

FELLINI CHEZ LE POISSONNIER

Le plus grand marché d'Europe. Pas moins que ça. À Porta Palazzo, on peut tout acheter, « même un éléphant si vous voulez! », plaisante Alessandra. Chaque matin, du lundi au vendredi, les places du quartier s'animent, et le samedi, le *mercato* dure toute la journée. Beaucoup de Français viennent ici, de Chambéry, Grenoble, Valence... parce qu'on y trouve des produits de qualité de toute l'Italie, vendus en grande quantité, donc pas cher. « Les

Turinois fréquentent beaucoup les marchés de la ville, ajoute Alessandra, c'est dans notre culture : nous n'achetons pas nos légumes au centre commercial mais au marché du coin. » Citrons de Sicile, asperges vertes, olives fraîches à préparer... le marché aux légumes est un bruyant et odorant cabinet de curiosités. Producteurs, maraîchers, fromagers, charcutiers et vendeurs de chaussures, tout est spectacle. Mais pas autant que le marché aux poissons. En contrebas d'étals inclinés garnis de poulpes visqueux aux yeux exorbités et de poissons étranges qui semblent sortis d'une peinture baroque, les poissonniers en bottes blanches hèlent le client. Fraîchement arrivée des ports de Ligurie le matin même, la marchandise doit être écoulee rapidement. La compétition est rude et tout est bon pour attirer le passant. Les regards aguicheurs et les compliments pleuvent : « bella ragazza! », à grands renforts de gestes lyriques. Tout en haut de l'étal, les femmes pèsent la marchandise et tiennent rigoureusement la caisse. Il est temps de quitter cette atmosphère fellinienne,

avant d'en repartir les bras chargés de loupes de mer ! Nous sortons des halles animées pour entrer dans les vieux quartiers plus calmes.

Près du cœur vivant du marché, de jeunes créateurs turinois ont choisi d'installer leurs ateliers. Stylistes, designers, plasticiens... les descendants les artisans carrossiers sont ici. Dans la cour d'un ancien arsenal militaire, au Cortile del Maglio, une boutique attise notre curiosité. Chaises design, lampes d'architecte, et surtout d'incroyables machines à café à l'italienne, rouge vif et argent... nous sommes à l'étude de deux frères architectes et designers, Gabriele et Davide Adriano. Deux jeunes hommes, petites lunettes tendance sur le nez, nous accueillent. « Notre idée est de faire du design là où il n'y en a pas encore, explique Davide en montrant sur un catalogue de leurs réalisations un gros tracteur vert. Il est plus facile de faire du design pour des chaises que pour des machines agricoles. » D'ailleurs, les deux frères ont préféré se pencher sur des roulettes de chaises. Posées sur une table, celles-ci sont des objets de ●●●





●●● décoration à part entière. Difficile de comprendre instantanément leur destination première. « Nous les avons conçues comme des objets secondaires, mais aussi comme des bijoux qui pourraient avoir leur place dans un

Des tables en marbre blanc, un bougeoir et un *bicerin*. Face à la Consolata, l'église préférée des Turinois, le temps s'est arrêté.

musée, poursuit Gabriele. Nous ne voulons pas créer des objets uniquement esthétiques, qui pourraient être démodés à la fin de la saison, comme ce qui se fait à Milan ! Nous réfléchissons à des procédés industriellement réalisables. » Ces designers turinois créent des objets à l'image de leur ville : marqués par le travail industriel et le goût du beau, à la fois simple et omniprésent. « Quand nous nous sommes lancés dans ce métier, nous avons, comme tout le monde, pensé partir à Milan, mais Turin a su nous retenir. Ici, nous trouvons un juste équilibre : la ville a

encore une âme, confie Davide. Elle a su s'améliorer pour ses habitants et ne vit pas que pour le tourisme. » Ces fils de producteurs de vin de la campagne piémontaise sont finalement restés au pays et poursuivent l'histoire du design

dans l'ombre des grands noms de l'automobile.

La matinée est déjà bien avancée et cette magnifique machine à café nous a donné

des idées. D'autant plus qu'Alessandra doit nous montrer un de ces petits cafés historiques comme on en trouve beaucoup à Turin. San Carlo, Fiorio, Mulassano, Torino... Tous ont gardé leurs vieilles boiseries, leurs stucs et dorures de la Belle Époque. Chacun a sa petite spécialité. Chez Mulassano, ce sont ses *tramezzini*, des petits sandwiches triangulaires présentés à côté du comptoir. On peut en goûter 44 différents ! Chez Fiorio, on trouve des *gelati*, ces glaces crémeuses comme seule l'Italie sait les faire. Chez San Tommaso, où Luigi Lavazza a torréfié

son premier café en 1865, on peut boire de puissants expressos. Chez Al Bicerin, dans le quartier ancien du Quadrilatère romain, où nous nous arrêtons, on propose une boisson bien turinoise, à base de café, chocolat et crème fraîche. Elle se présente dans un petit verre, *bicerin* en italien. « Mais, attention, prévient Alessandra, il ne faut pas mélanger les ingrédients et le déguster tel qu'il est servi ! Sinon ce n'est pas un *bicerin* ! » Des tables en marbre blanc, un bougeoir et un *bicerin*. Face à la Consolata, l'église préférée des Turinois pour sa simplicité extérieure et son opulence intérieure, le temps s'est arrêté. Nous sommes peut-être assis à la table d'Italo Calvino ou d'Alexandre Dumas, qui étaient tous deux des habitués du lieu.

Capitale de la maison de Savoie à partir de 1563, puis de la toute jeune Italie pendant cinq petites années, de 1861 à 1865, Turin compte des centaines de lieux chargés d'histoire comme ●●●

Davide et Gabriele Adriano (*ci-dessous*), deux designers turinois, aiment travailler sur des supports surprenants : roulettes de chaises ou tracteurs. À gauche : illuminations sur la piazza San Carlo.





●●● ces petits cafés. « La ville est en grands travaux, explique Alessandra, car en 2011, nous fêtons le 150^e anniversaire de l'unification de l'Italie. » Les monuments conçus par les architectes du baroque Guarino Guarini et Filippo Juvarra – le sanctuaire de la Consolata, le palais Carignan, la chapelle du Saint-Suaire... –, et toutes les places où se retrouvent les Turinois pour les grandes occasions se préparent à accueillir l'événement.



Sur la *piazza San Carlo*, l'une des plus belles places de la ville, aujourd'hui il n'y a pas grand monde. Quelques pigeons autour de la statue équestre d'Emmanuel-Philibert, trois touristes prenant en photo la perspective baroque de la *Via Roma*, haut lieu de shopping, qui se dégage entre les deux églises jumelles de Santa Cristina et San Carlo... L'animation est sur les côtés de la place, sous les arcades. Turin compte 18 kilomètres d'arcades comme celles-ci, qui donnent à la ville son unité

et permettent de se déplacer à l'abri des intempéries. À l'heure du déjeuner, les *caffè* San Carlo et Torino entrent en compétition. Au centre des établissements, de vastes plateaux exposent des dizaines de spécialités maison à picorer. Sous les lustres et les dorures, on se croirait à la table d'un roi. « C'est une tradition ici, explique Alessandra. On prend une assiette et on choisit ce que l'on veut, mais l'usage veut que l'on ne se serve qu'une seule fois. » *Antipasti*, charcuteries, salades, *pasta*, *risotti* préparés avec du riz rond du Piémont... l'assiette ne sera jamais assez grande pour permettre de tout goûter.

BAROQUE ET BUREN

Après ce repas pantagruélique, nous partons en bordure de la ville pour découvrir un étonnant mariage de styles : le château de Rivoli, ancien palais de la famille de Savoie au XVII^e siècle, détruit par les troupes françaises, inachevé, mélange art d'aujourd'hui et baroque. Les vastes salles du château accueillent l'un des plus grands musées d'art contemporain. La *Vénus aux chiffons* de Michelangelo Pistoletto ou la Cabane éclatée de Daniel Buren

font étrangement écho aux allégories tourmentées des plafonds peints. À l'image du design, l'architecture turinoise a su faire des compromis et renaître sous des formes nouvelles. En revenant vers le centre-ville, où nous avons pris rendez-vous avec un surprenant personnage Turinois, nous faisons une étape à l'église del Santo Volto, une réalisation tout en brique rouge de Mario Botta. On est proche de l'abstraction.

LA BAGUETTE TURINOISE

« Impossible de repartir sans avoir testé l'apéritif turinois », nous a-t-on dit plusieurs fois dans la journée. « L'aperitivo, explique Alessandra, est un moment où les Turinois se retrouvent dans les cafés. Et il y a tellement de choses à manger que cela devient un dîner. Autour d'un Vermouth, un vin aux plantes piémontaises, Carpano ou Martini, on picore encore une fois des amuse-gueules : *antipasti*, fromages, légumes à tremper dans une sauce aux anchois appelée la *bagna càdda* et les *gressini*, les fameux petits bâtonnets de pain que l'on retrouve toujours sur la table. « Ils ont été



Une installation lumineuse de Buren devant l'hôtel de ville de Turin.

inventés à Turin. On dit que le boulanger de la maison de Savoie les a créés pour sauver le petit Victor-Amédée II qui souffrait de maux de ventre dus au pain mal cuit. » À l'heure de l'aperitivo, dans un lieu original du centre de Turin, mélangeant bar et librairie, nous retrouvons Giuliano Molineri. Proche du designer automobile Giugiaro – il a travaillé à ses côtés pendant vingt-cinq ans –, il n'est pas du genre à se vanter de son incroyable parcours. Directeur général du comité des JO de Turin, il a récemment accompli l'exploit de réunir une collection unique de prototypes

de voitures anciennes et récentes, à l'occasion de "Turin 2008, capitale mondiale du design". De la première voiture conçue par Léonard de Vinci à la récente Nido de Pininfarina, il est intarissable sur le sujet. « L'automobile est une réalité encore bien vivante à Turin, humaine et économique, explique Giuliano. Comme Dante Giacosa, l'inventeur de la forme géniale de la Fiat 500, de grands cabinets de design cherchent de nouvelles formes pour embellir le futur. » Curieusement, des Fiat 500 nouvelle génération ressortent des usines de Mirafiori. Dans les rêves de beaucoup de Turinois, les belles italiennes n'ont pas fini de tourner sur la piste du Lingotto. ■



L'industrie de l'automobile a marqué la ville. Les cabinets de design, comme Giugiaro, où à travaillé Giuliano Molineri (*ci-dessus*) sont encore très vivants. *Ci-contre à droite* : le Mood, un café-librairie où l'on peut goûter l'aperitivo turinois



Délices piémontais

Noisettes, truffes, vin barolo, moscato d'Asti... Tout autour de Turin, dans la campagne piémontaise, il faudrait bien une semaine pour découvrir les richesses gastronomiques de la région. À Collegno, près de l'autoroute quand on vient de Chambéry, on ne peut passer à côté d'une enseigne : Pastiglie Leone. Depuis 1834, la maison, fondée par Luigi Leone, pâtissier à Alba avant de s'installer à Turin, fabrique des petits bonbons colorés et parfumés aux huiles essentielles, mais aussi de la réglisse, des pâtes de fruit et, bien sûr, le *gianduja*, la spécialité turinoise au chocolat et noisettes du Piémont. Huiles essentielles d'agrumes du sud de

l'Italie, essence de réglisse de Calabre, menthe de Pancalieri... la plupart des matières premières viennent du pays, principalement de la région. Un peu plus loin, à Pessione di Chieri, à quelques kilomètres de Turin, se trouve l'usine historique de Martini. Cette boisson constituée de vin et de 40 plantes aromatiques infusées ou distillées, dont le Vermouth qui donne l'amertume, garde jalousement le secret de sa formule inventée par Luigi Rossi. Pour faire un tour complet de toutes ces saveurs piémontaises, on peut enfin visiter le musée du Goût, à Frossasco. Le musée propose aussi des dégustations et même des cours de cuisine italienne.

Contact**Office de tourisme de Turin**

Tél. 00390115350181;
www.turismotorino.org

À voir, à faire**Musée Egizio**

Le plus important musée d'Art égyptien au monde, après celui du Caire, présente une incroyable collection de papyrus, sarcophages, stèles...
6, via Accademia delle Scienze;
tél. 00390115617776.

Pinacothèque**Giovanni et Marella Agnelli**

Six Canaletto, des Matisse et des Picasso, des œuvres du courant futuriste italien... La collection des Agnelli, fondateurs de la Fiat, est exposée en permanence dans le bâtiment conçu par Renzo Piano au-dessus du Lingotto. Les expositions temporaires méritent également d'y consacrer du temps.
Tél. 00390110062713;
www.pinacoteca-agnelli.it

Eataly

Vins du Piémont, fromages rares ou *gressini* bio... on trouve tout ce qui est bon dans ce supermarché pas comme les autres. Y compris un restaurant une étoile, une bibliothèque, un musée du Vermouth Carpano... La philosophie du lieu : manger bien, bio, mais un peu cher...
Lingotto, 230, via Nizza,
Tél. 003901119506801.

Musée d'Art contemporain du château de Rivoli

L'art contemporain a investi cette ancienne demeure de la maison Savoie, où l'architecte du Baroque Juvarra a laissé son empreinte. Mario Merz, Rebecca Horn, Daniel Buren... Les œuvres présentées font de ce musée l'une des plus belles collections d'art contemporain d'Italie.
Piazza Mafalda di Savoia,
tél. 00390119565222.

Musée Martini

À Pessionne di Chieri, à quelques kilomètres de Turin, on fabrique le Martini depuis plus de 140 ans. Le site de production accueille aussi un très beau musée du Martini et de l'Histoire de l'œnologie avec de très belles pièces de collection comme des amphores grecques et romaines, des pressoirs anciens ou des affiches publicitaires.
2, piazza Luigi Rossi, tél. 003901194191.

COUP DE CŒUR**Del Cambio**

Face au palais Carignan, la façade discrète du ristorante del Cambio n'a pas changé depuis des siècles. On pourrait même penser que la vieille dame du vestiaire, qui jette de temps en temps un coup d'œil dehors, a toujours été là. Le plus célèbre restaurant de Turin existe depuis 1757! C'est à une de ses tables que le comte Camillo Benso de Cavour, un des grands artisans de l'unité de l'Italie, venait s'asseoir. Une de ses célèbres phrases résonne encore ici : « Maintenant que nous avons fait l'histoire, allons dîner ! » Sur la carte, les valeurs sûres sont aussi restées : *agnolotti*, *risotto* ou *gran fritto misto*, un plat de viandes panées accompagnées de beignets de légumes. Une cuisine de qualité qui a un coût (à partir de 80 €), mais à défaut d'y goûter, rien n'empêche de jeter un œil dans cet établissement historique.

2, piazza Carignano, tél. 0039011543760.

Musée du Goût

Dans le village de Frossasco, ce musée dédié au goût permet de faire un voyage sensoriel dans l'histoire de l'alimentation. Possibilité de prendre des cours de cuisine italienne ou de s'initier aux vins du Piémont... avec modération.
Museo del gusto, via Principe Amedeo,
Frossasco, tél. 00390121352398.

Le gîte et le couvert**Art hôtel Boston**

Cet hôtel au concept peu banal est aussi un musée d'art contemporain où chaque chambre est une œuvre d'art. Lavazza, béton, Diabolik... on peut choisir son thème.
70, via Massena, tél. 0039011500359.

Best Western Genio

Situation idéale à côté de la gare de Porta Nuova et à deux pas du centre-ville. Chambre simple à partir de 75 €.
47, corso Vittorio Emanuele II,
tél. 00390116505771.

Mood

Librairie branchée, bar à vins et tapas. Un lieu idéal pour commencer la soirée avec l'apéritif à la turinoise.
3, via Cesare Battisti, tél. 00390115188657.

Arancia di Mezzanotte

Dans le quartier très animé du Quadrilatère romain, cette adresse est l'endroit où il faut être pour commencer la soirée et goûter à la diversité des apéritifs turinois avec tapas à l'italienne.
11, piazza Emanuele Filiberto,
tél. 00390115211338.

Grom

Trois adresses où l'on peut goûter les meilleures *gelati*, autrement dit, d'incroyables glaces à l'italienne. La carte change au fil des saisons mais garde des classiques à goûter absolument, comme la *crema di Grom*.
Piazza Paleocappa, via Accademia delle Scienze, via Garibaldi; www.grom.it

PROMO AUTRICHE