

Carnet de voyage
gourmand



3
39

« Parmi les belles et bonnes choses remarquées à Turin, je n'oublierai jamais le bicérin, sorte d'excellente boisson composée de café, de lait et de chocolat, qu'on sert dans tous les cafés, à un prix relativement très bas. »

Alexandre Dumas
1852

Au stylo : **Katherine Khodorowsky**
Metteur en scène gastronomique

L'ITALIE DU CHOCOLAT

Turin, capitale italienne du chocolat

Capitale du Piémont, Turin cumule bien des charmes : ses façades du XIX^e siècle, ses 18 kilomètres d'arcades qui protègent le promeneur, une tradition artistique que perpétue un design en mouvement permanent font qu'on ne s'ennuie pas à Turin... et qu'on s'y régale ! De raviolis à la viande "pliés à la main", de truffe blanche... Mais comment expliquer l'importance du chocolat alors qu'aucun cacaoyer ne pourrait y pousser ?

Rentrant d'un séjour à la cour d'Espagne, le duc Emmanuel-Philibert de Savoie apporte les premières fèves de cacao dans le Piémont quand il en prend possession en 1559. Cuisiniers et pâtisseries de la cour savent alors l'utiliser. C'est un marchand florentin de retour du Mexique en 1606, Francesco Carletti, qui rapporte en Italie la mode du chocolat à boire initiée là-bas par les colons espagnols. Sa recette assemble alors du cacao, du sucre, de la vanille et de la cannelle. Mais l'aristocratie italienne expérimente des alliances plus rares : cédrat ou citron, musc ou ambre gris, jasmin... En 1678, Giò Antonio Ari est le premier *cioccolatiere* (chocolatier) : il vend à Turin du *ciòlata* en tasse. Dès lors, la ville devient la capitale du chocolat, renommée qu'elle garde encore aujourd'hui, produisant à elle seule 40 % de la production nationale. La fin du XVIII^e siècle a uni pour le meilleur le café, le chocolat et la crème dans le *bicérin*. Au XIX^e siècle se développent les cafés, dans lesquels se réunissent les frondeurs qui soutiennent l'indépendance. Le café et le chocolat sont alors des boissons populaires. Le chocolat s'installera dans la confiserie italienne au XX^e



Intérieur d'époque du Café "Le Bicerin"

siècle. Depuis 1922, Ferragina envoie ses *baci*, baisers de chocolat fondant, fourrés à la cerise ou à la noisette, à tous les gourmands du monde. Les amoureux s'échangent ces *baci* enveloppés de papier argenté, en cherchant sous l'emballage les mots d'amour. Finalement, les Italiens sont aussi tendres que leurs chocolats.

Al Bicerin

Certains disent que Turin est une ville de paradoxes, où l'on se côtoie sans se mélanger, à l'image des couches superposées du *bicérin* : café moka, chocolat chaud et crème liquide.

Le nom vient du récipient lui-même, un petit verre au support et au manche en métal. Ce mélange étonnant de couleurs, de textures et de températures se consommait le matin et surtout pendant le carême. Il en existait 3 variantes dont seule la dernière a perduré :

pur e fiur :
café et lait

pur e barba :
café et chocolat

'n poc 'd tut :
café, lait et chocolat.

La dégustation est un rite qu'il convient de respecter. Au début, on ne mélange surtout pas les trois strates afin d'apprécier la couronne fraîche de la crème, l'amertume brûlante du café et la voluptueuse liqueur de chocolat. Après avoir avancé dans l'exploration des sensations, et vidé quelque peu son verre, on peut tout mélanger pour obtenir une crème riche en saveurs.

A Turin, le café lilliputien où fut créé le *bicérin* en 1763 porte toujours son nom éponyme, et demeure le plus petit de la ville. Les banquettes de velours rouge et les 8 chaises qui entourent les 8 guéridons de marbre sont prises d'assaut à longueur d'année par les paroissiens de la belle église *Santa-Maria-della-Consolata* d'en face et par les turinois qui rentrent du marché. Les lieux n'ont pas changé : les miroirs sont ternis, une bougie veille sur chaque table au cas où... à l'image des cafés étroits et sombres du XVIII^e siècle. Alexandre Dumas, Friedrich Nietzsche et Giacomo Puccini sont y venus savourer le *bicérin*.

Ce café est fier de sa recette originelle, le chocolat chaud à la tasse est bien noir, les sabayons et les gâteaux aux noisettes ne dérogent heureusement pas à la tradition.

Au café *Al Bicerin*, comme dans la vieille herboristerie attenante ou la minuscule trattoria d'à côté, le temps s'est arrêté.

Piazza della Consolata, 5
www.bicerin.it



Facade du Café "Le Bicerin"



Le Bicerin tel qu'on le sert dans ce café historique

Des cafés historiques au chocolat

Si les cafés existaient en Italie depuis le XVI^e siècle, le XIX^e siècle les verra fleurir à Turin. Ils vont s'agrandir et s'embellir pour prendre le goût et l'atmosphère des salons bourgeois. Lieux de rassemblement intellectuel (les journaux du jour y sont généralement à disposition), politique voire contestataire, les 13 cafés historiques de Turin demeurent accueillants en toutes saisons. Les devantures en boiseries heureusement protégées, nous replongent pour le régal des yeux deux siècles en arrière dans une ambiance délicieusement surannée. Miroirs au tain vieilli, dorures, fresques et velours, guéridons de marbre, accompagnent l'élégante aisance des serveurs, en chemise blanche, veste à galons dorés et nœud papillon noir.

Ces cafés dits "historiques" ont la particularité d'être aussi des pâtisseries voire des chocolateries. On y boit un *espresso* (le meilleur au monde !), un *vermouth* (apéritif inventé à Turin par Carpano en 1786) avec des petits sandwiches raffinés ; on y déjeune sur le pouce, on déguste un *bicérin*, un gâteau au chocolat ou une poignée de *giandujotti*... Partout, le chocolat chaud, servi à la tasse avec ou sans crème fouettée, est épais et puissant en goût. La recette traditionnelle d'un chocolat noir fondu dans de l'eau flatte les papilles. Le verre d'eau fraîche est toujours servi pour en fixer le souvenir. Ces cafés sont des lieux de plaisir, de gourmandise et de convivialité.



Décor du Café Platti

★★★★ Les plus beaux cafés et leurs spécialités ★★★★★

Dans ces cafés, vous vous régalez de chocolat chaud, de bicérin, d'un cappuccino mais aussi d'autres douceurs raffinées :

Baratti & Milano (créé en 1875)

Piazza Castello, 29

Bonbons à la menthe, caramels au citron, tablettes de gianduja, gâteau au chocolat...

Caffè dell'università

Via po, 4

A l'occasion de son 100^e anniversaire, a rebaptisé son bicérin, le "Cavour" du nom de l'homme politique artisan de l'unité italienne au XIX^e siècle. Il a mélangé le café avec du sabayon.

Caffè Mulassano (créé en 1907)

Piazza Castello, 15

A l'heure de l'apéritif, vermouth fait maison accompagné de 40 variétés différentes de *tramezzini* (petits sandwiches).

Caffè Mulassano (créé en 1907)

Piazza Castello, 15

A l'heure de l'apéritif, vermouth fait maison accompagné de 40 variétés différentes de *tramezzini* (petits sandwiches).

Caffè Torino (créé en 1903)

Piazza San Carlo, 204

L'apéritif et l'amuse bouche.

Caffè San Carlo (créé au début du XIX^e siècle)

Piazza San Carlo, 156

Buffet de spécialités piémontaises pour déjeuner.

Caffè Platti (créé en 1870)

Corso Vittorio Emanuele II, 72

Une formule déjeuner épatante, la "Torta Platti", gâteau au gianduja.

Caffè Nuovo Talmone (créé au début du XX^e siècle)

Piazza Palazzo di Città, 7

Caffè Reale
Goûters royaux avec assortiment de gâteaux secs... à tremper dans un chocolat chaud bien sûr.

Décor du Café Torino



Les chocolatiers

Les boutiques de confiseurs, pâtisseries et liquoristes témoignent d'un raffinement qui s'est longtemps inspiré de la France toute proche. A l'intérieur, de grands miroirs multiplient à l'infini l'image des pots regorgeant de confiseries et de chocolats toujours emballés.



Façade de la chocolaterie Peyrano



Plateau de dégustation chez Gobino



Salle de dégustation où le temps ralentit...

★★★★ Les meilleurs chocolatiers de Turin ★★★★★

Piazza San Carlo, 191

Stratta

La plus ancienne chocolaterie de la ville, créée en 1836) autrefois fournisseur officiel de la cour de Savoie, est célèbre pour la qualité de ses *gianduiotti*, mais aussi de ses caramels, de ses dragées, de ses bonbons aux agrumes, de ses marrons au rhum... Il est le seul à fabriquer un *grangianduja* de format géant qui se tranche

Corso Moncaliero, 47

Peyrano (maison créée en 1915)

Institution qui propose tous les chocolats classiques turinois.

Guido Gobino : le plus innovant !

CF ci-dessous

Guido Gobino ou le plaisir proustien du chocolat

Il ose mélanger le *gianduja* à la courge, travailler la ganache comme les chocolatiers français, mélanger le chocolat aux cristaux de sel... cet artisan est un malicieux qui a sacrément bon goût. L'humour de l'artiste se sent dans sa créativité : ainsi Guido Gobino a-t-il imaginé des mini *giandujotti* de 5 grammes, pour les dames... afin qu'elles ne résistent pas à l'envie d'en manger plusieurs ! Ses *Turinot maximo* sont des *gianduja* au chocolat noir arriba, moins sucré et longs en bouche.

L'accueil et la compétence du personnel font partie des points forts de ses magasins. Deux salons de dégustations permettent aux gourmands, gourmets ou curieux de prendre le temps de découvrir ses créations. Un salon allie histoire et modernité : plafonds et sols datent de 1684 tandis qu'aux murs des petites vitrines présentent avec humour et minimalisme les inventions esthétiques du maître. Mais le plus étonnant est au sous-sol. Là, un grand sofa invite les visiteurs à déguster des chocolats tandis que l'horloge projetée au mur ralentit le décompte des secondes pendant cette séance de plaisir. La dégustation terminée, les dégustateurs se lèvent et constatent que l'horloge s'emballé pour rattraper le temps perdu. Le fantôme de Marcel Proust est forcément présent...

Le berceau du gianduja



Plaque de rue pour un Gianduja

Symbole gourmand de la ville, les *giandujotti* ont une forme unique de petit lingot trapézoïdal (ou de barque renversée, selon l'interprétation !). Le *gianduja* est un praliné fondant à base de poudre de noisettes du Piémont. Les recettes peuvent aussi contenir, au gré de la créativité des chocolatiers, des noix ou des amandes finement broyées. Les *giandujotti* sont enveloppés dans un papier doré ou argenté.

Le fondateur de la recette originelle est Isidore Caffarel (1817-1867) qui a l'idée, en 1861, de mêler la noisette au chocolat, dans un

contexte économique difficile qui contingente les produits d'importation. Contrairement au cacao, ce petit fruit est un produit local. En effet, la "gentille delle Langhe" est une variété de noisettes qui pousse dans les collines sauvages du sud de Turin. Son parfum particulier dû à une huile aromatique spécifique s'harmonise à merveille avec le chocolat. Un *gianduja* ne se croque pas comme un vulgaire carré de chocolat, mais se laisse fondre tout entier dans la bouche.

En italien, l'expression « *fare la figura del cioccolataio* » signifie « faire une tête à quelqu'un "chocolat" », c'est-à-dire en français... "au carré" !

L'origine serait le visage recouvert de poudre de cacao des ouvriers qui travaillaient au XIX^e siècle, dans les chocolateries.

Caffarel eut l'idée de faire connaître cette confiserie à l'occasion du Carnaval en 1867. Gian dia douja, alias *Gianduja* ("Jean au pichet de vin"), figure populaire dans la tradition piémontaise depuis qu'il s'est battu dès 1799 pour l'indépendance, en distribua généreusement à la foule. Aujourd'hui, la marque demeure connue dans le monde entier pour la qualité de ses *giandujotti* (la recette originelle), ses boîtes lithographiées en relief créées lors de "collections" annuelles et la gamme de ses confiseries. Caffarel fait aujourd'hui partie du groupe Lindt & Sprungli.

Porcelaines à chocolat au Palazzo Madama

Ce somptueux palais abrite un musée de meubles anciens, de tapisseries, de peintures et de porcelaines.

Preuve de l'importance du café et du chocolat depuis le XVII^e siècle dans la région piémontaise, de nombreux services en porcelaine sont exposés, dont certaines pièces exceptionnelles : chocolatières, tasses trembleuses...

Piazza castello



Tasse trembleuse à chocolat en porcelaine de Meissen (XVIII^e)



Les glaces au chocolat

Pourquoi les glaces italiennes sont-elles les meilleures au monde ? Outre l'exigente qualité des ingrédients, dont une crème fraîche bien grasse, et la profusion des fruits locaux, la technique de turbinage permet d'aérer la masse et de la rendre onctueuse.

Chez tous les glaciers, le chocolat est à l'honneur : sorbet au cacao, glace au chocolat fondant, glace au *gianduja*, *Tartuffò* (truffe glacée)...



Le Glacier Fiorio

★★★ Les meilleurs ★★★ glaciers de la ville

Caffè Fiorio (créé en 1780)

Via Po, 8

Les meilleures glaces de la ville: ses glaces et sorbets ont une texture incomparable. Sa glace au *gianduja e nocciola* est la plus réputée.

Grom

Piazza Paleocap 1/d

N'utilise que des produits naturels de saison, spécialité de sorbets faits à l'eau minérale San Bernardo !

Il Siculo

Via Quintino, 31/h

Pour ses granités et sabayons.

Pepino (créé en 1907)

Piazza Carignano, 8

A inventé en 1937 le *pinguino*, l'esquimau chocolat.

Roma (créé en 1903)

Piazza Carlo Felice, 36

Des coupes élaborées associant *gianduja* et noisettes.

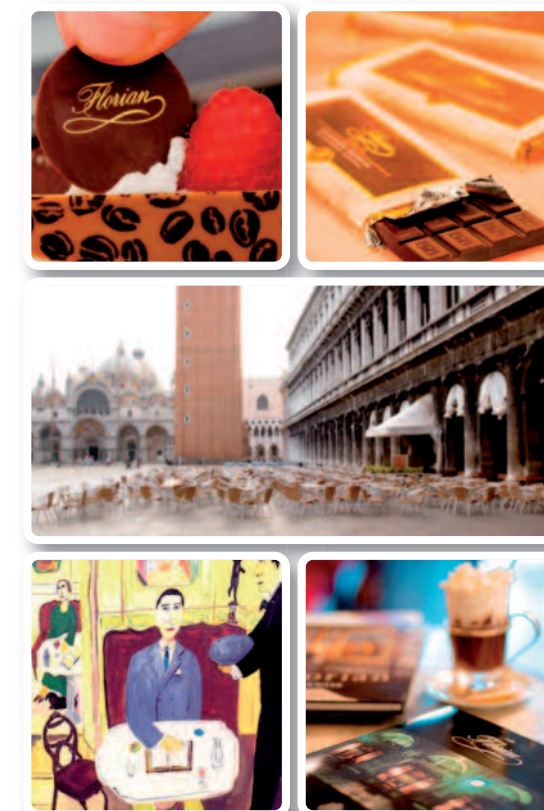
VENISE, le chocolat du Café Florian

Patrimoine de la Sérénissime, cette boutique de café ouverte en 1720 par Floriano Francesconi raconte trois siècles de civilité vénitienne.

Pour le public qui déambule, le Florian est une scène qui fait rêver à travers ses vitres biseautées. Le décor théâtral de fresques et de tains fanés accueille pendant le Carnaval les plus beaux costumes venus comploter, s'admirer dans les rides argentées de ses miroirs et surtout exhiber leurs sentiments devant une tasse de chocolat chaud. Le Florian perpétue les dernières traditions carnavalesques vénitiennes, dans un contexte commercial qui a dénaturé la fête dans la rue. Si les plateaux des tables de marbre tournent sur eux-mêmes, c'est pour faciliter le passage des costumes encombrants dans des salons trop exigus !

Déjà au XVIII^e siècle, Venise fait commerce du *brodo indiano* (bouillon indien), boisson que l'on boit plutôt chez soi, comme petit déjeuner fortifiant. Les apothicaires vénitiens y mélangent des épices et des parfums (*musc, ambre gris, poivre, clous de girofle, fleurs d'oranger...*). Le chocolat est alors paré de toutes les vertus. Jean-Jacques Rousseau et Carlo Goldoni s'en régalaient au Florian. Au XIX^e siècle, le plus fameux café littéraire d'Europe est le passage obligé des écrivains (*Madame de Staël, Chateaubriand, Stendhal, George Sand, Alfred de Musset, Charles Dickens, Théophile Gautier, Alexandre Dumas, Balzac, Marcel Proust...*) et des artistes (*Serge de Diaghilev et ses danseurs Nijinski et Serge Lifar, le compositeur Stravinsky...*).

Encore aujourd'hui, le chocolat chaud du Florian, servi avec ou sans crème fouettée, est l'un des meilleurs au monde. Il est préparé de manière artisanale avec du cacao, du sucre et du lait. Un mélange amer de cacaos d'Amérique du Sud est spécifiquement choisi parce qu'il est adapté au goût de la clientèle européenne largement majoritaire. Déguster un chocolat chaud au Florian est un voyage riche de civilités et d'Histoire.



© www.caffeflorian.com

Les meilleurs plans pour réussir votre séjour à Turin

+ L'Office du Tourisme de Turin est un modèle de compétence et d'accueil. Il vous offrira plans, guides et conseils en français pour réussir votre séjour.

Piazza castello - www.turismotorino.org

+ Il vous proposera un **chocopass** : un carnet de coupons, valable 24 ou 48h, permettant de déguster les spécialités des cafés, des pâtisseries et des chocolateries de Turin.

+ **Sur votre agenda** : en mars ou avril, le *Ciocola To* est une manifestation annuelle qui fait couler le chocolat dans toute la ville. Ce salon du chocolat offre deux semaines de fête, de manifestations, de dégustations, d'expositions et de spectacles...

www.ciocola-to.com

+ Cet hôtel est un musée d'art contemporain: chaque chambre a une thématique. Il mérite le voyage à Turin à lui tout seul ! Chambres à partir de 130 €.

Art Hotel Boston - Via Massena, 70
T. 39-011 500359
www.hotelbostontorino.it



© www.ciocola-to.com



© www.ciocola-to.com

Biscuits au chocolat

Les fantômes de Roméo et Juliette hantent toujours Vérone. Les messages enflammés gravés sous le balcon de l'amoureuse désespérée témoignent de l'universalité des chagrins d'amour.

Cette histoire a forcément inspiré les pâtisseries. *Les baisers de Juliette* sont des biscuits secs à base de chocolat et de noisette. *Les baisers de Roméo* sont les mêmes à la vanille. Notez qu'en France, c'est l'inverse ! Les filles sont à la vanille et les gars au chocolat...

Dans la région du Biellais (autour de la ville de Biella au nord de Turin), le *palpitum* est une tarte à base de poires et de chocolat vendue dans les pâtisseries. Tandis que les *canestrelli*, gaufrettes parfumées au chocolat et aux noisettes, sont beaucoup plus populaires. Les boulangeries et pâtisseries de Crevacuore préparent toutefois encore des *canestrej* artisanaux, séchés entre les mâchoires d'un fer à gaufre, selon la tradition du XVII^e siècle.



Biscuits "Les Baisers de Juliette et Roméo"



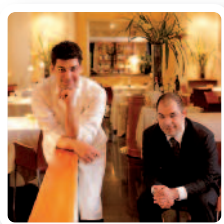
Le Setteveli[®] du champion du monde de pâtisserie

Située à 35 km de Venise et célèbre pour ses chapelles, le nom de la ville de Padoue a fait le tour de la planète sucrée en 1997 grâce à Luigi Biasetto. Porte-parole de la nouvelle génération des grands chefs pâtisseries italiens, ce pâtissier d'origine belge remporte alors la Coupe du Monde de la Pâtisserie pour son gâteau *Setteveli*[®]. Cette merveille se déguste dans sa pâtisserie mais aussi au Caffè Cavour, en guise de dessert. Imaginez une génoise au chocolat, fourrée de couches de *gianduja* aux céréales, d'une mousse au chocolat et d'une bavaroise aux noisettes. Les ingrédients caractérisent à eux seuls l'Italie gourmande et leur travail a généré une alternance de consistances particulièrement réussie : le prix est incontestablement mérité ! Le choix des matières premières, la créativité notamment sur le chocolat, l'attention méticuleuse portée à la qualité et aux moindres détails de fabrication justifient l'appartenance de Luigi Biasetto au réseau d'excellence "Relais Dessert International". Son titre de Pâtissier de l'année 2006 fut une deuxième consécration.

Luigi Biasetto
Via Facciolati, 12
35126 Padova
www.pasticceriabiasetto.it

Caffè Cavour - P.zza
Cavour, 8/935126 Padova

Alajmo : la scala initiatique du chocolat



Massimiliano et Raffaele - by Wowe

Cette entreprise familiale témoigne à elle-seule du dynamisme de la gastronomie en Italie. Héritiers de cinq générations de cuisiniers, les frères Alajmo ont

apposé leur logo qui préfigure un sourire, sur pas moins de 2 restaurants, un bar-pâtisserie, un hôtel et une épicerie-cave de luxe qui vend les meilleurs produits d'Italie. En pâtisserie, les recettes de Maman Rita ne sont pas loin, gardiennes du temple.

Le restaurant gastronomique "leCalandre" attire l'œil qui parcourt le Guide Michelin Italie, par ses distinctions aussi rouges que nombreuses... De fait, Massimiliano Alajmo est déjà un jeune chef couronné de succès. Son apport personnel à la tradition culinaire, tant familiale que locale, est basé sur un travail de la matière — l'influence de l'Espagne contourne la Méditerranée — et la mise en scène de pluies de poudres et d'aromates. Le raffinement va jusqu'à la sélection de pains différents offerts sur chaque table et les saveurs des moutardes aromatisées qui accompagnent le somptueux charriot de fromages du pays.

Côté dessert au chocolat, l'enfant prodige de la cuisine italienne innove chaque année.

Son dessert appelé simplement "Il giocolato 2008" est un chef d'œuvre de créativité, tant dans la présentation que dans la philosophie de



"Low Il Giocolato"



"Low Il Giocoladele"

la dégustation. Imaginez un escalier (*scala* en Italien) prenant la place de votre assiette : sur chaque marche, deux bouchées, bonbons ou mini verrines déclinant le chocolat sous toutes ses formes et couleurs, et dans ses diverses associations (fruit, épice, café...). Cette montée initiatique des saveurs aboutit à l'ultime marche qui cache son secret : la fève de cacao originelle enveloppée de ces quelques mots à déplier :

"**Tutto è necessario se il filo che conduce alla conoscenza ci riporta all'origine**" *Tout est nécessaire si le fil conducteur de la connaissance mène à l'origine.*

Au-delà de ce bon sens qui devrait accompagner tout pâtissier ou chocolatier dans ses recettes, ce message philosophique se savoure dans l'émerveillement de la surprise et dans l'écho de l'extase des papilles. Un moment inoubliable.

"leCalandre"
Via Liguria, 1
35030 Sarmeola di
Rubano - Padova
www.calandre.com

Une tartine de nutella[®] ?

Au lendemain de la guerre, *Piera et Pietro Ferrero* convertissent leur bar pâtisserie en fabrique de chocolat. Trois générations plus tard, l'entreprise familiale créée à Alba (60 km au sud-est de Turin) est devenue une multinationale dont les produits-phares sont connus dans le monde entier : les barres chocolatées "Kinder", le praliné "Rocher" (le plus vendu dans le monde), la bouchée à la cerise "Mon Chéri"... Mais le produit qui régale toujours des millions d'enfants au petit déjeuner ou au goûter est le Nutella. Créé en 1949, époque où le prix du cacao est très élevé, cette crème de *gianduja* se compose d'une pâte végétale à base de noisettes, de sucre, de lait écrémé, avec une infime proportion de cacao maigre. Aujourd'hui, Ferrero est au 3^e rang mondial des industriels du chocolat et concentre 6% du marché européen.



Question au Dr Hervé Robert, médecin nutritionniste : Que pensez-vous du Nutella ?

Certains gourmets (ou gourmands...) gardent à son propos une suspicion sur le plan nutritionnel. Ce point de vue est injuste, car sa composition est tout à fait estimable.

10 grammes de Nutella n'apportent que 53 calories et 3 g de lipides (contre 71 kcal et 8 g de lipides pour 10 g de beurre). De plus, les graisses de cette pâte à tartiner faite de noisettes et de chocolat, sont favorables en prévention cardio-vasculaire.

Les français en font une consommation modeste : en moyenne 4,4 g/jour pour les adultes et 1,2 g/jour pour les enfants. Complétée par du pain, un laitage et un fruit, une pâte à tartiner comme le Nutella, constitue un petit déjeuner équilibré.

Du cacao comme épice...



Pâtes au cacao

Comme au temps des Aztèques, le cacao est utilisé comme épice dans la cuisine de la Renaissance italienne. Ragoûts et pâtes se teintent alors de noir et sont les seuls en Europe à être préparés ainsi. L'Italie a conservé depuis le XVIII^e siècle la coutume d'utiliser le cacao dans la cuisine, souvent dans les plats de pâtes ou de viande. On préparait alors des lasagnes aux amandes, aux anchois, aux noix et au chocolat.

Depuis, les tagliatelles au cacao se vendent toujours dans la région de Venise et accompagnent avec bonheur le gibier. Mais on imaginerait bien de les accommoder aussi comme dessert avec une crème sucrée aux écorces d'orange ou aux fruits secs... La coutume ne demeure-t-elle pas en France du carré de chocolat noir dans la sauce de gibier... comme le lièvre à la royale ?

Remerciements pour leurs précieuses informations qui ont permis ce reportage :

- > A l'Office du Tourisme de Turin : Patrick Hoffnung et Paola Musolino
- > Restaurant leCalandre : Massimiliano Alajmo
- > Chez le chocolatier Guido Gobino : Raphaël
- > Art Hotel Boston : Davide Crotta
- > Relais Dessert International : Frédéric Cassel