

escapade



AMBIANCE 100

Luxe et haute gastronomie au lac de Côme



Ambiance était récemment l'invité du Grand Hôtel Villa Serbelloni, dans la localité italienne de Bellagio, face au lac de Côme. Invité moins pour la grandeur de ce fabuleux hôtel palais que pour un entretien exclusif avec Ettore Bocchia, son "Executive Chef". Ce jeune "wonderboy" italien, qui se démarque par sa vision innovante de la cuisine moléculaire, a été récompensé de son parcours en 2005 par un macaron Michelin. Rien de neuf sous le soleil italien, nous direz-vous peut-être, sinon que son "Mistral" est le seul hôtel-restaurant de la botte à proposer une cuisine 100 % moléculaire. 'Condé Nast', le grand magazine de voyages, lui a d'ailleurs conféré le titre de "Most Excellent European Hotel Restaurant". Il était temps qu'Ambiance y jette un œil en coulisses...

Bellagio, perle du lac de Côme

Le lac de Côme est sans aucun doute le plus pittoresque de toute l'Italie. Les panoramas y sont époustouflants et son microclimat favorise une végétation exceptionnelle. C'était déjà l'une des destinations de villégiature préférées de la noblesse et de la haute bourgeoisie au XIXe siècle et jusqu'à la Belle Époque. Parmi les innombrables villas et 'palazzi' se trouve Bellagio, le lieu de rendez-vous de la jet-set et scène de nombreux films, certains passés à la postérité. Le petit centre-ville est piéton et entièrement isolé, juste à l'endroit où se rejoignent les deux avancées du lac de Côme.

Le Grand Hôtel Villa Serbelloni, loger dans un musée

Le seul hôtel cinq étoiles de luxe de Bellagio est une oasis de quiétude, de discrétion et d'exclusivité. On se croirait plongé dans la seconde moitié du XIXe siècle, ébloui par la grandeur et la classe de cette époque. C'est en 1872 que sortit de terre la Villa, à l'époque un hôtel comptant quelques 200 chambres. La clientèle, fortunée et essentiellement française et russe, passait de fêtes somptueuses en bals de gala. Jusqu'à ce que le domaine tombe entre les mains, en 1918, de la famille hôtelière helvétique Buchner, dont les descendants sont encore à la barre aujourd'hui. Le nombre de chambres a été ramené à 60 et 23 luxueuses suites, dont l'aménagement baroque original et le panorama souvent prodigieux sur le lac de Côme ne sont pas les seuls atouts. Un personnel soigné et nombreux - 150 collaborateurs - est à disposition permanente des clients. "Certaines chambres sont tellement demandées qu'elles sont souvent réservées des mois, voire des années avant", assure le manager ►

Promenade digestive

Venons-en maintenant à Bellagio, ravissante localité qualifiée de "perle du lac de Côme". On peut y visiter le jardin de la villa Melzi et plusieurs autres. C'est là que le lac se scinde en deux pour donner l'impression d'un rocher au milieu de l'eau. Le centre urbain est très pittoresque et l'on flâne sur la promenade fleurie, jalonnée de terrasses accueillantes. Les ruelles escarpées ont un charme fou. Le bureau touristique se trouve sur la Piazza della Chiesa, à deux pas de la basilique San Giacomo, construite au XIe siècle et superbe exemple de style roman-lombard. Ses mosaïques, son autel richement décoré et sa croix archaïque valent vraiment le détour.

Sur la colline dominant la bourgade se trouve la **Villa Serbelloni**, ses jardins et ses terrasses plantés d'essences tropicales et subtropicales. La Villa, accessible depuis la localité par une rampe sévère, est propriété de la fondation Rockefeller.

A quelques 2 km du lac, sur la droite, se trouve la **Villa Melzi**, de style empirique. Ses très beaux jardins, agrémentés d'impressionnantes statues, sont ouverts au public qui profite aussi de la vue sur le lac.

La **Villa Carlotta** du XVIIIe siècle, à Tremezzo sur la rive opposée, est la curiosité la plus connue du lac de Côme. Ses remarquables jardins sont surtout courus en avril et mai, lors de la floraison des rhododendrons et des azalées. Dans la villa est... la phrase est incomplète!!!

Site Internet officiel du lac de Côme: www.lagodi-como.com



Ravioli frais avec ricotta et jaune d'œuf, sauce au parmesan et truffe noire

Pour 4 personnes

- 400 g de ravioli (en feuilles)
- 240 g de ricotta
- 50 g d'épinards cuits
- 4 œufs très frais
- Sel
- Poivre
- 100 g de parmesan
- 20 g de crème
- 80 g de bouillon de poulet
- 1 c. à s. de farine
- 1 noix de beurre
- Quelques copeaux de truffe noire

Pour la farce

- Mélangez la ricotta avec les épinards, ajoutez 30 g de parmesan, du poivre, du sel et de la noix de muscade.

Pour la sauce

- Faites un roux avec la farine et le beurre, ajoutez le bouillon chaud et la crème et faites revenir pendant 25 minutes. Ajoutez ensuite le reste de parmesan.

Pour les ravioli

- 1 Prenez une feuille de pâte d'environ 1 mm d'épaisseur et recouvrez-la d'eau.
- 2 Disposez la farce de manière circulaire afin de laisser un trou au milieu.
- 3 Séparez le jaune du blanc d'œuf et disposez-le au milieu de la farce.
- 4 Recouvrez d'une nouvelle feuille de pâte, pressez bien sur les rebords et découpez le tout en forme circulaire à l'aide d'un coupe-pâte.
- 5 Déposez les ravioli doucement dans de l'eau bouillante pendant plus ou moins 4 minutes.
- 6 Versez la sauce dans l'assiette, ajoutez les ravioli par-dessus et parsemez la préparation de truffes noires.



de l'hôtel Spinelli. "Certaines familles nous sont fidèles depuis plusieurs générations. Ainsi, un jeune homme avec qui j'ai joué au tennis de table voici 15 ans a récemment organisé sa fête de mariage en nos murs. Les familles britanniques apprécient tout particulièrement notre atmosphère, l'intimité qu'elles y trouvent et bien sûr, la cuisine incomparable d'Ettore Bocchia.

Causerie apéritive avec Ettore Bocchia

Venons-en, justement. La villa Serbelloni exploite deux restaurants : "La terrazza" et le "Mistral". Le premier en est l'établissement principal, plus formel, avec véranda et terrasse - donnant sur le lac, comme de juste. Cuisine traditionnelle et musique live le soir. Quant au Mistral, au rez-de-chaussée avec piscine, c'est le "forum" où Ettore Bocchia donne libre cours à son imagination et à son art. Ce restaurant 100 % moléculaire parvint sans peine à nous surprendre - or autant vous l'avouer : nous ne sommes pas les plus grands partisans de ces "tours de passe-passe chimiques", que du contraire. Mais si nous avons été séduit, c'est entre autres par la vision très personnelle que Bocchia entretient sur la cuisine moléculaire - vision détaillée dans un ouvrage rédigé en collaboration avec Davide Cassi, son professeur d'ami. "La cuisine moléculaire, contrairement à ce que l'on croit, ne se limite pas aux mousses et gelées, gadgets et spectacle", assure Ettore. "La gastronomie moléculaire pure est basée sur le travail de quelques professeurs de physico-chimie, qui ont décortiqué les processus chimiques occasionnés par la préparation d'un plan alimentaire". Voici 10 à 15 ans, les fondateurs, Hervé This en France et Davide Cassi en Italie, se demandèrent ce que devenaient précisément durant la cuisson

les enzymes, hydrates de carbone, glutens et protéines. Leurs analyses poussées jusqu'au niveau moléculaire ont débouché sur des techniques très innovantes, dont la cuisson à basse température est un bel exemple. "Tout cela a l'air intimidant, voire aride, mais on ne peut nous reprocher de rechercher les interactions entre les molécules de notre alimentation. Ma cuisine réexamine toutes les méthodes de cuisson traditionnelles dans un seul but: des saveurs meilleures et plus complémentaires. Car c'est quand vous savez exactement ce qui se passe dans la poêle que vous parvenez à améliorer le niveau gustatif de chaque ingrédient".

Tout commence, faut-il le dire, par une denrée de base de la plus haute qualité. Et dans ce domaine, Ettore Bocchia tient carrément du maniaque. Ainsi fait-il cultiver ses tomates et légumes en Sicile; son huile d'olive de la région de Bergame est spécialement préparée pour la Villa Serbelloni... Et ainsi de suite : Bocchia a un producteur typique pour presque tous les ingrédients - d'origine italienne évidemment, et plus généralement méditerranéenne. "Comme 60 % de mes convives sont Américains, je veux leur offrir l'expérience réellement unique de déguster les meilleurs produits de la botte, intégrés dans des préparations légères, subtiles et originales. Même le gourmet le plus conventionnel ne sera pas choqué par ma cuisine moléculaire..."

Choqué, non. Surpris, bien. Ainsi cette expérience spectaculaire de dessert, une crème glacée. L'injection d'azote liquide sur la crème pure en provoque la congélation immédiate. Les cristaux de glace sont si minuscules que toutes les saveurs sont préservées. Le paradis gustatif...

Jurgen Ramaekers. Photos Villa Serbelloni
Recette Ettore Bocchia

Informations pratiques Grand Hôtel Villa Serbelloni

Comme pour tout grand hôtel qui se respecte, les chambres de la Villa Serbelloni sont vraiment haut de gamme, à tout point de vue. Chambre double à partir de 375 € par nuit, avec petit-déjeuner.

En comparaison, le prix d'un menu dégustation moléculaire au restaurant Mistral (également accessible aux non-résidents) est très bon marché: 95 € par personne (boissons non comprises).

Pour de plus amples renseignements et formules, consultez le site www.villaserbelloni.com

Accès

En voiture, le lac de Côme, à environ 900 km de Bruxelles, est le plus facilement accessible par le Luxembourg et la Suisse.

Mini-trip en avion

Bellagio est à environ 70 km de l'aéroport de Milan Malpensa. Les transferts peuvent être organisés par le personnel de l'hôtel.

Brussels Airlines a des liaisons quotidiennes (parfois six par jour) jusque Milan Malpensa. Certaines places sur certains vols sont déjà possibles à partir de 50 € aller simple, toutes taxes comprises. Renseignements et réservations en agences de voyages ou sur www.brusselsairlines.com

Vous pouvez éventuellement louer une voiture chez Avis (www.avis.be, par le callcenter Avis 070 22 30 01 ou auprès de votre agence de voyages). Nous avons trouvé un tarif week-end (3 jours) pour un véhicule de catégorie A à moins de 100 €.