

Eternelle gourmande

Du forum antique aux sculptures baroques du Bernin, Rome a tout pour séduire, le temps d'un week-end automnal. Si la ville éternelle n'est pas traditionnellement une capitale gastronomique – les Romains préférant manger rapidement et pas cher dans de petites *osterie* –, elle s'ouvre depuis quelque temps à une cuisine plus sophistiquée ou même exotique. Ainsi, se multiplient adresses branchées ou petits lieux inventifs où l'on revisite la tradition avec enthousiasme.

En Italie, la journée ne peut commencer sans un café *al banco*. A l'élégant **Gran Caffè La Caffetteria**, à deux pas des somptueuses fresques d'Andrea Pozzo de l'église Saint Ignace, on déguste l'un des meilleurs cafés de Rome. Si ce n'est

BALADE Rome réserve des trésors architecturaux et culturels mais sait aussi ensoleiller les papilles...

qu'ici, *espressi* et *cappuccini* sont... napolitains. Le café ne bout pas mais s'écoule très lentement dans la tasse... Un pur moment de bonheur qui s'accompagne d'excellentes *sfogliatelle* napolitaines ou de délicieuses brioches.

A midi, après une promenade à la Fontaine de Trevi, une visite du Panthéon ou de l'église du Gesù, une courte halte s'impose à l'**Enoteca Corsi**, l'une des cantines préférées de quelques hommes politiques italiens. Il faudra sans doute faire la file une vingtaine de minutes sur le trottoir, mais l'attente sera récompensée. Dans un décor réduit à sa plus simple expression, quelques suggestions quotidiennes sont servies de façon express par un personnel souriant. Ici, *pasta all'amatriciana* et *trippa* à la romaine (tomate et herbes) se succèdent avec bonheur – dommage que tout soit un peu tiède... Avant de se laisser tenter par le mille-feuille à la crème de giandua préparé par la serveuse, la fille du patron. Étonnamment léger...

Un chef ambitieux

Après une après-midi bien remplie à déambuler sur le Palatin ou à s'émerviller devant l'"Appolon et Daphné" du Bernin à la Villa Borghese, on s'offrira une belle soirée dans l'un des meilleurs restaurants de Rome... Situé dans une petite ruelle près de la Piazza Navona, **L'altro Mastai** contraste avec les *osterie* alentour. Un décor international élégant sert d'écrin au talent de Fabio Baldassarre. Qui démontre que la cuisine italienne peut, quand elle s'en donne les moyens, se prêter à la sophistication à la française. C'est que le chef a tra-



HUBERT HEYRENDT

Si l'on choisit un appartement plutôt que l'hôtel, on ne manquera de faire un tour au petit marché du **Campo dei Fiori**.

vaille quatre ans à "La Pergola" (seul trois étoiles de Rome) et en Angleterre, chez le Français Raymond Blanc. Ouvert depuis 2000, son restaurant a déjà décroché sa première étoile Michelin en 2005 et affiche le joli score de 82 au "Gambero Rosso" 2008.

Son menu-dégustation enchaîne sept plats tout en légèreté. Impossible de tout énumérer mais on garde un souvenir ému du sorbet à la tomate servi en mise en bouche sur une *burrata di buffalo* et une crème aux anchois. Simple et superbe. Parmi les entrées, polenta au maïs frais, julienne de calamar cru et cabillaud lardé s'égayent de quelques pop-corn. Étonnant mais réussi. Tout comme le tartare de bœuf servi avec une glace à la betterave à la texture parfaite.

Pour accompagner ce festival de saveurs, qui manque, à quelques

rare moments, d'un peu d'équilibre, on laissera Alessia Meli dénicher quelques splendides flacons italiens. La jeune sommelière fait un sans faute, du divin Gewürtztraminer 2006 de la maison Nussbaumer (Alto Adige), jusqu'au vin rouge de dessert des Pouilles qui accompagne l'impressionnante déclinaison "Cioccolato-mania".

Le portefeuille un peu allégé mais le sourire aux lèvres, reste à se promener à Trastevere. Le soir, ses ruelles minuscules accueillent la jeunesse romaine et les touristes en mal d'italianitude pour un dernier verre jusqu'aux petites heures dans les nombreux cafés... L'ambiance est grisante. Et si l'on a encore envie d'un *gelato*, on ne manquera pas de s'arrêter chez "**Checco er Carrettiera**" pour un cornet pignons de pin/*variegato alla nutella*. La journée, on y mange aussi de la queue de bœuf sauce tomate ou des *spaghetti cacio e pepe*, mais c'est une autre histoire...

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

Pour trouver un restaurant, on feuillettera le guide "**Gambero Rosso**", dont l'édition 2008 vient de paraître (224 pp., 10 €).

Carnet d'adresses

RESTAURANTS / OSTERIE / PIZZERIA

- **DIVINOSTILIA WINE BAR**
Via Ostilia 4 (Colisée). Tél. : 06.709.63.81. *Bruschetta, grande assiette de charcuteries & fromages et un verre de prosecco (20 €)*.
 - **PIZZERIA LA MONTECARLO**
Vicolo Savelli 11a-13 (Piazza Navona). Tél. : 06.686.18.77. *Suppli, olive ascolane, pizza et 1/4 de vin rouge (12 €)*.
 - **ENOTECA CORSI** Via del Gesù 87-88 (Panthéon).
Tél. : 06.679.08.21. *Plat, dessert & vin (15 €)*.
 - **L'ALTRO MASTAI** Via G. Giraud 54-55 (Piazza Navona).
Rens. : 06.68.30.12.96 ou www.laltromastai.it.
Menu dégustation 85 € (+50 € large sélection de vins et champagne).
 - **CHECCO ER CARETTIERE** Via Benedetta 10-11a-13
(Trastevere). Tél. : 06.581.70.18. *Primo, secondo, vin & eau (30 €)*.
 - **PIZZERIA AI MARMÌ** Viale Trastevere 53-59 (Trastevere).
Tél. : 06.580.09.19. *Pizza & vin (10 €)*.
- ### ÉPICERIES / VINOOTHÈQUES / BOULANGERIES
- **BUCCONE**, très belle vithèque. Via di Ripetta 19-20 (Piazza del Popolo). Rens. : 06.361.21.54 ou www.enotecabuccone.com.
 - **CAFFÈ CASTRONI**, café-épicerie. Via Flaminia 28-32 (Piazza del Popolo). Rens. : 06.361.10.29 ou www.castroni.com.
 - **ANTICO FORNO ROSCIOLI**, superbe épicerie-osteria. Via dei Giubbonari 21-23 (Campo dei Fiori). Tél. : 06.687.52.87.
 - **ANTICO FORNO DEL GHETTO**, excellente boulangerie (délicieuses pizzette). Piazza Costaguti 30-31 (Campo dei Fiori). Rens. : 06.68.80.30.12.
- ### CAFFÈ & BRIOCHES
- **GRAN CAFFÈ LA CAFFETTERIA** Piazza di Pietra 65 (Panthéon).
Tél. : 06.679.81.47. *Cappuccino + brioche al banco (2,5 €)*.

SORTEZ COUVERTS

IMMARCESCIBLE VIEUX BRUXELLES par Marie-Anne Georges

■ **L'ENDROIT N'EST PAS TAPE-À-L'OEIL** contrairement au quartier qui l'abrite. Un quartier devenu branché, ces dernières années, par on ne sait quel effet de mode. De nouvelles enseignes se sont installées, les plus vieilles se sont parfois, hélas, mises au goût du jour et puis d'autres, comme le Vieux Bruxelles, semblent immuables. Installé depuis 1882, fidèle à lui-même, ce dernier se revendique roi des moules-frites et des plats bruxellois. Souvent, quand vous renseignez l'adresse à un ami, il ne visionne pas toujours très bien le bâtiment, discrètement engoncé au coin de la rue Saint-Boniface. A l'intérieur, tout est bois vernis brun foncé et carreau rouge et blanc. Un Vichy traditionnel pour ouvrir l'appétit. A la lecture de la carte, on verra qu'elle va au-delà des plats bruxellois. Sauf à considérer que Bruxelles, c'est la Belgique, ce qui, en ces temps de turbulence, n'est peut-être pas recommandable. Trêve. Autour d'un bon repas, on ne se dispute pas.

■ **POUR UN PLAISIR GARANTI**, on se dirigera vers un vol-au-vent de poularde (13 €) ou un waterzooï de volaille aux petits légumes servi dans sa cassolette (15 €). Dans un autre genre, les carbonnades à la gueue (13 €) sont hautement conseillées. Tous ces plats sont servis avec les fameuses frites fraîchement coupées dans la maison. Bon, à l'heure du "light" et de l'équilibre alimentaire, on n'est plus trop habitué à s'enfourner de tels bâtons, non pas qu'ils soient gras, loin de là, mais que voilà de la consistante pomme de terre! Si l'on veut s'assurer un plat léger mais ô combien

goûteux, alors point d'hésitation, direction salade "Au vieux Bruxelles" (crevettes grises, émincé de chicons, 18,50 €). Déception, par contre, du côté du dos de cabillaud mousseline (20 €). Tout cela ne serait rien sans quelque agréable breuvage. La carte des vins est honorable. Pour le blanc, pourquoi ne pas opter pour un demi de Macon Villages 2005 en Bourgogne (16,50 €) et côté rouge, pour satisfaire la tablée, un demi Saumur Champigny 2004 frais (17 €). Quand on arrive un peu tard, on est toujours bien accueilli, mais comme les tables sont désertées (la salle peut en contenir une quinzaine), le brouhaha des conversations ne couvre plus la radio FM. Autant le savoir. Par contre, le bruit du fouet dans les casseroles est plutôt réjouissant.



D.R.

■ UN PETIT SUCRÉ POUR LA ROUTE?

Jolie attention des tenanciers, les mini-desserts: crème brûlée, mousse au chocolat, crêpe mikado, Brésilienne, dame blanche, dame noire, et sorbet du jour "à la krik", craquant (3,5 €, chaque). De quoi atterrir en douceur. Pour les curieux: si si, on a tout essayé, mais... non, non, pas sur une seule soirée! Comme on apprécie l'adresse, on avoue y retourner assez régulièrement.

Au Vieux Bruxelles, rue Saint-Boniface, 35, 1050 Bruxelles. Tél. 02.503.31.11. Ouvert tous les soirs du mardi au dimanche de 18h30 à 23h30, vendredi et samedi jusqu'à minuit. Dimanche également de 12h à 15h.

BARAVINS

■ **LA CUVÉE MYTHIQUE 2002** Un moment déjà que le hibou perché sur l'étiquette nous taquine de l'œil... Le nom aussi d'ailleurs, forcément, dans toute sa splendeur crâneuse, presque prétentieuse.



LLB

Sans doute est-ce parce que le breuvage est élevé et mis en bouteille à quelques encablures de Marseille, du côté de Narbonne exactement... Vin du pays d'Occitanie, fierté des vigneron de la Méditerranée, cette Cuvée Mythique exhale des arômes de petits fruits noirs et d'épices. Sa finesse et sa finale soyeuse valent

certainement quelques caresses au palais. Titrant 13 degrés (ce qui apparaît comme le minimum pour un nectar gorgé de soleil), ce vin au caractère bien trempé se déguste de préférence en compagnie des mets "généreux" ou en sauce, parmi lesquels citons une salade de foies de volaille, des ris de veau, de l'agneau à la crème d'ail.

7,10 € chez Super GB/Carrefour