**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge

Herausgeber: Générations

**Band:** - (2013)

**Heft:** 48

**Artikel:** Le Piémont ou les plaisirs du palais

Autor: Rein, Frédéric

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-831753

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

## **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF: 20.11.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



manges, et je te diparsemé de quelques copeaux de les bordent. Puis on passe, sans délicats, mais aussi le barbaresco. truffe blanche, accompagné d'un transition, dans les Langhes, le le nebbiolo ou même le moscato verre de nebbiolo. Aucun doute, Roero et le Monferrato, situés d'Asti. La visite d'une œnonous sommes au Piémont. «Au autour d'Alba et d'Asti. Sur ces thèque s'impose. Sise dans une pied des montagnes» (traduc- douces collines s'étendent des chapelle désaffectée, l'Enoteca tion de Piémont), des Alpes, de vignes à perte de vue. Leurs regionale del Barbaresco, dans le la Suisse aussi, avec qui cette couleurs changent au gré de charmant petit village éponyme, région partage une frontière.

aux collines, mais un terrain plat où sont juxtaposés de grands miroirs d'eau qui reflètent le Il y a évidemment le barolo, le ciel et les vieilles bâtisses qui l'intensité de la lumière du jour vaut particulièrement le détour. Ici, les plats racontent des et des saisons. Le vert entêtant de A moins d'opter pour l'Œnohistoires, invitent au voyage. Le l'été cède sa place au jaune doré thèque régionale piémontaise, riz nous conduit dans les rizières automnal, puis au brun en hiver, autre vitrine prestigieuse des de Vercelli. Dans le grenier eu- alors que pointent, de-ci de-là, vins locaux, qui se trouve au châropéen de cette céréale, pas de des clochers, des tours médié- teau de Grinzane di Cavour. Cet

pages font de cette région le berceau des meilleurs vins italiens. plus renommé de tous ces crus cultures en terrasses accrochées vales et des châteaux. Ces cé-édifice, qui domine les vignobles

de Camillo Benso, accueille aussi chaque année l'Asta mondiale, une vente aux enchères internationale où se négocient les plus belles truffes blanches, fiertés régionales. La célèbre truffe d'Alba représente la quintessence du raffinement culinaire, comme le reflète son prix moyen, qui a grimpé à près de 2500 francs a incontestablement été élevée le kilo! Ce champignon doit sa notoriété à Giacomo Morra, qui se chargea d'en faire la promotion dans les années trente. Sa boutique, à Alba, se visite tel un aux cent tours», qui en arbore musée. Dans cette ville, dont le centre historique nous renvoie à l'ancienne cité romaine d'Alba routes commerciales d'Europe. tume médiéval, qui précèdent

juillet - août 2013

Pompeia, cet or blanc apparaît dans les vitrines de nombreuses échoppes, au point de posséder sa propre foire (du 28 septembre au 17 novembre cette année).

#### **Culture historique** et gastronomique

Au Piémont, la gastronomie au rang de culture. Au même titre que l'histoire qui, à Asti, nous fait remonter dans un passé médiéval et baroque. La «ville encore quelques-unes, fut jadis un carrefour des principales

On ne manquera pas d'admirer la Cattedrale di Santa Maria Assunta e San Gottardo, le plus grand édifice gothique sacré du Piémont. A sa gracieuse façade, mélange de briques et de pierres, fait écho un intérieur tout aussi magnifique, où se trouvent de très belles fresques baroques.

Le passé resurgit aussi dans cette ville à l'atmosphère provinciale à l'occasion du Palio di Asti, qui s'y tient depuis le XIIIe siècle, et est donc encore plus ancien que le fameux Palio de Sienne. Ce défilé de septembre rassemble près de mille figurants, en cos-

57

## ENVIE D'ÉVASION



Les paysages du Piémont regorgent de témoignages du passé, comme ici à Battifollo.

Roberto Zilli

une course de chevaux. Septembre, c'est également le mois où a lieu à Asti le Douja d'Or, la fête du vin. Sans cesse, les plaisirs du palais nous rappellent à eux! Une fois à table, on hésite entre l'envie de déguster un plat nouveau et celle de reprendre un mets connu qui nous a plu. Pourquoi ne pas goûter au bagna caoda, une sauce chaude à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, dans laquelle on trempe des légumes. Enchaînera-t-on avec des agnolotti (des ravioli), des gnocchi à la piémontaise ou

des tajarin (petites tagliatelles)? Le fromage est ici à l'honneur, notamment grâce à la tomme piémontaise ou au robiola. La dernière petite place dans l'estomac, quant à elle, pourrait se jouer entre une torta di nocciole, un bonèt (un flan, qui contient parfois du chocolat), des amaretti di Mombaruzzo, un sabayon, ou encore du torrone, nougat aux noisettes.

## A l'origine de Slow Food

Le Piémont revendique une cuisine riche. Riche de produits

de qualité et de saveurs. Riche d'une tradition qu'il faut refuser de sacrifier sur l'autel de l'industrie agroalimentaire. Slow Food, qui veille au grain (et aux autres aliments!), ne pouvait pas trouver meilleur terroir pour planter les racines de son mouvement destiné à lutter contre la malbouffe et les fast-foods. L'association de Bra, au sud de Turin, est née dans les Langhes, en 1986. Depuis, son combat de sensibilisation des citoyens à l'écogastronomie et à l'alterconsommation a pris de l'ampleur, pour connaître une résonance internationale. En Italie, de nombreux restaurants affichent sur leur devanture son logo en forme d'escargot comme le signe d'un engagement, d'un respect du passé. En parallèle, divers projets ont été lancés, comme l'Arche du goût, qui s'est donné pour mission «de chercher, d'inventorier et de publier les produits alimentaires menacés d'extinction par la standardisation industrielle», le Salon du goût de Turin, ou encore l'Université des sciences gastronomiques, à Pollenzo. Au Piémont, les traditions culinaires ont tout d'une affaire d'État!

Frédéric Rein

# Turin a des histoires à raconter

Beaucoup y voient encore une ville industrielle. Pourtant, Turin, traversée par le Pô et adossée aux Alpes, vaut nettement mieux que la réputation surannée qu'elle traîne. La capitale piémontaise, première capitale italienne de 1861 à 1864, a beaucoup plus à offrir. Une histoire, des histoires... Celle de sa cathédrale, rare monument Renaissance de la ville, qui renferme la chapelle du Saint-Suaire, où se trouve le célèbre morceau de lin, considéré comme le linceul du Christ après sa crucifixion. Celle de son Mole Antonelliana, dôme emblématique de la ville, qui permet de l'admirer à 360 degrés. Celle de la dynastie de Savoie, qui offrit à cette cité des monuments et des palais somptueux aux XVIIe et XVIII<sup>e</sup> siècles. Le château de Rivoli entra dans son patrimoine au XIVe siècle pour abriter aujourd'hui

une collection d'art contemporain. Proche de Turin se trouve l'une des plus fastueuses résidences de la Maison de Savoie: le palais baroque de Stupinigi, inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Une histoire plus contemporaine nous est contée par la famille Agnelli et ses Fiat, par les as du ballon rond de la Juventus. Un patrimoine multiple, également constitué de nombreux musées (le Musée égyptien ou encore la Galerie de Savoie, où sont exposées 700 toiles) et d'une vie culturelle dense. D'un sens incontestable de l'art de vivre, qui consiste à s'installer au milieu des dorures d'un café historique et à déguster, semble-t-il, la plus onctueuse cioccolata (chocolat et crème) de toute l'Italie ou un bicerin (chocolat amer, café et crème). F.R. Tout un programme...

# Le Club

Partez à la découverte de ce splendide pays et profitez de notre offre en page 79.