

Bilan

LUXIE

ÉTÉ 2018 - CHF 9,80 - 9C

NOMADE

DOSSIER

L'ultra-luxe se dématérialise

ART

Obey: sur les pas du géant du street art

INTERVIEW

David de Rothschild, l'héritier explorateur

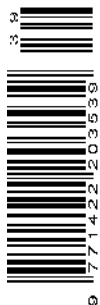
RENCONTRE

André Borschberg, sa révolution de la mobilité

AUTO

Le président de la Formule E s'exprime

David de Rothschild

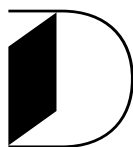


Oublier pour une fois Venise et ses hordes de touristes. S'abandonner en revanche à la magie, au farniente et à l'histoire de la lagune. Et à Mauro Stoppa qui chouchoute ses hôtes sélectionnés sur son beau vieux voilier « Eolo » avec des spécialités régionales exquises qu'il tire de sa cambuse. Une croisière de trois jours pour lever le pied. Luxueusement. **Hans Uli von Erlach**

ÉVASION
AILLEURS

Le souffle doux de la lagune

Une croisière gastronomique sur la lagune vénitienne à bord de l'« Eolo », un ancien navire de pêche à fond plat entièrement restauré par son propriétaire, Mauro Stoppa.



Le rapide pilote l'embarcation de 17 mètres sur l'onde peu profonde à l'allure tranquille de 6 nœuds. Parfois la mer s'ouvre en vastes étendues, parfois elle se resserre en un large chenal qui serpente entre les « barene », ces bancs de sable couverts de hautes herbes qui émergent à peine. Là où

le sol est assez ferme et étendu, il est construit depuis plus de mille ans déjà. De fermes, d'églises, de villages, de petites villes. Et de grandes, Venise par exemple.

La nonchalance avec laquelle nous traversons cette étendue d'eau, nous approchant et nous éloignant de rives plates, de silhouettes de coupes et de campaniles, nous réduit

à la quiétude. Nos yeux ne quêtent plus des sensations rapides car il n'y en a pas. Assis dans un pliant ou sur le bordage blanc du bateau, nous bavardons ou gardons le silence, nous lisons ou rêvassons ou contemplons simplement. A bord de l'« Eolo », on accepte une autre perception du temps. Il peut parfois s'écouler plus d'une heure avant que l'on aborde à l'une ou l'autre destination de la croisière. On a depuis longtemps perdu l'habitude de consulter sa montre: la lagune et la brise ont leur propre rythme.

— **De la cuisine de bord** on entend maintenant le léger tintement de la vaisselle et des verres, les rires de Chiara, Marta et Diana. Cette année, Mauro a embauché ces trois étudiantes pour servir ses hôtes fortunés. Elles le font avec une joie non feinte et un style parfait comme si elles avaient appris les usages du service dans le meilleur établissement 5 étoiles. Elles apparaissent sur le pont avec des plateaux, proposent des crostinis fraîchement garnis de mousse de pois gourmands, de rondelles d'oignon rouge, de gamberettis et de basilic. Ou des boulettes de poisson croustillantes





Découvrir les îles de San Lazzaro et Cavallino, Mazzorbo, Burano ou encore Torcello, un verre de vin vénitien à la main accompagné de spécialités «slow food» cuisinées à bord.



Mauro Stoppa, propriétaire du bateau, et son équipe cuisinent les spécialités locales. Même les pâtes sont faites maison.

que nous trempions dans de la pulpe de tomate à la coriandre bien épicée. Tout en débouchant une bouteille, Chiara explique ce qu'elle nous sert: un garganega aux fines bulles refermenté en bouteille de l'azienda agricola Marco Sambin 2015. *Salute!* Au fil de notre croisière culinaire, les bons esprits d'«Eolo» nous proposeront encore plusieurs autres spécialités de cette cave réputée.

Un peu plus tard, sur des tables élégamment dressées avec argenterie et porcelaine choisies, sous le velum blanc, seront encore servis les «primi» et les «secondi». Risotto noir aux petits pois frais du jardin («risi e bisi col nero di seppia»), la fameuse «granseola alla veneziana», recette typique de la lagune faite de petites araignées de mer farcies et des gamberinis frais et crus sur lit de jeunes artichauts marinés. La cuisine de Mauro se réclame du «slow food», moderne et tradition-

nelle à la fois, simple mais exclusive. Il l'apprête directement sur le bateau avec Francesco, le chef, qui a fait ses classes dans des restaurants renommés. Même les pâtes sont «fatte in casa». Ou mieux, «fatte sul bargozzo», ainsi que les Vénitiens nomment ces voiliers qui sillonnaient la lagune il y a des siècles déjà.

— **Mauro Stoppa** a acheté le sien, «Eolo», construit en 1946 sur l'île lagunaire de Chioggia et utilisé jusque dans les années 1960 comme bateau de pêche, il y a tout juste vingt ans. Ancien patron de sa propre entreprise, il s'était lassé des incessants voyages d'affaires et voulait retourner sur la lagune d'où il est originaire et qu'il connaît mieux que quiconque. Il restaura minutieusement son bateau et l'équipa de tout le confort nécessaire pour pouvoir le partager, depuis quelques années, avec des



croisiéristes. Ceux-ci ne bénéficient pas seulement de sa passion de capitaine mais surtout de ses connaissances des choses à voir – souvent vues des seuls initiés – sur les îles petites et grandes de ce paysage d'eau. Il accueille de petits groupes de dix à douze personnes, des amateurs d'expériences hors du commun, qui souhaitent vivre d'une manière luxueuse et personnalisée la lagune qui a donné naissance à Venise, y compris des visites exclusives.

A l'instar de l'île de Torcello, qui fut il y a quinze siècles le centre culturel et spirituel de la Vénétie et qui abrite comme un trésor caché la basilique Santa Maria Assunta et ses grandioses mosaïques. Ou l'île Lazzaretto Nuovo où étaient isolés les malades au XV^e siècle quand la peste infesta Venise et où les marins devaient demeurer en quarantaine avant de pouvoir border dans la métropole lagunaire. Une visite chez Carlo Chiodin à Cavallino est une expérience particulière. L'ingénieur agronome exploite sur 500 hectares une ferme piscicole, dans les étangs des Valli da Pesca avec leur eau à la salinité savamment dosée. Le soir, le chef Giovanni Simeoni propose bien sûr, dans une vraie cabane de pêcheur perchée sur le canal, un fabuleux menu de poisson en plusieurs services.

— **A propos du soir :** Les clients de Mauro passent la nuit dans des hôtels typiques soigneusement sélectionnés. A la Locanda alle Porte 1632, un petit établissement soigné plein d'antiquités. Ou sur l'île de Burano, célèbre pour ses façades peintes de couleurs vives le long des canaux. Un peu de ce que la lagune a de plus pittoresque à offrir. On y passe la nuit à Casa Burano, en réalité dans des appartements répartis à travers le village: confort extrême et design moderne sous les vieux toits. Un concept hôtelier unique en son genre pour vivre de près ce village de pêcheurs au charme indescriptible. C'est là aussi la philosophie de Mauro: nous permettre de découvrir la lagune de la Vénétie comme si nous étions des indigènes.

Chaque soir, les invités débarquent de l'« Eolo » pour une nuitée dans un boutique-hôtel.



Croisière gourmet sur le voilier « Eolo » avec Mauro Stoppa en groupe de 10 à 12 personnes, par exemple 3 jours: € 2000 par pers., y compris les nuitées et les vins. Tél. +39 349 743 1552, www.cruisingvenice.com

Hôtel et Restaurant Locanda alle Porte 1632, Cavallino, tél. +39 0421 373 421, www.locandaalleporte1632.it

Hôtel Casa Burano, Mazzorbo-Burano, tél. +39 041 527 2281, www.casaburano.it

Valle della Pesca, Carlo Chiodin, Jesolo, tél. +39 328 365 86 06, www.vallecavallino.it