

Découvrez Turin la capitale gourmande, berceau du mouvement Slow Food

 telerama.fr/sortir/decouvrez-turin-la-capitale-gourmande-berceau-du-mouvement-slow-food,154791.php

- [Télérama Abonnements](#)
[Abonnez-vous à Télérama](#)
- [Télérama Abonnements](#)
[Abonnez-vous à Télérama](#)
- [Télérama Abonnements](#)
[Abonnez-vous à Télérama](#)



Sur le même thème

- Week-end gourmand [En balade gastronomique à Lille](#)
- Voyage Voyage [Dix destinations de dernière minute pour profiter des longs week-ends du mois de mai](#)
- Idées week-end [5 voyages mythiques pour redécouvrir les frontières délaissées](#)
- Gastronomie [En 2017, le Refugee Food Festival voyage dans toute l'Europe](#)
- Week-end gastronomie [Balade gourmande en Istrie, la Toscane croate](#)



Exit la ville industrielle, le chef lieu du Piémont est fier de sa cuisine rustique et de son or noir, le chocolat.

Qu'y a-t-il de commun entre le *vitello tonnato* (noix de veau nappée d'une sauce au thon), l'*agnolotti* (pâtes farcies aux viandes braisées) et le *gianduja* (chocolat praliné) ? Une ville : Turin. Berceau du mouvement écolo-gastronomique Slow Food, « *pour une alimentation bonne, propre et juste* », la capitale piémontaise s'érige en paradis des gourmets. A chaque coin de rue, ses merveilles gustatives. Au coeur de la très baroque piazza Carignano, Pepino ne désemplit pas. Glacier de père en fils depuis 1884, il a inventé le Pinguino (l'ancêtre de l'esquimau), et sa glace aux noisettes torréfiées du Piémont (les meilleures du monde) confine au sublime.

Célébrer la cuisine piémontaise

Juste derrière, sur l'immense piazza Castello, trônent le palazzo Reale, résidence de la famille royale de Savoie, et le palazzo Madama. Il abrite le Caffè Madama, qui convie chaque week-end à un goûter royal, comme en 1700, à base de chocolat chaud et de biscuits *bagnati*. Simplement divin. Précisons que les premières fèves de cacao ont été introduites au Piémont en 1559, par Emmanuel-Philibert de Savoie, faisant de Turin le sanctuaire de l'or noir. Il faut ensuite emprunter les ravissantes arcades de la via Roma pour rejoindre la meilleure boulangerie de la ville. La panetteria Perino Vesco (10, via

Cavour) excelle dans l'art du gressin et du *panettone*.

1.



A lire aussi [Tirana](#), [Turin](#), [Orléans](#)... [Nos dix](#)

[destinations préférées pour 2017](#)

Non loin de là, l'école Let's Cook by IFSE (6, via Alfieri) propose aux cordons bleus de s'initier à la confection de gnocchis et de pâtes fraîches. Ou comment devenir un maestro des fourneaux en deux coups de cuillère à pot... Vers un autre Pô (le fleuve), que domine l'église Renaissance Santa Maria del Monte, le restaurant Porto di Savona (2, piazza Vittorio Veneto, menus 30-35 €) célèbre justement la cuisine piémontaise. Celle qui tient au corps et réchauffe l'âme. Plus moderne, plus raffiné, Camilla's Kitchen (49, via Maria Vittoria, menu dégustation 36 €) préfère la réinventer. A la carte : carpaccio de rosbif en gravlax et marmelade de gingembre, joue de porc braisée au muscat d'Asti et salami de chocolat à la glace de *fior di latte*. Le tout, arrosé de barolo, ruché ou barbaresco, d'exquis cépages locaux.

Panier sous le bras, on prolonge la balade vers la porte Palatine et sa statue d'Auguste, au marché de Porta Palazzo. Ce carrefour migratoire dévoile à perte de vue des étals de fruits et légumes, trois jolies halles et un marché paysan bio, dans un festival de parfums et de couleurs. Juste en face, la Gallina Pescheria (14b, piazza della Repubblica, formule 15 €) fait office de poissonnerie, mais concocte aussi sur le pouce d'inoubliables assiettes de *fritto misto*. Une dernière petite faim ? Testez les burgers fermiers de M**Bun (4, via Rattazzi, formule dès 11 €) : un concept de slow fast-food révolutionnaire à base de bons produits locaux et de saison. On rêve.

Y aller

En TGV, Paris-Turin (5h30).

Dormir

Hôtel NH Collection Torino Carlina, 15, Carlo Emanuele II, [nh-collection.com](#). Superbe 4 étoiles avec cour à arcades du XVIIIe, toit-terrasse et centre de fitness. Dès 110 € la double.

Manger

Gallina Pescheria, 14/b, piazza della Repubblica, [pescheriagallina.com](#). Juste en face du marché de Porta Palazzo, cette poissonnerie propose des fritures de poissons minute en mode tapas. Savoureux et convivial. Formule 15€.

Pergola Rosa, 18 via XX Settembre. Le décor ne paie pas de mine, mais les pâtes fraîches à la truffe blanche d'Alba font merveille en bouche (25€, un vrai prix d'ami).

Camilla's Kitchen, 49, via Maria Vittoria, camillaskitchen.it. Menu dégustation 36€. Non loin du paisible Pô, cette table gastronomique modernise et affine la cuisine traditionnelle du Piémont à prix tout doux.

Porto di Savona, 2, piazza Vittorio Veneto, foodandcompany.com. Taverne traditionnelle pour très très gros appétits. Menu du Piémont 30€.

M**Bun, 4, via Rattazzi, mbun.it. Le premier « slowfastfood » de Turin. A la carte : burgers fermiers et tartares à base de viandes de races piémontaises, légumes bio et de saison, et cola local. Formule dès 11€.

Goûter

Pepino, 8, Piazza Carignano, gelatipepino.it. Fondé en 1884, le meilleur glacier de Turin a bâti sa légende sur ses délicieux parfums de fior di latte, noisettes torréfiées et gianduja.

Panetteria Perino, 10, via Cavour, perinovesco.it/en/index.phpca. Boulangerie artisanale menée à la baguette (pardon au gressin) par Andrea Perino, un passionné de farines anciennes et de levain. Spécialités de panettone à tomber pendant les fêtes.

Caffè Madama, Palazzo Madama, Piazza Castello, +39 011 659 8003. Chocolat chaud et petits fours sucrés : l'art de déguster un goûter royal dans un décor fastueux (10€).

Cuisiner

Let's Cook by IFSE, 6 via Alfieri. <http://ifse.it/lets-cook>. Cours de cuisine piémontaise : pâtes, gnocchis, salade de riz noir « vénéré »... Dès 55€ les 2 heures.

Faire du shopping

Altalanga, 12/F, via Barbaroux, altalangaaziendaagricola.it/fr. Bienvenue dans le sanctuaire de la noisette du Piémont. En provenance d'une coopérative agricole bio, s'il vous plaît. On peut l'acheter brute, délicatement torréfiée, sous forme de pâte, mais aussi, beaucoup plus rare à Turin, d'huile. De l'or liquide.

Terra Madre Salone del Gusto, salonedelgusto.com/en. Tous les deux ans en centre-ville. Créé par le mouvement écolo-gastronomique Slow Food, cette foire internationale métamorphose tous les deux ans Turin en capitale du goût. Au menu : marchés paysans à la gloire des terroirs planétaires, rencontres entre petits producteurs garants de la biodiversité, dégustations avec des chefs, conférences et débats sur l'alimentation. Prochain rdv en septembre 2018.

Boire un verre

Caffè Mulafsano, 15 Piazza Castello, caffemulassano.com/fr. Sous une charmante arcade, ce magnifique café boisé invite à siroter un negroni accompagné de petits fours maison. Le comble du chic.

Caffè San Carlo, 156, Piazza San Carlo. Dans un décor rococo de stucs et bois dorés, cette institution turinoise accueille jadis Cesare Pavese et Cavour. L'été, testez le vitello di tonato en terrasse avec un verre de prosecco.

Digérer

Musée du Cinéma de Turin, 20, via Montebello, museocinema.it. Du lun. au ven. et dim. 9h-20h, sam. 9h-23h, sf mar. (8-10 €). La folle aventure du septième art reconstituée sous la coupole de la Mole Antonelliana, avec ascenseur panoramique.

S'informer

Office du tourisme italien : italia.it

- [Sortir Paris](#)
- [Italie](#)
- [Piémont](#)
- [Slow food](#)
- [Week-end en ville](#)
- [Week-end gastronomique](#)
- [Week-end à l'étranger](#)

- [1](#)
- [2.3K](#)
- [4](#)
- [5](#)