

Maisons

# COTÉ SUD

NUMÉRO 65 / AOÛT - SEPTEMBRE 2000 / BIMESTRIEL / 35 F

Côté hôtel  
**BASTIDE ÉPICURIENNE  
EN PROVENCE**

Côté Italie  
**CROISIÈRE GOURMANDE  
À VENISE ET  
JARDIN ROMANTIQUE**

Côté tendance  
**LA DÉCORATION  
PAR CORRESPONDANCE**

[www.cotesud.com](http://www.cotesud.com)

M 2230 - 65 - 35,00 F - RD



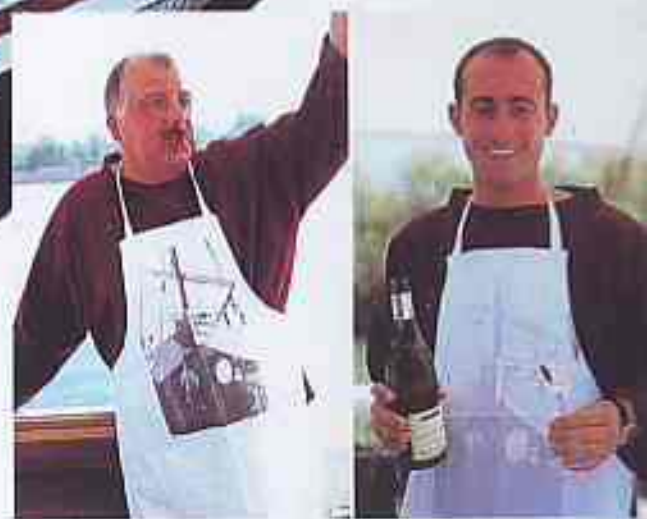
DOMI 42 FF / Belgique 255 FF / Allemagne 45 DM / Autriche 120 AIS / Espagne 1 000 PTS  
Italie 12 000 / Roumanie - Uni K 5,25 / Pays-Bas 36 FF / Suisse 30 FS / Maroc 70 DH / Canada \$ 7,20



# Croisière gourmande à la vénitienne

*Au-delà des campaniles, palais et canaux ruisselant d'or et de vie de la Sérénissime, reposent, silencieuses et secrètes, la lagune et ses îles éparpillées comme poussière d'étoile. Exploration sous voiles aux confins de l'univers vénitien, à bord d'un vaisseau très spécial...*

REPORTAGE ET TEXTE EMMANUEL DE TORA,  
STYLING CATHERINE DE GRAMANTY, PHOTOS GILLES DE GRAMANTY



TOUTES VOILES DÉFIÉS, LE LOURD ET VÉNÉRABLE BRIGATTO S'EST  
ÉLOI QU'ITTE SON POSTE À QUAI POUR UNE PAISIBLE OUVRE,  
VERS LES EAUX LES PLUS SECRÈTES DE LA LAGUNE. JOYEUX ET BON  
VIVANTS, MAURO (À GAUCHE) ET FRIPPO INVITENT  
LEURS PASSAGERS À PARTAGER LE MEILLEUR DE L'UNIVERS VÉNITIEN.

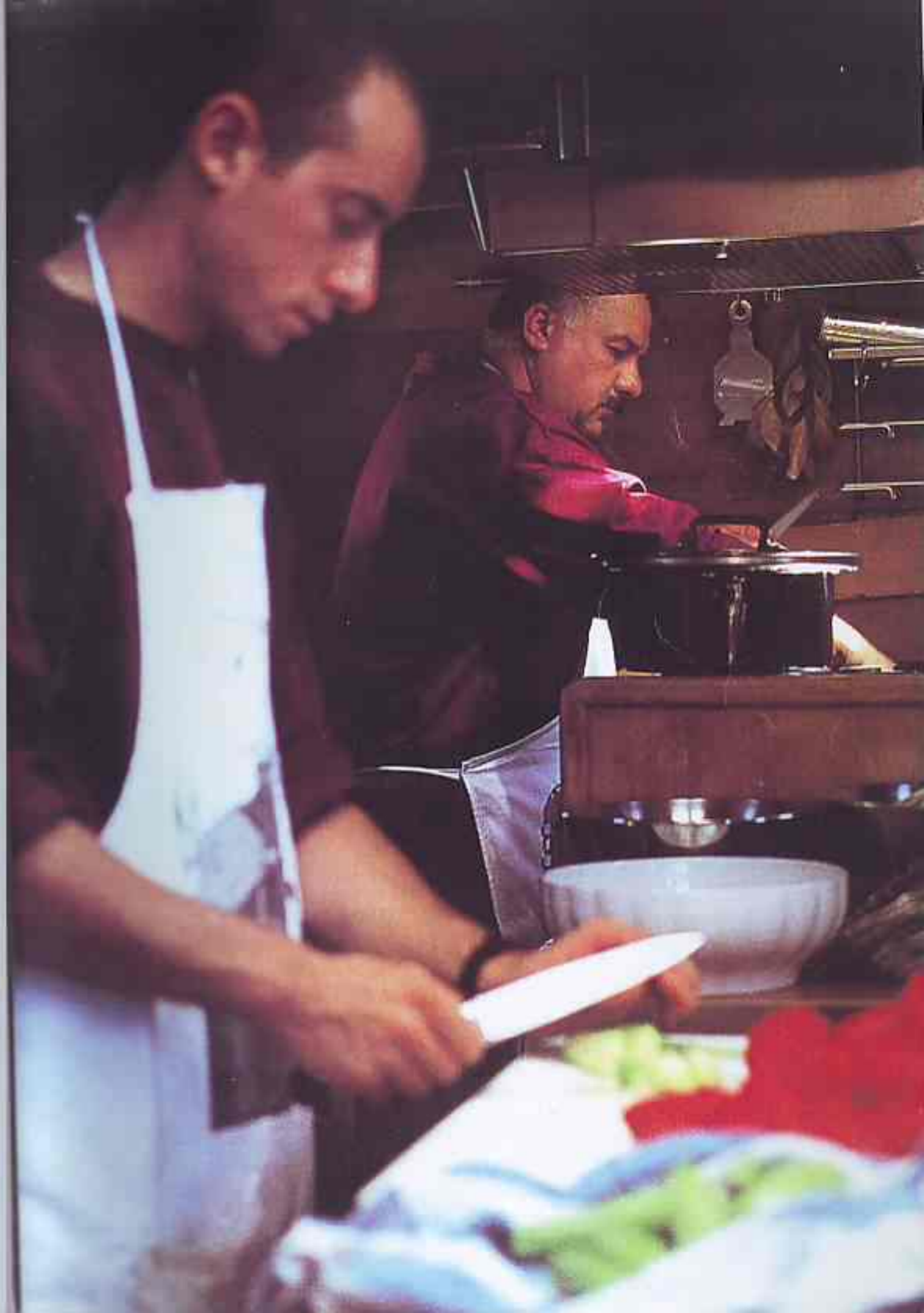




VERS L'AVANT DU BATEAU S'ÉTEND LA CUISINE (CI-DESSUS), UN DOMAINE ÉTROIT MAIS BIEN AGENCÉ OÙ MAURO ET SES ÉQUIPERS RÉGNENT EN MAÎTRES POUR LA CONFECTION DES METS VÉNITIENS LES PLUS SAVOUREUX (PAGE DE DROITE). DERRIÈRE CE RÉPAIRE, LE VAYTE CARRÉ, TOUT DE FRÊNE ET D'ACAJOU VÊTU (CI-DESSOUS), S'APPRÊTE À RECEVOIR DANS SA BOUGE LÉGÈRE COUPÉE PAR UN PANNÉAU À CLAIRES-VOIES LES CONVIVÉS REPUS DE SOLEIL ET D'AIR MARIN, TANDIS QUE LE BATEAU TRACE SON SILLAGE VERS LES ÎLES ENCHANTÉES.

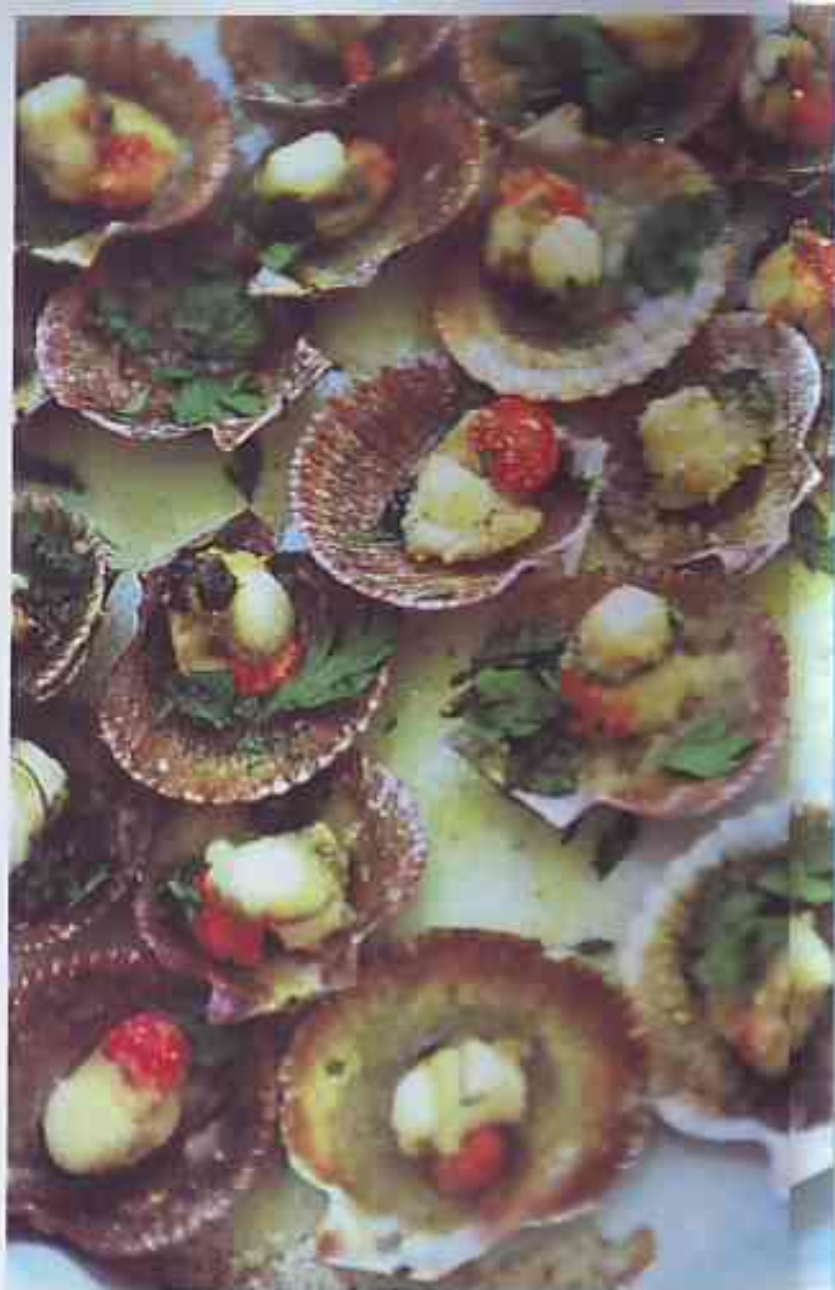


Cinq heures du matin. Lumière rose sur le Grand Canal. Un *reportto* glisse d'une berge à l'autre sa lourde carcasse d'acier. Des noctambules attardés fuient le jour par les ruelles désertes. D'un pas décidé, sur le pont du *Rialto*, Mauro se dirige vers le marché. Au pied de San Giacomo, c'est la valse des cages, des exclamations, des parfums. Asperges, tomates et poivrons rivalisent de fraîcheur sous les colliers de basilic et d'estragon. Plus loin, s'ouvre le *mercato del pesce*. Descales d'argent, magots écaillés assemblés en bouquets luxurants. Mauro bavarde, s'occupe ou gronde puissamment. L'enfant de la lagune connaît tout le monde. Son regard pétille dans le visage rond. Gourmand et expert, l'armateur d'Eolo jette son dévolu sur un grosbon de deux kilos puis il empile un sac de seiches et de pétoncles avant de prendre la direction du canal de la Giudecca où l'attend le bateau. Le moteur est lancé. Les ancrettes sont larguées. Eolo, le lourd brugozzo de Mauro, s'insère dans le trafic des *reportto*, gondoles et taxis vénitiens. Les cinq cloches de Saint-Marc sonnent à tue-tête. En écho, San Giorgio Maggiore fait tinter le bronze. Venise s'éveille mais, dans le sillage d'Eolo, la cité des doges n'est déjà plus qu'une lointaine planète ocre et blanche bécotée de campaniles à l'air penché. A bord, la vie s'organise. Le capitaine Sandro tient la barre le regard fixé sur l'horizon. En bas, Veronica et Filippo s'activent en cuisine. Quant à Mauro, le chef d'orchestre de cette croisière, il rêve un moment, assis sur l'épais coussin du dernier *brugozzo* de la lagune. Son bateau ! « Il a été construit à Chioggia juste avant la guerre, oulo-t-il. Avec ses seize mètres de long c'était l'un des plus grands. Il a fait partie des nombreux bateaux que l'on a volontairement coulés pour éviter que les Allemands ne les prennent. Ensuite, il a été renfloué et armé à la pêche jusqu'en 1960. » Un silence. Son regard s'envole vers un îlot d'herbe où s'affairaient quelques cigognes. Puis il murmure, comme en hommage à son héros : « Il traversait l'Adriatique pour aller pêcher jusqu'en bordure des côtes yougoslaves. » La mer, l'au-delà du Lido... Mauro, lui, est né sur la lagune. Il en connaît les moindres recoins. Petit, il y pêchait et chassait avec son père. La chasse au canard, en barque à rames... Les souvenirs affluent : « J'ai restauré le bateau et effectué quelques aménagements





A L'APPROCHE DE NOÛ, ALORS QUE LE BATEAU TIRE SUR SON ANCRE, DEVANT UN LOT DE VERDURE, UN FRAIS ET PÉTILLANT LAKHINDO EMPLETT LES VERRES ALIGNÉS SUR LE BOUT DU NAVIRE. (PAGE DE GAUCHE). ENTRE EN SCÈNE, CRAVE ET THÉÂTRAL (CI-DESSOUS), MAURO QUI VIENT DE COUVRIR SON HABIT DE MABIN D'UN TABLIER DE CHEF. LES PÉTONCLES EN CHAPELURE (CI-CONTRE) OUVERT LE BALLET DES PAPILLES. SUIVront LE RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES ET CIGALES DE MER PUIS LE ROUGET GRONDIN DE BATES ENTOURÉ DE SALICORNE ET POMMES DE TERRE (EN BAS).



*À l'apéritif, pétoncles de Mauro*



pour les croisières mais les voiles ont conservé leurs dessins d'origine. A l'époque, ces peintures permettaient d'identifier l'embarcation à son retour de pêche longtemps avant qu'il n'arrive. Chaque famille avait ses couleurs. • Aujourd'hui, le lourd navire aux formes rondes, tout de chêne et de mélèze patiné, retrouve régulièrement sa ville natale, à l'extrême sud de la lagune, car c'est l'une des escales du circuit imaginé par Mauro. Etouffants, merveilleuse

Chioggia. Une petite Venise laborieuse dont l'étroit canal de la Vena, bordé de maisons aux crépis ocre et jaunes, grouille, dès l'aube, de barques de pêche aux coqueuses vives nommées topo, coarlina ou peata, venues approvisionner le marché de tous les poissons, coquillages et crustacés de la lagune. Pêcheurs, marchands et mammas s'affairont et s'investissent gentiment, comme pour animer ce théâtre de vie que se plaisaient à croquer les peintres du XIX<sup>e</sup>, entre le palais Grassi et la cathédrale Santa Maria. Eolo hisse ses voiles. Des cordages sont tendus. Les poulies de bois gémissent et les lourdes toiles ocre s'empressent de vent. Le moteur est congédié. Silence. Quelques vaguelettes, un peu d'écume. Le lourd bragozzo longe jusqu'au Lido une langue de terre qui sépare la lagune de l'Adriatique. Le Grand Hôtel des Bains, Thomas Mann, Mahler sont là... Le ciel, la brume et l'eau conjuguent leurs ententes pour camper Venise, Murano et Le Vignole en une toile



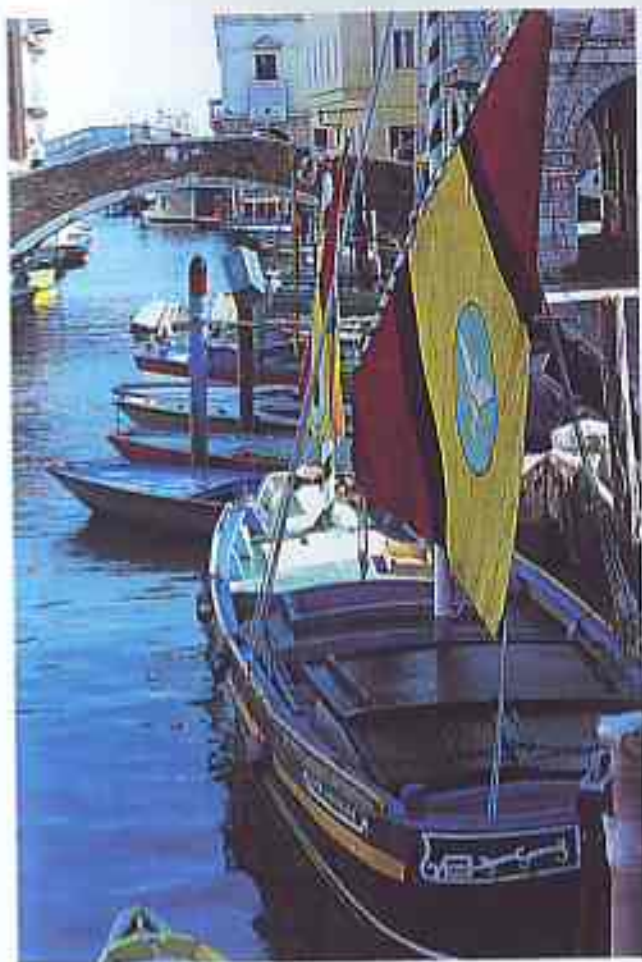
*Risotto aux courgettes et cigales de mer*



*Rouget grondin à la salicorne accompagné de ses pommes de terre rissolées*







de Turner. Îles et villes flottent dans la lumière diaphane du matin. La silhouette colossale d'un paquebot glisse sur le *canale di San Nicolò* vers *Porto di Lido*, l'échappée de Venise vers l'Orient, les conquêtes, la fortune. Retour au microcosme. Sant'Erasmus, l'île des vergers et potagers, garde-manger de la Sérénissime, défile sur babord puis le vaisseau entre dans la lagune originelle. D'étroits canaux s'insinuent parmi des bancs d'herbe verte où s'ébattent aigrettes et hérons. Mauro, ici, est vraiment chez lui : « Un banc qui dépasse de l'eau s'appelle une *boventa*, un banc immergé se nomme *velma*. Les canaux qui les séparent sont des *ghebi*... » Aux passagers Sandro le capitaine confie : « Les marées atteignent 1 mètre d'amplitude et le courant peut dépasser 4 nœuds (plus de 7 km/h). Ces mouvements respiratoires de la surface sont consignés dans un livre mais uniquement pour la porte du Lido qui mène à la mer. On enregistre jusqu'à deux heures de différence d'une extrémité à l'autre de la lagune ! » Immobilité feinte... Le rideau

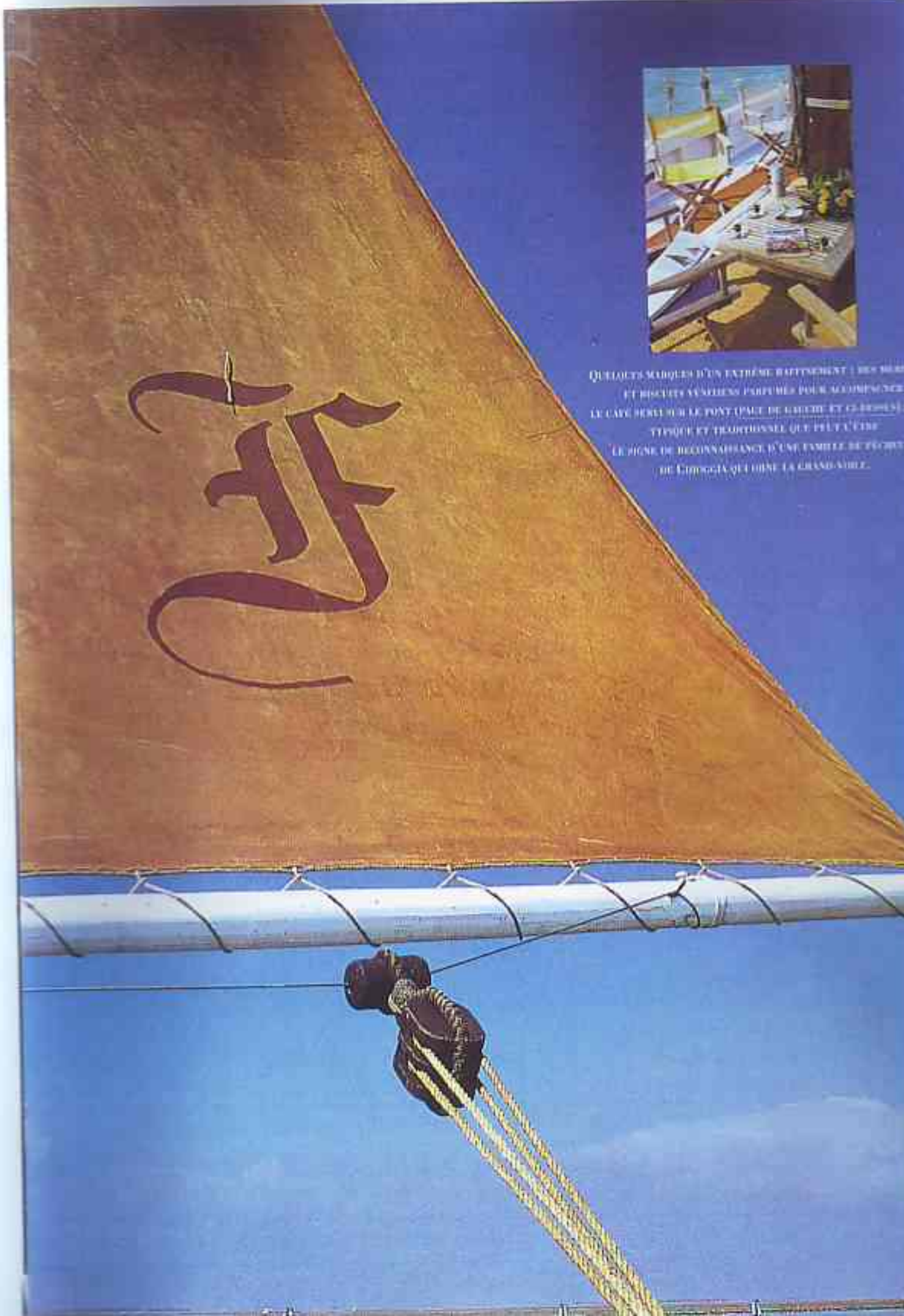
des voiles s'effondre sur le mélèze du pont. L'ancre est jetée au milieu d'un canal nommé *Gaggian di San Lorenzo*. Sous le taud gège, Veronica et Filippo dressent la table. Fraîcheur de l'ombre et d'une coupe de friuli, un vin blanc du Nord qui accompagnent les assiettes de pétoncles en leur lit de lavande et les *bussolai*, les pains ronds de Venise. Entré en scène, théâtral, Mauro, et son risotto aux légumes accompagné de cigales de mer. L'homme, imposant, hédoniste



A TOUTE HEURE, L'ART DE VIVRE RÉGNE EN MAÎTRE SUR L'IMMENSE LAGUNE. SUR UNE LENTILLE DE TERRE, ON PLANTE UN PARASOL, C'EST LE PIQUE-NIQUE DU VÉNITIEN (PAGE DE GAUCHE EN HAUT), QUELQUES INSTANTS DE RÊVE ET DE POÉSIE À LA PROUE DU NAVIRE POINTÉ SUR MURANO (EN DESSOUS), HARMONIE DES CANAUX ET BARQUES DE CHIOGGIA (EN HAUT), UN CAMPANILE DRESSÉ COMME UN MÂT, LE BONHEUR DE CAPITAINE SANDRO À LA BARRE, PRÈS DES JARDINIÈRES DE PLANTES AROMATIQUES (CI-DESSUS), OU VISION FURTIVE DU NAVIRE POSÉ DANS LES HAUTES HERBES, AUX CONFINS DE CET UNIVERS DE BIEN-ÊTRE (À GAUCHE).



QUELQUES MARQUES D'UN EXTRÊME RATTIEMENT : DES MARQUES ET BOUTES VÉNITIENS EMPRIMÉS POUR ACCOMPAGNER LE CAFE PERLU SUR LE PONT (PAGE DE GAUCHE ET CI-DESSUS) ; UN TISSU ET TRADITIONNEL QUI PRÊTE L'ÊTRE ; LE SIGNE DE RECONNAISSANCE D'UNE FAMILLE DE PÊCHEURS DE CHIOGGIA QUI LOBE LE GRAND-VOILE.





## Pétoncles de Mauro, à l'apéritif

Marché pour 4 personnes

- Une bonne douzaine de pétoncles
- Vin blanc • Huile d'olive • Chapelure

Préparation

Cuire les pétoncles, versez un trait de vin blanc, un filet d'huile d'olive et saupoudrez de chapelure. Entourez 3 à 4 minutes à 200 °C.



## Risotto aux courgettes et aux cigales de mer

Marché pour 4 personnes

- 400 g de courgettes • 1 oignon moyen
- 700 g de cigales de mer
- 150 g de vin blanc sec • 3 feuilles de sauge fraîche
- 50 g de thym frais • 250 g de riz
- Farine Noix
- Huile d'olive • Une noix de beurre

Préparation

Coupez les courgettes en petits cubes. Lavez les cigales de mer et faites-les bouillir dans une casserole couverte avec 100 g de vin et 100 g d'eau, la sauge et le thym, la cuisson se fait quasiment à la vapeur et à feu doux. Dans une sauteuse, mettez un peu d'huile d'olive et faites revenir l'oignon coupé fin. Ajoutez les courgettes, laissez-les revenir 2 min, baissez le feu et couvrez. Au bout de 5 min, passez au mixer la moitié des courgettes. Ajoutez alors le riz, faites-le revenir. Ajoutez le reste du vin et laissez évaporer à feu fort. Baissez le feu et continuez la cuisson du risotto avec le bouillon de la cuisson

# Les recettes de Mauro



des cigales de mer, qui aura été allongé de 1/2 litre d'eau et tenu au chaud. Poursuivez la cuisson du risotto pendant 15 à 18 min en ajoutant régulièrement du bouillon. En fin de cuisson, incorporez au risotto une noix de beurre et la chair des 2/3 des cigales de mer. Laissez reposer un peu avant de servir. Décorez le plat avec les cigales de mer restantes. Au moment de servir, ajoutez du poivre blanc au moulin.

## Pâtes maison à l'encre de seiche

Cette préparation des seiches a/riero (pâtes coupées en petits morceaux) convient aussi bien aux pâtes qu'au risotto. Elle peut également être accompagnée de polenta.



Marché pour 4 personnes

Pour les pâtes

- 4 œufs • 200 g de farine 00
- 200 g de farine de blé dur
- 40 g d'huile d'olive
- 1 œil de grappa • Sel
- Pour les seiches
- 2 kg de seiches fraîches sans d'Atlantique • 750 g de bon coulis de tomates • 2 gousses d'ail
- 100 g d'huile d'olive extra vierge
- Les poches d'encre d'un kilo de seiches
- 100 g de vin blanc sec
- 1 peu de persil

Préparation

Pour les pâtes

Mélangez les farines pesées en 40 g dans un récipient en terre cuite. Truiez, cassez les œufs, mélangez avec une cuillère en bois. Ajoutez la grappa (pour enlever l'odeur d'œuf) et une pincée de sel. Travaillez la pâte avec les doigts sur une surface en marbre jusqu'à l'obtention d'une consistance élastique. Coupez la pâte en morceaux et travaillez avec un rouleau à pâtes en bois. Après cinq passages au rouleau, elle doit être prête à couper en bandes d'une largeur de 1 centimètre. Laissez sécher.

Pour les seiches

Lavez soigneusement les seiches. Retirez la peau et réservez l'encre des seiches. Coupez les seiches en morceaux de 5 cm sur 1 cm. Dans une sauteuse, mettez l'huile d'olive et l'ail finement coupé, laissez dorer et ajoutez les seiches. 5 min après, versez le vin blanc et laissez évaporer. Ajoutez le coulis de tomates, couvrez la poêle et mettez à tout petit feu. Laissez cuire une demi-heure environ. Vérifiez la consistance, la sauce doit être assez épaisse. Ajoutez les poches d'encre et laissez cuire pendant 10 min. À la fin de la cuisson, saupoudrez de persil haché fin pour parfumer le plat. Pendant ce temps, faites cuire vos pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 min pour qu'elles soient al dente. Au moment de servir, incorporez la sauce des seiches aux pâtes.



## Anguille

### AUX PRUNES SAUVAGES

Les prunes sauvages des marais ont le goût du poisson et s'allient à la sauce.

Marché pour 4 personnes

- 2,7 kg d'anguille
- 1 kg de tomates fraîches (ou 500 g de coulis de tomates) • 4 feuilles de laurier • 40 g d'huile d'olive extra vierge première pression à froid
- 20 g de thym frais • Sel, poivre
- Frais, sauvages de préférence, par nature

Préparation

Coupez l'anguille en six morceaux après l'avoir vidée et nettoyée. Faites frire les morceaux dans une poêle couverte avec le moitié de l'huile et deux feuilles de laurier pendant environ 10 min, les derniers 5 min à feu très bas. Ôtez du feu et laissez refroidir dans une passoire. Égouttez le peu de l'anguille. Retentez dans la poêle avec le reste de l'huile d'olive, le laurier restant et les tomates coupées en petits cubes, pendant encore 10 min. Après 5 min, égouttez le laurier et ajoutez les prunes sauvages, qui ne doivent pas être mûres. Continuez la cuisson pendant encore 5 min à feu bas. Recoupez avec le poivre. Servez avec de la poente ou des pommes de terre vapeur.

## Maquereaux in saor (à l'aigre-doux)

On mange ce plat de pêcheurs à l'occasion de la fête du Repentire. La recette date du XVIII<sup>e</sup> siècle, elle permettait alors de conserver la nourriture et était censée prévenir le scorbut.



Marché pour 4 personnes

- 1 kg de maquereaux (ou de sables ou d'anchois)
- 1 kg d'ognons blancs
- 20 g de muscade • 50 g de pignons
- 50 g de farine de blé
- 50 g de vinaigre blanc • Sel

Préparation

Faites frire le poisson après l'avoir un peu salé et sauté-le. Coupez fin les oignons et faites-les frire. Quand ils sont bien blonds, mouillez du sel et le vinaigre et laissez frire à couvert encore 2 min. Couvrez le fond d'une cocotte en terre cuite avec une couche d'oignons, posez sur ce lit le poisson et terminez avec des oignons. Ajoutez les raisins et les pignons. Laissez reposer dans un endroit frais pendant au minimum trois jours avant de servir.

## Rouget grondin

Marché pour 4 personnes

- 1 rouget grondin de 1,500 kg
- 750 g de pommes de terre à petit rouge
- 500 g de maïs doux • 1 gousse d'ail
- 50 g d'huile d'olive extra vierge
- 50 g de beurre
- 150 g de vin blanc sec • Estragon
- Thym frais • Persil coupé fin
- Vinaigre • 1 jus de citron



Préparation

Lavez et nettoyez le rouget. Lavez et coupez les pommes de terre en morceaux de 3 cm. Nettoyez la saucisse mais ne la lavez pas trop longuement. Mettez dans un grand plat 20 g d'huile et l'ail, laissez blondir. Ajoutez le rouget que vous aurez aromatisé, dedans comme dehors, de sel mélangé à de l'estragon et versez 100 g de vin blanc. Mettre au four à 200 °C pendant 50 min. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et le reste de l'huile, faites bien rissoler les pommes de terre sans couvrir et versez le reste du vin. Couvrez et laissez cuire 1/2 heure, en ajoutant à mi-cuisson les herbes aromatiques. 10 min avant de servir, dans une autre poêle, faites sauter à feu vif pendant environ 5 min avec une goutte d'huile la saucisse. Quand elle est prête, ajoutez le jus d'un citron.



## Esse

Marché

- 220 g de farine • 60 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 1 œuf • 1 pincée de sel • 1 cuillerée de lait • 1 cuillerée de levure
- Zeste de citron râpé

Préparation

Mélangez dans une terrine la farine et le levure. Bataz légèrement l'œuf et le sucre. Ajoutez le beurre ramolli, le lait, le sel et le zeste de citron râpé. Pétrissez à la main délicatement jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée mais pas ferme. Mettez au réfrigérateur pendant trois heures. Formez des rouleaux de un centimètre de diamètre et modelés des S. Entourez à 170 °C pendant environ 25 min (dans un four à chaleur tournante, si possible). Quand les esse-cuits ont refroidi, saupoudrez de sucre semoule.





*Pâtes aux seiches et leur encre*

TANDIS QU'À QUELQUES ENCADRES LA FRAÎCHEUR DU SOIR ENVELOPPE LA CITÉ DES DOGES SUR LE PONT DU BRAGOZZO AMARRÉ AU QUAI FAIBILE DE SAN GIOVANNI MAGGIORÉ (PAGE DE DROITE), SE PRÉPARE À LA LUMIÈRE DES ENNAUX ET PHOTOPHORES LE PLUS ROMANTIQUE DES DÎNERS : PÂTES FRAÎCHES MAISON À L'ENCRE DE SEICHE (À GAUCHE), MAQUEREAUX EN SAOÛR OU ANGUILLE, RESPECTIVEMENT ACCOMMODÉS AUX FIGONIS ET AUX PRUNES (EN BAS).

et gourmand, se fend d'un timide sourire et murmure : « Les légumes viennent de mon potager », puis il regagne dans les entrailles du navire son fourneau rutilant pour accommoder le grondaire de salicorne et pommes de terre. Dans la lumière douce, tamisée par le voile de coton, viendront ensuite les collines de gâteaux. « C'est la maman de Mauro qui les fait », lance le jeune Filippo tandis que l'on déguste les *esse* de Burano, biscuits en forme de S que l'on trempe dans un vin blanc de vendanges tardives, l'*auranto*. Tant d'émotions conduisent à la sieste. Au réveil, chacun aura atteint la nouvelle dimension de la croisière. Il n'y a plus que des instants. Quelques pas avec les moines franciscains de Saint-François du Désert, un dîner de *crostini* d'aubergines et de coquillages entre étoiles et photophores, une nuit à la villa San Giovanni posée parmi les vignes, grenadiers et pelouses de son *be pève*. Un jour... le bateau quitte son mouillage en forêt, un paradis d'oiseaux entre Burano, Mazzorbetto et Mazzorbo, et s'enfonce parmi les herbes par le canal Siloncello jusqu'à la ferme de Vul Perini. Grande bâtisse de pierre dans un océan d'eau et de terre, où la pièce à vivre et la cheminée ne font qu'un, pour l'hiver. Ici, depuis la nuit des temps, jouent des marées et des courants à l'aide de portes à cabestan, on vide les étangs les uns dans les autres pour capturer dans de gigantesques barrages de bambou bars et dorades. Cent cinquante kilos de bars à l'hectare ! C'est bien une ferme, en eau de mer, au cœur du parc naturel... Nous sommes au VI<sup>e</sup> siècle, quand les communautés fuyant les invasions barbares s'installent sur les archipels de boue et de roseaux. Ils vivent des produits de la pêche et des salines... Trois jours de croisière et quatorze siècles sous l'étrave d'Eolo, le bragozzo de Mauro Scoppa. Les croisières de l'Eolo page 176 et les recettes de Mauro page 180.



*Maquereaux à l'aigre-doux*



*Anguille aux prunes*