

Maisons CÔTÉSUD

N° 158 - FÉVRIER / MARS 2016 - www.cotemaison.fr

ÉCO

ROISEMENT

E STYLES

ISSUS

A FIBRE RÉGIONALE

VENISE

NOUVELLES PERSPECTIVES

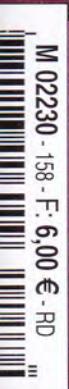
MARCELÓ, LACROIX,

MEYDOU KEÏTA

univers d'artiste

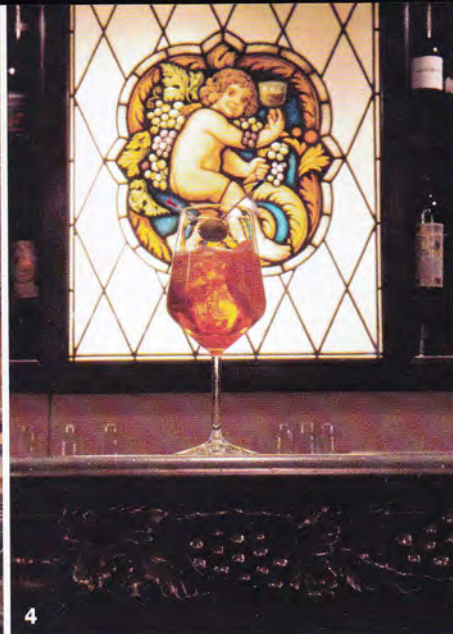


Colori d'Italia



atlicemedia

France métropolitaine €6 / DOM €6,50 / BEL €6,50 / CH11 FS / A €8,90 / AND €6 / CDN \$9,50 / D €8,90 / ESP €6,50 / GR €6,50 / ITA €6,90 / LUX €6,50 / MAR 70DH / NL €8,25 / PORTcont €7 / TOM 1100F CFP / TUN 8,40DT / USA \$10,50



Enoteca Al Volto (1 et 2). À deux pas du Grand Canal, un *bacaro* typique où une salle rustique jouxte le bar à *cicchetti* qui regorge de *sarde in saor* (sardines à l'aigre-doux) charcuterie, *mozzarella frites* et, au déjeuner, risotto du jour. *Calle Cavalli 4081, tél. 041/522 8945, www.alvoltoenoteca.com*

du Rialto voisin. *Calle Bembo Cannaregio Sestiere di San Marco, tél. 041/522 5479, www.anticacarbonera.it*

Deux osterie intimistes

Rosa Rossa. Près du théâtre de la Fenice, un restaurant à l'atmosphère feutrée qui propose aussi une sélection différente de *cicchetti* : *tortini* avec *mozzarella* et courgettes, tomates farcies, aubergines, *polpette*. Côté restaurant, *spaghetti alle vongole*, *paccheri* au pesto maison, friture de poissons et de beaux desserts ! *San Marco 3709-Calle della Mandola, tél. 041/523 4605.*

Do Forni (3). Juste derrière la place Saint Marc, l'un des restaurants historiques de la ville tenu de main de maître par Eligio Paties. Une belle expérience au cœur de la gastronomie vénitienne. Les antipasti sont excellents – huîtres au menu –, le risotto et les *tagliolini* à la truffe parfaits. Impossible de ne pas mentionner le soufflé à la crème et chocolat. *Calle dei Specchieri 468, tél. 041/523 2148, www.doforni.it*

La Bitta. Rustique à souhait, une *osteria* où l'on ne trouvera pas... de poisson, que la (chaleureuse) propriétaire n'aime pas. Viande et légumes sont donc au menu, foie de bœuf à la vénitienne, *osso buco*, *radicchio* de Trévise au fromage *taleggio*. *Calle Lunga di San Barnaba 2753/a, tél. 041/523 0531.*

Bistrot de Venise (4). Une adresse élégante, des petites salles intimistes, entre San Marco et Rialto. Les spécialités vénitienne sont ici réinterprétées par l'équipe de Sergio et Paolo Fragiaco avec goût. Le menu historique reprend certaines recettes datant du XVIII^e ayant appartenu au chef du doge : *carpaccio* de viande avec poires et noisettes, raviolis aux fromages, amandes et herbes, sérieole en sauce de pêches blanches, gingembre et amandes. *San Marco 4685-Calle dei Fabbri, tél. 041/522 6651, www.bistrotdevenise.com*

Des institutions

Trattoria Antica Carbonera. Un restaurant élégant qui cache un élégant secret : les boiseries qui la décorent proviennent d'un bateau ayant appartenu à l'empereur d'Autriche François-Joseph ! Un cachet certain que vient accentuer la cuisine ouverte. Une sélection de *primi* savoureux, servis directement depuis la casserole, et des poissons venus directement

Deux guides originaux ! *Venise comme je l'aime*, France Thierard qui nous fait découvrir Venise (et ses univers différents) par les yeux de quatre voyageuses « amies », la Réveuse, l'Aventurière, l'Érudite, l'Élégante. Édition Elzeviro. Et *A Guide to the gardens of Venice* de la spécialiste Mariagrazia Dammicco, présidente de la très dynamique association Wigwam Club, Giardini Storici di Venezia qui organise des promenades au fil des jardins les plus secrets de la ville. *Via Cà Rossa 2/b. wigwam.it*

Un grand merci à Luigi Sordillo et Chiara Klingner Mazzarino, de la Maison Rubelli, pour nous avoir aidés à organiser ce reportage.