

Bocuse • MAGAZINE



ENQUÊTE

Des chefs heureux
comme Ulysse

D'OS ET D'ARÊTES

La cuisine des restes

ET AUSSI...

des portraits,
des recettes, une nouvelle de
Nicolas d'Estienne d'Orves

À LA FRANÇAISE

L'art retrouvé
des dominotiers

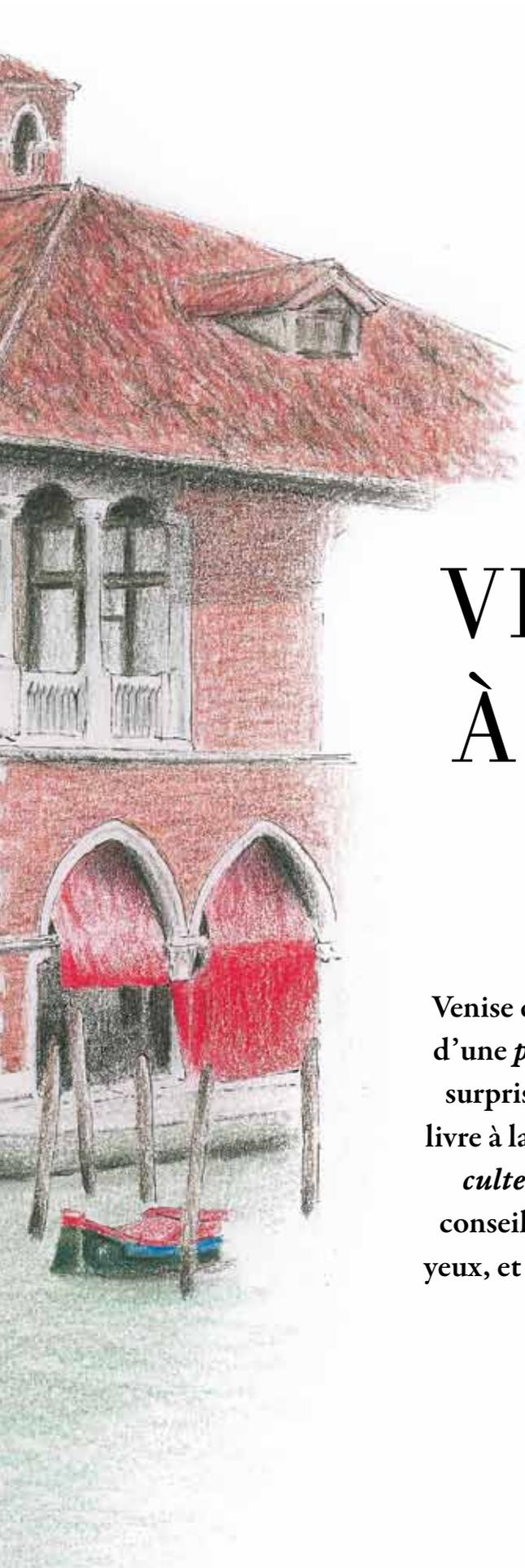
JEUX DE QUILLES

Là où commence la Loire

ITINÉRAIRES GOURMANDS

Les trésors de la Baie de Seine





VENISE, L'EAU À LA BOUCHE

TEXTES CAROLE SATURNO
ILLUSTRATIONS MINGOU/ELIANE CHEUNG

Venise dans le sillage de Laura Zavan, c'est la promesse d'une *passaggiata* - promenade - pleine de savoureuses surprises ! L'auteur et styliste culinaire a consacré un livre à la cuisine de la cité des Doges, *Venise, les recettes cultes*. Elle nous a confié ses meilleures adresses et conseils pour (re)découvrir la Sérénissime. Ouvrez les yeux, et affûtez vos papilles, voici Venise sur un plateau !

De son enfance à Trévis, à une trentaine de kilomètres de Venise, Laura Zavan garde le souvenir d'une éducation au goût et à la convivialité. C'est ce patrimoine qu'il lui importe de transmettre, la mémoire des *ravioli* au potiron ou celle de l'*erbazzone*, une tourte aux blettes et à la ricotta que préparait sa tante Vige, originaire d'Émilie-Romagne. Et elle le fait au fil des nombreux livres qu'elle a rédigés - tous des succès, certains épuisés au grand dam de ses fans - et aussi des chroniques mensuelles qu'elle écrit pour le magazine *Saveurs*.

Venise, les recettes cultes est conçu comme un beau livre qui nous prend par la main, qui nous dévoile toutes ces adresses secrètes que seuls les Vénitiens d.o.c.* connaissent : les *bacari* (bar-comptoir) où prendre un verre et quelques *cicheti*, ces amuse-bouches qui en remontent aux tapas et sont servis dans nombre de restaurants, des tables les plus simples aux plus élégantes, sur les marchés, dans les pâtisseries, dans les épicerie... C'est le terroir vénitien dans son ensemble qui y est célébré, celui des légumes cultivés dans les potagers de la lagune, sur l'île de Sant'Erasmus et celle des Vignoles, celui des vignes secrètes de Mazzorbo, deux hectares à peine qui produisent un vin rare, le Venissa.

Car si la cité des Doges regorge de merveilles architecturales et artistiques, si la ville entière raconte l'histoire de plus de dix siècles de magnificence, elle n'est pas qu'un décor. De ses fenêtres s'échappent les fumets d'une cuisine marquée par les échanges culturels et commerciaux qu'elle sut nouer avec l'Orient ; dans ses ruelles, les portes s'ouvrent sur des échoppes et des comptoirs où l'on se fournit de produits du terroir comme autant de trésors.

De la place Saint-Marc, outre sa beauté folle, et sa foule encombrante, on n'apprend guère ce que c'est que vivre à Venise. Il faut s'écarter vers l'ouest, se perdre dans Cannaregio, atteindre les *fondamente* (berges) du Ghetto, lever les yeux sur ces hauts *palazzi* et choisir ses moments : longer le Canal Grande le soir quand les touristes sont partis, s'offrir une promenade en gondole ou sur un de ces élancés taxi-boat en bois, les mythiques Riva, emprunter un *vaporetto* pour aller et venir de la Giudecca, l'île en face de Saint-Marc, et surtout profiter du silence, du clapotis de l'eau, et songer aux millions de troncs venus des Alpes et des Balkans qui, sous l'eau, soutiennent encore Venise.

* d.o.c. signifie « Denominazione di Origine Controllata », l'équivalent de notre « Appellation d'Origine Contrôlée » !



À l'aube, les bateaux débarquent leur cargaison sur le Canal Grande ou accostent simplement pour proposer leurs marchandises.



Laura Zavan est volubile, et d'une précision sans faille. Elle a une mémoire des lieux et des atmosphères qui d'emblée vous transporte in situ. Ainsi en va-t-il de son récit du Rialto, ce marché couvert qui se tient tous les matins du mardi au samedi.

C'est aux premières heures qu'il est le plus spectaculaire, juste avant 7h, quand les bateaux débordant de marchandises déchargent leurs caisses en bois sur le Canal Grande. Là comme ailleurs dans le monde, on reproche aux anciennes halles de ne plus être aux normes d'aujourd'hui - entendons, normes sanitaires. Précipitez-vous ! Avant que Rialto, tout comme Tsukiji à Tokyo, ne soit fermé et déplacé en un lieu aseptisé et sans âme ! Dans deux halles se déploient le marché aux poissons, et tout à côté, celui des fruits et légumes.

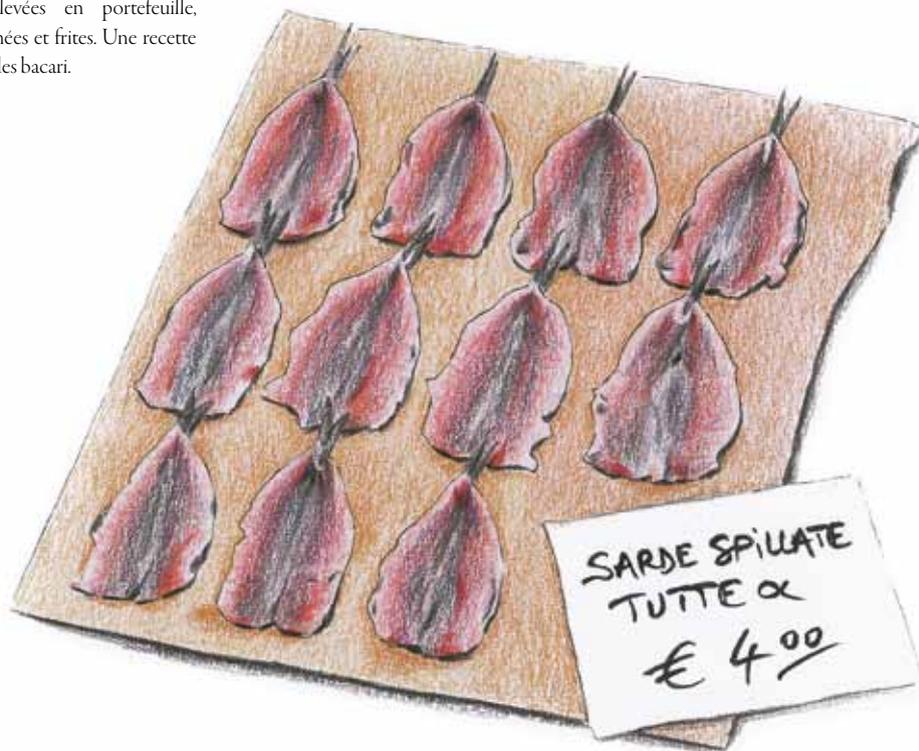
Si vous arrivez tôt, allez donc à la rencontre de Marco Bergamasco, poissonnier haut en couleurs, présent depuis 24 ans sur le marché. C'est lui qui fournit les meilleurs restaurants de la ville, lui qui vous raconte pourquoi le poisson de l'Adriatique est plus *saporito*, fort en saveurs, parce que pêché dans cette mer fermée, où l'eau même est plus salée. Entre autres merveilles,

Sur les marchés vénitiens, les sardines sont souvent levées en portefeuille, prêtes à être farinées et frites. Une recette incontournable des bacari.

petits poulpes muscardins, calamars, cigales de mer, araignées, couteaux, pétoncles, crevettes *mazzancolle* pêchées dans la Lagune... et les incontournables sardines, qu'on déguste *in saor** dans les *bacari*, frites et marinées au vinaigre, les *mo'èche*, ces petits crabes qui deviennent mous en période de mue, à l'automne et au printemps, qu'on savoure tout entiers frites après qu'ils se sont gorgés d'œufs battus.

Petite incise toute dédiée à la morue séchée, le *baccalà*, roi des *cicheti* quand il est préparé *mantecato*, en crème (recette page 98) : à Venise, on la trouve séchée, et même déjà réhydratée, donc prête à l'emploi ! Mais ailleurs, la morue est souvent salée, et non séchée, au goût moins prononcé. Ce plat est emblématique de l'histoire de la république maritime, évoquant la manière dont les marins vénitiens échoués sur les îles Lofoten en Norvège au XV^{ème} siècle ont appris des autochtones les techniques de séchage et de conservation du poisson !

* Cette recette emblématique date du XIV^{ème} siècle, les Vénitiens dégustaient ces sardines *in saor* (une marinade aux oignons et au vinaigre) à bord des bateaux durant la grande fête du Rédempteur, le troisième samedi de juillet.



Côté marché aux légumes, l'hiver et le printemps déroulent leurs cortèges de salades typiques, ce *radicchio tardivo* d'un rouge insolent qu'on mange aussi bien en salade que grillé ou poêlé, et dont les cœurs trouveront sans mal une place dans un sac de voyage de retour chez vous. La *rosa di Castelfranco*, aux tons pastels, est aussi belle qu'une rose ancienne. L'œil s'attarde aussi sur les courges, dont la *zucca barrucca*, variété locale qui s'accommode à merveille au four, avec une branche de romarin, à moins qu'on ne fasse un saut jusqu'à la Zucca justement, restaurant du quartier de Santa Croce pour s'initier au flan au potiron, spécialité de la maison - fondant et doux à souhait !

Venise est aussi le royaume de l'artichaut violet, qui pousse au printemps à Sant'Erasmus. Crus, frits, poêlés ou cuits à la casserole avec une rincée de vin blanc et un filet d'huile d'olive, les *carciofi* émoussent les papilles dans tout *bacaro* qui se respecte. Car une fois fait le tour de ces étals, il sera bientôt l'heure de se sustenter, et rien ne vaut un de ces plats du jour dont des adresses comme la Cantina, qui cache bien son jeu, ou la Vedova, une institution, ont le secret. Francesco, le patron de la Cantina, brasse sa propre bière, trie sur le volet fromages et charcuterie, et surtout prépare une cuisine simple, à base des produits du marché, poissons crus et cuits, légumes dans leur plus simple appareil livrés avec toute leur âme. À la Vedova, préférez le comptoir, patientez pour les *cicheti* qui y sont parmi les meilleurs de Venise : *polpette* (boulettes), sardines *in saor* et *baccalà* ! Ou optez à table pour les traditionnels *bigoli in salsa* qui sont parfaitement préparés, oignons et anchois mêlés jusqu'à fondre en une com-

potée presque sirupeuse (recette page 100). Le tout arrosé d'un verre de blanc de Gambellara par exemple, appelé ici l'*ómbra*, en souvenir des vendeurs de la place Saint-Marc qui suivaient l'ombre du campanile pour protéger leur vin du soleil !

C'est aussi à table qu'on comprend pourquoi Venise s'est illustrée comme ville des plaisirs, elle qui au XVIII^{ème} siècle étirait le Carnaval des mois durant pour que la fête ne s'achève jamais. La cuisine y est une ode au partage, petites bouchées et verres trinqués, et aussi la célébration d'un terroir agricole et marin qui compose avec ce que le territoire lui donne. Déclinaison de *risotti all'onda*, plus liquides, où les grains de riz Vialone Nano, variété cultivée dans les parages de la voisine Vérone, gonflent dans le bouillon... mais aussi de polenta, souvent blanche et plus fine à Venise, pour accompagner *baccalà*, calamars ou crevettes. La pâtisserie est festive elle aussi, synonyme de fêtes religieuses ou populaires : comme par exemple le *pandoro* et le *panettone* à Noël, qu'on mange lchette après lchette, avec un peu de mascarpone et de *mostarda*, purée de coings confits aux épices, presque piquante, et les *fritole*, beignets de Carnaval, croqués nature ou au sabayon, vertigineux de concupiscence !

Autant de choses qui rendent Venise palpable, au delà du mirage féerique qu'elle donne à voir. Et rien de tel pour finir que sacrifier au rituel d'une *passeggiata* sur les *Zattere*, face à l'île de la Giudecca. On emporte un *gianduiotto* de chez Nico, une glace chocolat-nougat et crème fouettée, qu'on suçote en longeant ces berges bordées de palais jusqu'à la pointe de la Douane. On se laisse bercer par le va et vient des *vaporetti* et on pense soudain à nouveau aux millions de troncs sans lesquels Venise ne flotterait pas.



Le radicchio di Treviso tardivo, de la famille de la chicorée, est un produit rare issu d'un terroir et d'un savoir-faire uniques.

BACCALÀ MANTECATO

MORUE ÉMIETTÉE

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 40 MINUTES
CUISSON 10 MINUTES (HORS TEMPS DE DESSALAGE)

300 g de morue salée
15 cl (ou plus si besoin) d'huile de pépins de raisin
5 cl d'huile d'olive délicate
1 feuille de laurier
1 poignée de persil plat
1 gousse d'ail dégermée
2 ou 3 filets d'anchois
Poivre du moulin



Pour dessaler l'effilochée de morue, prévoyez 30 minutes sous un filet d'eau froide. Dans une casserole, couvrez la morue d'eau froide, ajoutez le laurier, la gousse d'ail et les tiges de persil. Portez à ébullition et laissez frémir 5 minutes. Écumez, arrêtez la cuisson, couvrez et laissez tiédir le poisson dans son eau de cuisson.

Égouttez la morue, émiettez la chair à la main pour retirer toutes les arêtes et versez-la dans le bol du robot - utilisez la lame en plastique ou la feuille, selon le robot utilisé. Mélangez en versant petit à petit l'huile en filet, et montez comme une mayonnaise jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. La quantité d'huile utilisée dépend de la qualité du poisson, plus ou moins gras, et de la quantité d'huile que le poisson absorbe. Comptez environ $\frac{3}{4}$ d'huile de pépins de raisin et $\frac{1}{4}$ d'huile d'olive.

Ajoutez les feuilles de persil hachées, poivrez, salez si nécessaire avec des filets d'anchois préalablement réduits en purée.

Servez le *baccalà mantecato* avec des *crostini* de pain ou de la polenta grillée.

Si vous rapportez de la morue séchée de Venise (à emballer sous vide, elle sent fort !), comptez 5 jours dans l'eau pour la réhydrater, et cuisez-la ensuite comme de la morue salée. On trouve aussi de la morue surgelée, déjà dessalée.



BIGOLI IN SALSA

BIGOLI SAUCE

OIGNONS-ANCHOIS

Recette de peu - quelques ingrédients à peine - issue de la tradition juive et typique de la cuisine vénitienne. Les bigoli sont des gros spaghetti de farine complète ou à base de farine de sarrasin.

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MINUTES
CUISSON 30 MINUTES

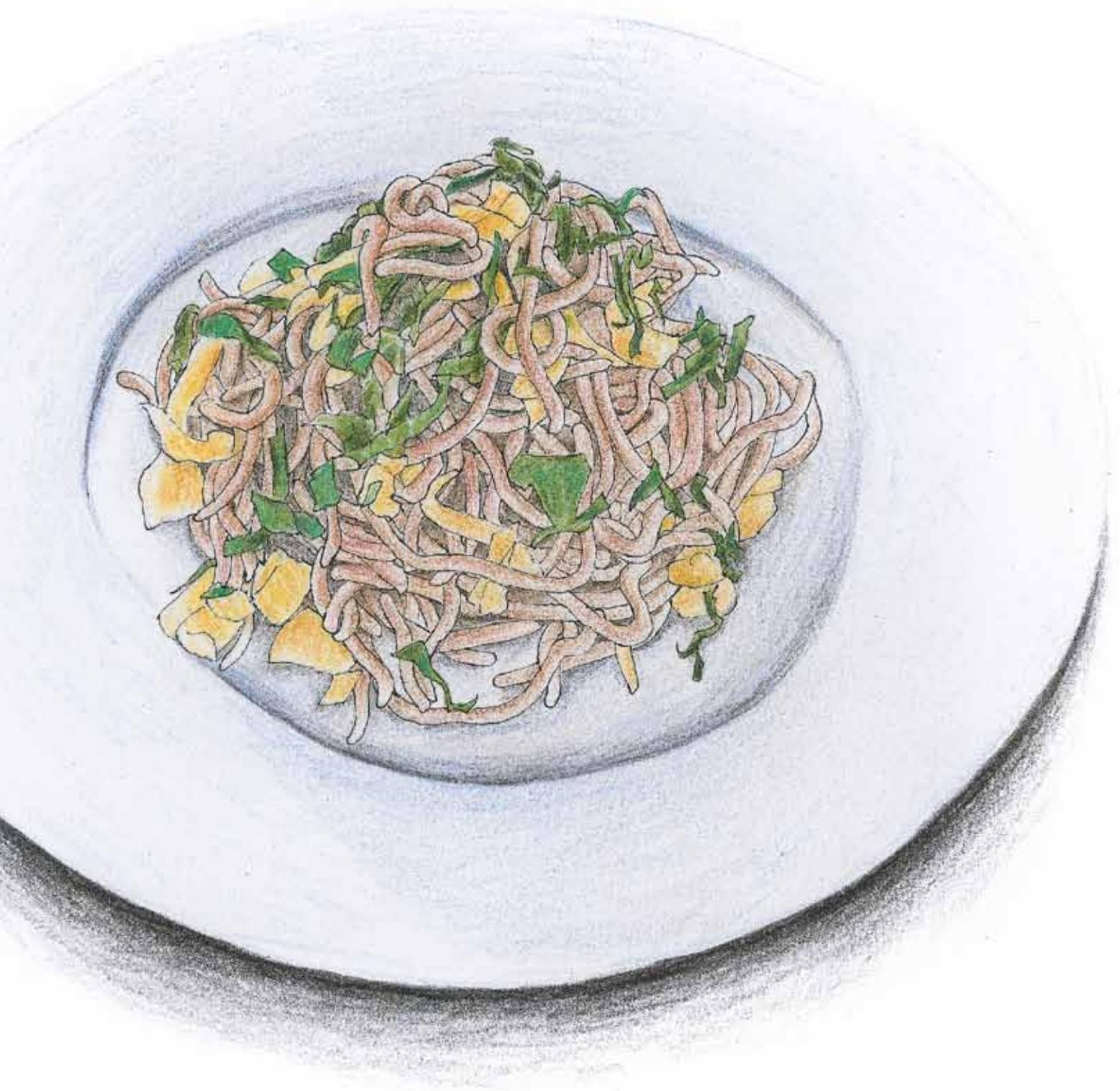
600 g de bigoli (gros spaghetti à la farine complète)
800 g d'oignons
80 g d'anchois (en saumure de préférence)
1 gousse d'ail (facultatif)
12 cl d'huile d'olive vierge extra
1 c. à s. de persil plat haché
Sel fin et poivre du moulin



Dessalez rapidement les anchois sous l'eau, nettoyez-les, enlevez l'arête et coupez-les en morceaux. Dans une casserole, faites chauffer l'huile, faites-y fondre les anchois, puis ajoutez une gousse d'ail, qu'on enlève à la fin, et 800 g d'oignons émincés. Faites blondir, puis ajoutez quelques cuillerées d'eau, couvrez et laissez compoter à feu doux jusqu'à ce que les oignons aient fondu (30 à 40 minutes).

Faites cuire les pâtes al dente dans une grosse casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les et assaisonnez-les avec la sauce. Servez saupoudré de persil haché.

Variante : pour rehausser le goût de la sauce, on peut remplacer les cuillerées d'eau par du vin blanc ou du vinaigre, et ajouter quelques câpres au sel hachés, ou encore des épices comme la cannelle.



LES ADRESSES VÉNITIENNES DE LAURA ZAVAN

BACARI

La Cantina

Campo San Felice, Cannaregio 3689
Tél. +39 041 522 8258
Fermé dimanche

Alla Vedova

Calle del Pistor, Cannaregio 3912
Tél. +39 041 528 5324
Fermé jeudi

All'Arco

Sestiere San Polo 436
Tél. +39 041 520 56 66
Sarde in saor, crostini de baccalà... Accueil chaleureux !

BOIRE UN SPRITZ

Pour ceux qui recherchent des placettes animées à l'heure de l'apéritif, optez pour les bars du **Campo Santa Margherita** ou du **Campo San Barnaba**. Pour un spritz aux liqueurs artisanales, goûtez celui de la **Cantina**.

Pour la vue sur la Sérénissime, la terrasse du **Hilton Molino Stucky** à la Giudecca.

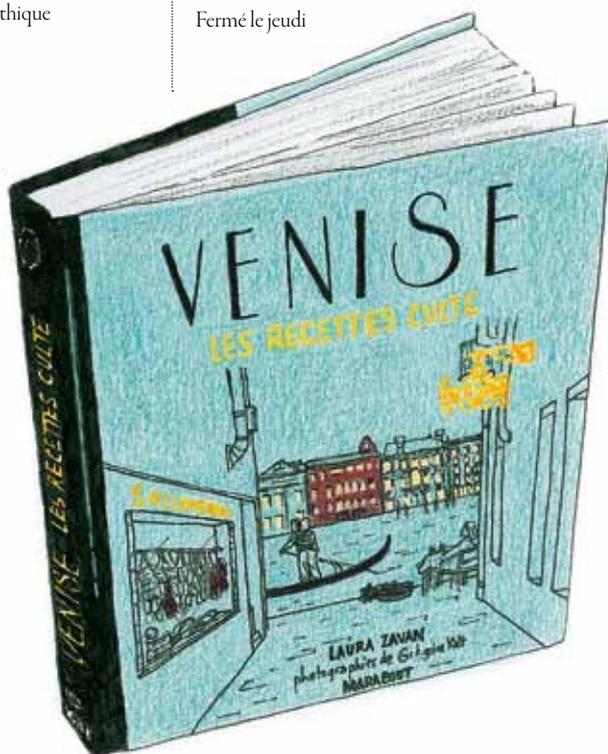
Giudecca 810
Tél. +39 041 272 3311

Et pour l'atmosphère, un spritz au mythique

Harry's Bar

Calle Vallaresso, San Marco 1323
Tél. +39 041 528 5777

Dans son livre *Venise, les recettes cultes*, Laura Zavan a confié 100 recettes et propose 5 promenades gourmandes pour découvrir la Cité des Doges autrement. Editions Marabout.
Prix : 25 euros



RESTAURANTS

La Zucca

Calle del Tintor, Santa Croce 1762
Tél. +39 041 524 1570
Fermé dimanche
Pour le flan au potiron bien sûr, et toutes les autres spécialités vénitiennes de légumes très bien travaillées ici !

Antiche Carampane

Calle delle Carampane, San Polo 1911
Tél. +39 041 524 0165
Fermé dimanche et lundi
Restaurant familial qui sert d'inoubliables antipasti de poissons crus, et de très beaux classiques, foie à la vénitienne, mœche, araignée de mer...

Enoiteca Mascareta

Calle Lunga Santa Maria Formosa, Castello 5183
Tél. +39 041 523 0744
Belle cuisine et cave exceptionnelle !
Ouvert le soir

POUR UNE GLACE ET UNE PASSEGGIATA

Gelati Nico

Fondamenta Zattere al Ponte Longo, Dorsoduro 922
Tél. +39 041 522 5293
Fermé le jeudi

FAIRE SES PROVISIONS

Outre les légumes qui supportent bien le voyage, on peut rapporter du riz Vialone Nano pour faire chez soi de délicieux risotti... Laura conseille de tenter celui au radicchio bien sûr, mais aussi aux pommes de terre et romarin, ou aux fruits de mer et épices ! Ou de faire comme les Vénitiens le 25 avril, en l'honneur de leur saint patron, risi e bisi, aux petits pois !
Rapportez aussi des biscuits secs de chez Tonolo, ou les Baiocoli, reconnaissables à leur belle boîte jaune vintage !
Et faites vous guider par ces épiciers :

Pantagruelica

Magnifique épicerie fine ! C'est là qu'on trouve l'huile d'olive du lac de Garde dont Laura raffole, mais aussi les vins locaux et les fromages affinés au moût de raisin !
Campo San Barnaba, Dorsoduro 2844
Tél. +39 041 523 6766.

Antica Drogheria Mascari

Mostarda, biscuits, vins ! Une institution à Venise !
Ruga del Spezier, San Polo 381
Tél. +39 041 522 9762

Tonolo

La meilleure pâtisserie de Venise ! Meringues à la chantilly, cannoncini à la crème pâtissière, choux au sabayon et le cortège de gâteaux secs : zaletti, esse au beurre, bussolai, fregolotta... En saison, panettone et pandoro à Noël, beignets à Carnaval et focaccia veneta à Pâques !
Calle San Pantalon, Dorsoduro 3764
Tél. +33 039 523 7209

POUR DECOUVRIR VENISE AUTREMENT

Visitez les îles de la lagune ! Faites halte chez **Venissa** sur l'île de Mazzorbo en chemin pour Burano, découvrez leur potager exceptionnel, goûtez leur cuisine traditionnelle revisitée.
Fondamenta Santa Caterina, Mazzorbo 3
Tél. +39 041 527 2281

Slow Venice

Excursions à vélo dans la lagune
<http://www.slowvenice.it/>

Lagunalonga

La lagune en bateau
<http://lagunalonga.fr/>

CUISINER À VENISE

Faire son marché à Rialto, préparer un déjeuner ou un diner, boire un spritz et savourer ! De 100 à 300 € / personne selon les formules.

Enrica Rocca

<http://www.enricarocca.com/it/scuola-di-cucina/venezia>
ou

Peccati di Gola

<http://www.peccatidigola.info/sedi-calendari/venezia/>