



M

dossier week-ends

L'ART DE LA FUGUE.

Dossier coordonné par Vicky Chahine,
réalisé par Régine Cavallaro,
Marie Godfrain et Charlotte Simon.
Illustrations Cruschiform.





EUROPE DU SUD

FLORENCE LA GOURMANDE

Dîner aux chandelles dans un décor fellinien, passer derrière les fourneaux, déguster noisettes du Piémont et glace à la mozzarella... En renouvelant une tradition culinaire ancestrale, la capitale de la Toscane offre de quoi se régaler.

Par Régine Cavallaro



Foire au terroir 02

En mars, Taste, le salon de la haute gastronomie, rassemble le meilleur du terroir italien. Cette année, plus de 280 producteurs, du Val d'Aoste à la Sicile, sont venus présenter le fruit de leur travail passionné. Câpres de Salina, noisettes du Piémont, huile d'olive des Pouilles ou *prosecco* (vin) de Vénétie: uniquement des produits d'excellence et de niche, proposés au visiteur comme dans un marché. De savoureuses festivités étaient également proposées dans le cadre du « off » en différents lieux de la ville.

Taste, organisé par Pitti Immagine. Tél.: (00-39) 055-369-31. www.pittimmagine.com

Pop art de la table 01

Verres, carafes, huiliers, seaux à champagne colorés... Ni verre ni cristal, mais du polycarbonate, de l'acrylique ou de la mélamine: avec ses créations entre fusion et pop, le magasin d'arts de la table Mario Luca Giusti est devenu le chouchou des stars. Les verres Venezia de ce designer florentin sont même vendus à la boutique du MoMa de New York.

Mario Luca Giusti, via della Vigna nuova 88. Ouvert tous les jours. Tél.: (00-39) 055-239-95-27. www.mariolucagiusti.com

Leçons de piano

Apprendre à émincer, évider et hacher dans une splendide bâtisse du xv^e siècle qui a conservé sa structure originelle avec sa grande cuisine centrale: la chef Benedetta Vitali y accueille les fondus de gastronomie toscane par groupe de deux à huit personnes, le temps d'une demi-journée, d'une journée ou d'une semaine intensive, selon la formule choisie. Les participants peuvent être logés sur place.

Benedetta Vitali, Trattoria Zibibbo, via de Terzolina 3r. Tél.: (00-39) 055-43-33-83 et (00-39) 349-22-77-139. www.benedettavitali.com

Cornets au parfum 03

Où déguster les meilleures glaces de la ville? Les Florentins sont unanimes: « *Da Carapina!* » Cette enseigne propose des préparations artisanales à base de fruits de saison et d'ingrédients naturels. La liste des parfums est délirante: outre les traditionnels pistache, noisette et chocolat, les amateurs pourront tenter les goûts huile d'olive extra-vierge, mozzarella, pignon et panettone ou encore les sorbets au vin, à la bière ou au cuba libre.

Glacier Carapina, piazza Guglielmo Oberdan 2r et via Lambertesca 18r. Ouvert tous les jours. Tél.: (00-39) 055-29-11-28.

Assiettes sur scène

Au Teatro del Sale, sur de belles étagères en bois clair, bocaux de légumes et sauces tomate côtoient miels rares, boîtes de thon, bouteilles de vin ou d'huile d'olive, livres de recettes et tabliers de cuisine. Cette épicerie fine cache bien son jeu: le gastronome peut, le soir venu, accéder à la salle de théâtre située dans l'arrière-boutique. Et assister à un spectacle, après s'être sustenté au riche buffet.

Teatro del Sale, via dei Macci 111r.

Fermé le dimanche soir et le lundi. Tél.: (00-39) 055-200-14-92. www.teatrodelsale.com

Etals locaux 05

Des produits de saison et rigoureusement locaux: c'est là que les chefs des principaux restaurants viennent s'approvisionner. Dans les allées du plus vieux marché couvert de la ville, construit en 1873, se croisent Florentins et touristes en quête d'une viande de qualité, de pâtes fraîches

ou de la fameuse *schacciata*, ce pain plat assaisonné d'huile d'olive et parfois fourré de charcuterie ou de fromage. Au dehors, les étals débordent de fruits et légumes.

Marché Sant'Ambrogio, halle couverte; partie extérieure, piazza Ghiberti et piazza Sant'Ambrogio. Ouvert du lundi au samedi de 7 h à 14 h.

Cantine à l'usine 04

Lorsque, à 17 heures, les machines de l'usine d'argenterie Pampaloni s'arrêtent, les fourneaux de la cuisine prennent le relais à l'étage. Cette cantine baroque n'a pas peur du mélange des genres. Les chandeliers en argent brillent de concert avec le plafonnier en forme de faucille et de marteau, tandis que le personnel sert en veste d'uniforme et gants blancs les plats du chef japonais. On se croirait dans un film de Fellini assisté par Wim Wenders.

In Fabbrica, Pampaloni, via del Gelsomino 99. Fermé le dimanche et le lundi. Tél.: (00-39) 347-514-54-68.

- ■ **Y ALLER Séjour à partir de 526 € incluant vols et 2 nuits avec petit déjeuner au Degli Orafi 4* (où a été tourné**
- ■ **Chambre avec vue de James Ivory). Tél.: 08-26-10-20-05. www.donatello.fr**