

SPÉCIAL TOURISME



Saveurs parmesanes

Délices. Jambon, fromage, beaux-arts... Une ode à l'Italie heureuse.

Nous sommes Strada Garibaldi, au cœur de Parme, où la queue est perpétuelle. Ils sont trois qui s'activent dans le labo ouvert. Fabio Feccia, Vincenzo Salvadori et Luca Moretti ont repris une belle échoppe centrale et centenaire, où ils mettent en valeur le jambon de Parme, la coppa, le salami, mais aussi le parmesan, les raviolis à la ricotta et aux herbes, les pâtes artisanales et les pains rustiques, comme la focaccia exquise. Ils exportent leur savoir-faire à Tokyo, mais sont présents dans leur boutique. Tout ce qui sort de chez eux est une ode à l'Italie heureuse. Des artisans d'exception ? Simplement des

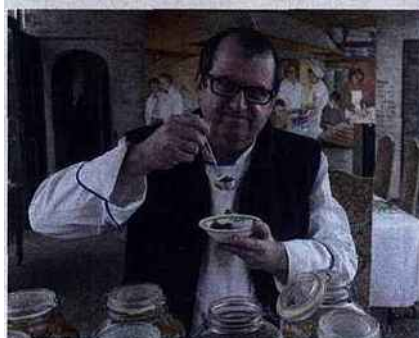
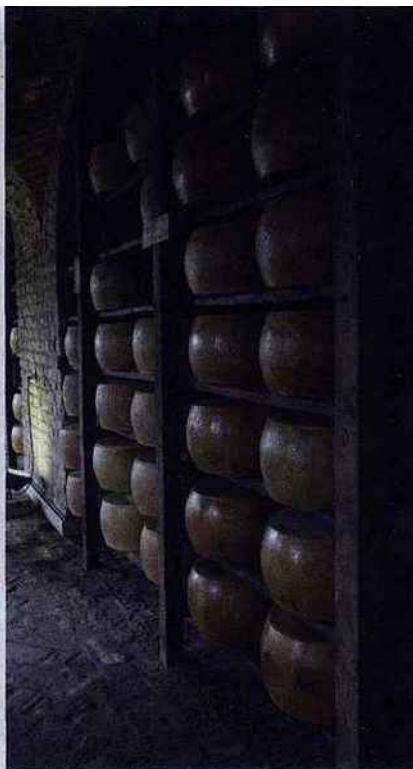
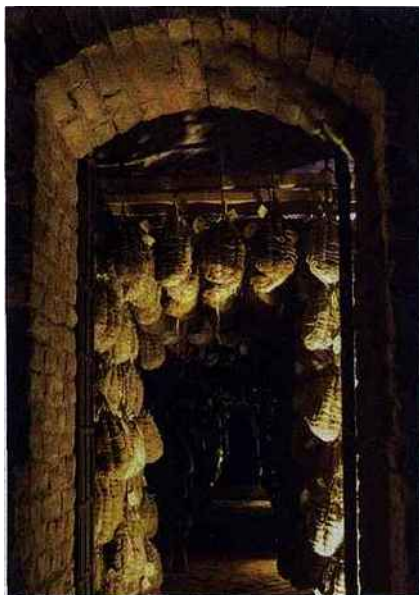


exemples du savoir-faire d'un pays qui a fait de la gourmandise l'une de ses préoccupations majeures.

La richesse de Parme ? Sa gourmandise. Elle est la ville de Parmalat, du jambon, du parmesan, autant que du palais de la Pilotta. Celui-ci abrite, derrière ses hauts murs de brique démantelés, le théâtre

Généreux. Fabio Feccia, Vincenzo Salvadori et Luca Moretti (de g. à dr.) régèrent à La Greppia.

Farnèse de bois peint, la Galerie nationale contenant des œuvres de Fra Angelico, de Léonard de Vinci ou du Parmesan, comme le Musée archéologique. Parme historique et touristique, c'est encore la place carrée au silence vénitien regroupant ce bel ensemble qui vaut le voyage : le baptistère en marbre de Vérone, le palais épiscopal, la cathédrale de type roman-lombard, son campanile élancé. On n'oublie pas, sur l'arrière, l'église Saint-Jean-l'Évangéliste, les fresques du Corrège, les trois cloîtres. Ni le proche Teatro Regio, avec ses travées Renaissance, ou le musée Glauco-Lombardi, avec les souvenirs de l'impératrice Marie-Louise. Ils complètent les ressources, avec la chartreuse chère à Stendhal, d'une ville où l'on affecte de se moquer du grand tourisme.



Gourmandise. Massimo Spigaroli, le chantre du culatello, ce jambon star affiné en cave humide (en haut, à g.) et servi à la table d'Alain Ducasse comme à celle du prince Charles. Ci-dessus, le parmigiano-reggiano, également mûri en cave.

Le voyageur d'ailleurs vient d'abord goûter des chefs-d'œuvre d'une autre sorte. Le jambon, salé puis séché dans l'air pur des proches collines de Langhirano, est le miracle d'ici. Testé avec sévérité par des contrôleurs experts, il obtiendra, s'il est affiné à point, la précieuse couronne ducale qui est sa garantie et son label. Mais le fromage local, le parmigiano-reggiano, que nous nommons parmesan, est une autre merveille; vieilli en cave, il se déguste dur, serré, formidablement parfumé lorsqu'il a 2 ans d'âge.

Morceau de roi. Sans oublier la Rolls du genre: le culatello – le cœur ou la noix du jambon –, produit à Zibello, à une quarantaine de kilomètres au nord-ouest, réputé pour son air humide, où l'on affine ce morceau de roisi moelleux. Massimo Spigaroli, dont le frère Luciano tient le Cavallino Bianco, la bonne auberge de son village, défend avec fougue cette appellation dans son bourg de Polesine Parmense. Il livre sa noix de jambon aux stars de la restauration: Alain Ducasse et Massimo Mori du Café Armani et du Mori Venice Bar à Paris, les Santini au proche Dal Pescatore. Mais

aussi le prince Charles d'Angleterre, dont il garde les trésors de dix-huit à quarante-deux mois dans ses caves sombres à l'humidité bienfaitrice. Massimo a transformé en ferme-auberge de luxe la demeure du marquis Pallavicino, dont son grand-père fut métayer. Il élève les cochons blancs ou culs noirs, affine les meules de parmesan dans ses caves plusieurs fois centenaires, en compagnie de saucissons et noix de jambon, héberge le voyageur de hasard dans six chambres charmantes et n'oublie pas de le nourrir d'exquise façon dans une vaste salle élégante que ses baies vitrées ouvrent sur les champs au-dehors ou sur une cour antique. On goûte ici les mets classiques ou régionaux: planchette de culatello, tortelli d'herbes à la ricotta et au parmesan, gnocchi de grenouilles, agnolotti au lièvre, bœuf en filet roulé aux oignons confits. Il y a encore le parfait au miel avec ses pommes, sa pâte sablée délicate, son onctueuse glace à la crème, plus une carte des vins qui fait la part belle à la Botte dans ses grandes largeurs. Bref, voilà un lieu idéal où fêter la gourmandise de l'Emilie-Romagne, qui flirte ici avec les rives du Pô et de la proche Lombardie ■ GILLES PUDLOWSKI

CARNET PRATIQUE

Y aller

Paris-Parme. La ville, en Emilie-Romagne, se trouve sur l'A1, à mi-chemin entre Bologne et Milan. Avec Air France (en partage de code avec Alitalia): Paris-Milan Linate, à partir de 146 € TTC l'A/R. Puis 120 km de route. Paris-Bologne, à partir de 200 € TTC l'A/R. Puis 96 km. 36.54, www.airfrance.fr.

Donatello. 3 j./2 n. en ch. double et petits déjeuners au palace Maria Luigia (4-étoiles sup.) dans le centre, doté d'un restaurant gastronomique, à partir de 507 € TTC/pers., vols pour Bologne et location de voiture inclus. 0826.10.20.05, www.donatello.fr.

Dormir

Starhotels Du Parc. Un 4-étoiles tout confort dans une demeure de 1921, voisine du palais ducal. De 90 à 450 € la nuit. Viale Piacenza, 12/C. (39) 5.21.29.29.29, www.starhotels.com.

Grand Hotel de la Ville. Luxe, sobriété, modernité, dans une ancienne entreprise de pâtes, sous le sceau de Barilla. De 110 à 180 € la nuit. Largo Piero Calamandrei, 11. (39) 5.21.03.04, www.grandhoteldelaville.it.

Verdi. Dans une demeure privée de style Liberty, 4-étoiles face au parc ducal. De 110 à 180 € la nuit. Via Pasini, 18. (39) 5.21.29.35.39.

L'Airone agriturismo. A la campagne, une ferme-auberge tenue avec gentillesse par Dario et Diego Stefani. De 50 à 70 € la nuit. Strada Comunale per Isola Dovarese, Castel Franco d'Oglio, Drizzona. (39) 3.75.38.99.02.

Se restaurer

La Greppia. Le rendez-vous du consortium du jambon de Parme, pour sa cuisine de femme (pâtes fraîches, recettes anciennes et régionales), sa belle carte des vins. Carte: 55 €. Strada Garibaldi, 39. (39) 5.21.23.36.86, www.ristorante-parmalagreppia.com.

Parizzi. Étoilé distingué avec son cadre contemporain, revoit la tradition en légèreté (minestrone tiède aux scampi et glace au pistou de roquette). Menus: 65 et 79 €. Strada della Repubblica, 71. (39) 5.21.28.59.52, www.ristoranteparizzi.it.

Gallo d'Oro. Sympathique, régional (charcuteries, pâtes farcies), peu cher. Une institution pour boire, goûter (glaces exquises), voir, manger aussi bien quelques tranches de jambon de Parme que des tortellini ou une escalope milanaise. Carte: 30 €. Borgo della Salina, 3. (39) 5.21.20.88.46.