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: 12.07.2025

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

Le Piémont ou **les plaisirs du palais**

Cette région du nord-ouest de l'Italie se découvre, mieux que nulle part ailleurs, autour d'une table! Les saveurs de ses produits du terroir, parmi lesquels la truffe blanche et quelques-uns des meilleurs crus italiens, nous conduisent dans les collines situées entre Alba et Asti. Un savoureux voyage.

Roberto Zilli

Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai... où tu es! Dans l'assiette, un risotto parsemé de quelques copeaux de truffe blanche, accompagné d'un verre de nebbiolo. Aucun doute, nous sommes au Piémont. «Au pied des montagnes» (traduction de Piémont), des Alpes, de la Suisse aussi, avec qui cette région partage une frontière.

Ici, les plats racontent des histoires, invitent au voyage. Le riz nous conduit dans les rizières de Vercelli. Dans le grenier européen de cette céréale, pas de cultures en terrasses accrochées aux collines, mais un terrain plat où sont juxtaposés de grands miroirs d'eau qui reflètent le ciel et les vieilles bâtisses qui les bordent. Puis on passe, sans transition, dans les Langhes, le Roero et le Monferrato, situés autour d'Alba et d'Asti. Sur ces douces collines s'étendent des vignes à perte de vue. Leurs couleurs changent au gré de l'intensité de la lumière du jour et des saisons. Le vert entêtant de l'été cède sa place au jaune doré automnal, puis au brun en hiver, alors que pointent, de-ci de-là, des clochers, des tours médiévales et des châteaux. Ces cépages font de cette région le berceau des meilleurs vins italiens. Il y a évidemment le barolo, le plus renommé de tous ces crus délicats, mais aussi le barbaresco, le nebbiolo ou même le moscato d'Asti. La visite d'une œnothèque s'impose. Sise dans une chapelle désaffectée, l'Enoteca regionale del Barbaresco, dans le charmant petit village éponyme, vaut particulièrement le détour. A moins d'opter pour l'Œnothèque régionale piémontaise, autre vitrine prestigieuse des vins locaux, qui se trouve au château de Grinzane di Cavour. Cet 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 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 musée. Dans cette ville, dont le centre historique nous renvoie à l'ancienne cité romaine d'Alba 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 a incontestablement été élevée au rang de culture. Au même titre que l'histoire qui, à Asti, nous fait remonter dans un passé médiéval et baroque. La «ville aux cent tours», qui en arbore encore quelques-unes, fut jadis un carrefour des principales routes commerciales d'Europe. 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 costume médiéval, qui précèdent

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 XVIIIe 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). Tout un programme... **F. R.**

Le Club

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