

EUROPE



DESTINATION *italie*

Piémont et merveilles pâtissières

Pour l'anniversaire de l'unité italienne, la ville de Turin remet à l'honneur la *merenda reale*, le goûter des rois et sa farandole de douceurs.

Première capitale du pays en 1861, Turin n'en finit pas de fêter dignement les 150 ans de l'unité italienne. Outre les nombreuses expositions et manifestations que le chef-lieu du Piémont organise cette année, il en est une qui devrait ravir les gourmets. L'office de tourisme de la ville a, en effet, décidé de mettre les petits plats dans les grands en remettant au goût du jour une noble tradition gastronomique : la *merenda reale*, ou "goûter royal", servi à la cour des ducs de Savoie aux riches heures de l'époque baroque. Pour ce faire, il a fait appel à une historienne spécialiste de la cuisine, des arts de la table et des bonnes manières, la *dottoressa* Barbara Ronchi della Rocca. Celle-ci a dépoussiéré les célèbres recettes de la pâtisserie piémontaise et concocté un menu 100 % gourmand. Tout comme l'aristocrate du XVIII^e siècle ou le grand bourgeois du XIX^e, le gastronome d'aujourd'hui peut ainsi déguster un large assortiment de biscuits : à côté des traditionnels *paste di meliga* (biscuits au maïs), des *canestrelli* (petits sablés), des *torcetti* (anneaux au beurre) ou des fameux *savoardi* (biscuits à



Marco Anseloni/Hermitis

la cuiller), il savourera la *chifel* (dérivé du croissant viennois), le *foré* (couronne), les *noaset* de Chivasso (petites meringues aux noisettes), le *boomerang* de Vercelli, le *pan gindru*, le *parisien* ou encore le *garibaldi*, une douceur fourrée de raisins secs et de confiture d'abricot née à Londres en l'honneur du "héros des deux mondes". Mais la star incontestée de cette royale collation reste le *bicerin*, une boisson chaude servie dans un verre (d'où son nom qui dérive de *bicchiere*, "verre" en italien) et composée d'une couche de café, d'une autre de chocolat et d'une dernière de crème. Ce breuvage est la spécialité



turinoise par excellence. Devenu un véritable rite, il se déguste dans les nombreux cafés historiques de la ville depuis la fin du XVIII^e siècle. Mais toute l'originalité de l'initiative est de proposer ce goûter royal dans un cadre tout aussi souverain. Chaque week-end, ce rendez-vous

👉 Un cadre souverain pour ce royal goûter : le Caffè Reale.

gourmand, qui revient à une dizaine d'euros, est accueilli dans un lieu différent et pittoresque de Turin et de ses environs, de la basilique de Superga au château de Rivoli ou à la forteresse de Verrua Savoia, en passant par les établissements historiques de la ville comme le Caffè Al Bicerin (qui inventa la suprême boisson), le Caffè San Carlo ou le Caffè Reale, à l'intérieur même du Palais royal. Et comme l'office de tourisme a vraiment pensé à tout, une navette gratuite emmène les gastronomes

CONNECTÉS *estonie*

On savait l'Estonie à la pointe des nouvelles technologies. Le pays le prouve une nouvelle fois. A l'aéroport de Tallinn, la capitale, outre un accès gratuit à Internet, vous pourrez dorénavant converser avec le monde entier grâce à l'installation d'une cabine spéciale Skype. Et c'est encore gratuit ! En savoir+ : www.tallinn-airport.ee

voyageurs jusqu'aux sites les plus éloignés du centre-ville, le seul impératif étant de réserver 24 heures à l'avance au plus tard (voir le site Internet de Turismo Torino pour le calendrier détaillé). Mais que ceux qui ne peuvent se rendre à Turin se consolent. Il existe un éta- blissement à Paris dans la



Corbis

📌 **Canestrelli à croquer.**

plus pure tradition des cafés turinois. Ouvert fin 2009 à deux pas du Centre Pompidou, le Miroglio Caffè propose non seulement les mille et une délicies de la pâtisserie piémontaise, mais aussi l'*apericena*, fameux apéritif dînatoire servi avec moult *antipasti* et autres amuse-bouches, tout en se vantant de servir les meilleurs café italien et cappuccino de la capitale. Avis aux amateurs !

RÉGINE CAVALLARO

Pour en savoir plus



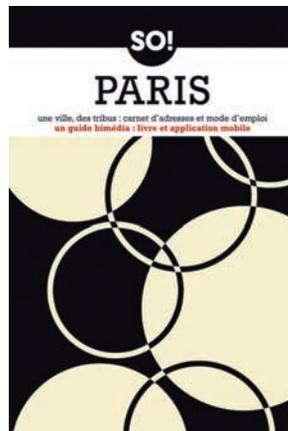
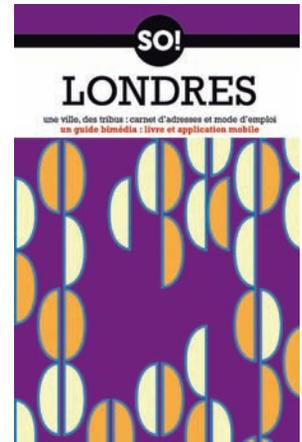
www.turismotorino.org/merendareale/fr
www.italia150.it
www.miroglio-caffe.com

7

... comme le nombre d'étoiles que comptera l'un des plus luxueux hôtels du monde. Il sera situé à Almuñécar, une petite ville située à 72 km de Grenade, en Andalousie. C'est la chaîne d'établissements de luxe Banyan Tree Holdings, spécialisée dans ce genre d'hôtels en Asie, qui est à l'initiative de ce projet qui devrait voir le jour en plusieurs étapes : d'abord en 2013, puis 2014 et l'hôtel sera entièrement finalisé en 2015. Il comptera 200 suites et devrait permettre de promouvoir l'Espagne comme une destination de luxe. Pour l'heure, aucune information sur les tarifs n'a filtré...

édition *EUROPE*

DES GUIDES À SUIVRE



Attention, une nouvelle collection de guides de voyage vient de voir le jour. Encore une, direz-vous. Et pourquoi acheter un livre papier, alors qu'avec Internet, on peut avoir les infos que l'on souhaite gratuitement ? Et bien parce qu'avec les *city guides* "So !" vous avez les deux. Un guide papier

et une application pour smartphones. Deux outils parfaitement complémentaires. Ecrits par des journalistes vivant dans les villes concernées, ils proposent de nombreuses adresses et bons plans, et sont les traits d'union entre vous et le pays visité. Lancées par les éditions La Géante, créées pour l'occasion, trois premières destinations viennent de paraître : Paris, Berlin et Londres. Devraient suivre avant l'été Marseille et New York et, à la rentrée prochaine, Bruxelles et Anvers. Outre l'application, la particularité de ces guides est de vous proposer des itinéraires et des adresses par "tribu", selon que vous voyagez en famille, entre amis, en couple... Et ils visent juste à tous les coups.