

En Italie, escale gastronomique dans les Langhe (1)

 voyage.blogs.la-croix.com/en-italie-escale-gastronomique-dans-les-langhe/2018/11/22

22 novembre 2018



Les collines des Langhe (PB)

Les Langhe et le Roero, ce sont deux régions de douces collines situées à une heure à peine de route de Turin. Elles sont seulement séparées par le fleuve Tanaro. Non loin, dans la province de Cuneo, se niche la ville de Bra. Et Bra, c'est le berceau de la *Slow food*. La *Slow food* ? C'est un mouvement lancé au début des années 1980, par un groupe de gourmets piémontais, menés par Carlo Petrini, pour s'opposer à la « malbouffe », au *fast food*, et promouvoir les produits locaux, la juste rémunération des producteurs, la préservation de la biodiversité et de l'environnement.



« Des collines qui remplissent le ciel et la terre » (PB)

Il n'est pas étonnant que ce mouvement ait vu le jour à proximité des magnifiques paysages des Langhe et du Roero. Le savoir-faire gastronomique et les traditions viticoles y sont soigneusement préservées et y ont façonné un délicieux art de vivre, fait de raffinements et de saveurs. Leur découverte vaut bien une escapade de quelques jours dans les Langhe et le Roero. Avant de se mettre à table, on s'immergera lentement, longuement et avec délice dans les paysages. « Je ne vois que des collines, elles remplissent le ciel et la terre », a écrit à leur propos Cesare Pavese. Difficile de voir et de dire plus juste.



Des bourgs pittoresques aux toits de tuiles rouges (PB)

Car, de fait, c'est un océan de collines qui s'offre aux regards. Un océan ponctué de châteaux, d'églises et de bourgs. De toute évidence, pendant des siècles, les maçons y ont rivalisé de talent et de virtuosité pour édifier avec des *mattone* (la brique, en italien) toutes ces constructions couleur de pain brûlé.

En cette mi-novembre, la brique de ces murs s'accordent particulièrement bien avec le jaune qui s'est emparé des vignobles qui courent sur toutes les collines. Lorsque les doigts de la fée de l'automne se fauillent dans les vignes, les ceps de Niebolo, conduits, haut, sur des fils de fer, virent au jaune, et au jaune seulement. En effet, le Niebolo, c'est le cépage dominant de la région. Il se vendange tard et la brume est alors souvent au rendez-vous le matin, comme nous avons pu le constater. Brume, en italien, se dit niebe. C'est bien la niebe qui a donné le mot Niebolo. Et, à l'automne, le Niebolo vire au jaune, pas à l'orange, pas au rouge, au jaune seulement. Voilà donc les secrets de ce paysage.

Désormais classées par l'Unesco, ces collines sont le berceau de plusieurs vins célèbres : le barolo, réputé être « le roi des vins et le vins des rois » (il est produit dans onze villages seulement), et le barbaresco (il vient de seulement quatre villages). Il faut y ajouter l'arnei, le blanc assez moelleux du Roero. Ces vins sont souvent excellents, comme nous avons pu le constater. Mais, ils sont aussi parfois inégaux. Aussi faut-il prendre la précaution, si on le peut, de les déguster avant d'en acheter. On s'évitera de mauvaises surprises.



A l'automne, le feuillage du cépage Niébolo vire au jaune (PB)



Les caves Marchesi di Barolo (PB)

Prenons le barolo. Si on veut voir une belle cave, on ira dans le bourg du même nom visiter celles de la propriété Marchesi di Barolo (Marquis de Barolo). Le marquis et la marquise ne sont plus depuis bien longtemps, la propriété a été rachetée au XXe siècle par la famille de Pietro Emilio Abbona qui l'exploite depuis cinq générations et s'apprête à passer la main à une nouvelle génération. Elle produit aujourd'hui 1,5 million de bouteilles par an et s'enorgueillit d'avoir trois crus de Barolo : du Barolo carrubi sur les terrains argileux et sableux, du Barolo sarmana là où les terrains sont argileux et pierreux (c'est le plus puissant des trois) et enfin du Barolo Coste di rose sur les terrains seulement sableux.

Dans cette cave, on pourra admirer une cuve en inox, mais aussi des foudres et des fûts en chênes de Slavonie (une région de Croatie) où le Barolo vieillit pendant trois ans. Mais, le plus intéressant, ce ne sont pas les caves, c'est l'histoire de la marquise de Barolo. C'est, en fait, une belle histoire d'amour franco-italien. Jeune fille, elle se nommait Juliette Victorienne Françoise de Colbert-Maulévrier, c'était une petit-nièce de Colbert, le ministre de Louis XIV. Elle était cultivée, avait appris l'allemand, l'anglais, le grec, l'italien, mais aussi la musique, le dessin, la peinture. A la cour de Napoléon 1er, elle était dame d'honneur de l'impératrice Joséphine. Finalement, elle épousera en 1807, à 22 ans, le marquis Faletti di Barolo. Elle était fortunée, son mari aussi, mais ils n'eurent pas d'enfants.

Après la mort de son mari, la marquise s'est donc tournée vers les activités caritatives. Alphonse de Lamartine a écrit à son sujet : « Le marquis de Barolo était mon ami ; il avait épousé une Française d'une famille, d'un esprit et d'une vertu supérieurs. Mme de Barolo a consacré, depuis la mort de son mari, son génie pieux à Dieu, et son immense fortune à la charité. Silvio Pellico, le grand poète de la captivité et de la résignation, vit maintenant auprès de cette sainte femme, et il l'assiste dans ses œuvres de soulagement des prisonniers».

De fait, la marquise avait d'abord adhéré à une association pour le soulagement des prisonniers. Mais cet engagement ne lui suffit pas car cette association ne s'occupait des prisonniers que du point de vue matériel. Juliette de Barolo fonda donc plusieurs institutions et établissements caritatifs, d'abord à l'intention des anciennes condamnées, des anciennes prostituées et des femmes en détresse morale, puis pour les orphelins après l'épidémie de choléra de 1835. Puis deux ordres religieux, l'ordre de Sainte-Anne et l'Ordre des Madeleine, reconnus par le pape Grégoire XVI.

Pour que le financement de ses oeuvres en faveur des pauvres et des femmes en difficulté soit assuré après sa mort, la marquise de Barolo avait créé une « opera pia » (une oeuvre pieuse) auquel elle avait donné ses biens. Cette fondation caritative a donc géré le domaine viticole de Barolo puis l'a vendu aux Abbona en 1929.

Edifié par cette belle histoire, on regarde forcément le barolo un peu autrement. En sortant des caves de la marquise, on ne manquera pas de se balader dans les ruelles pentues du bourg et de faire quelques emplettes. Les boutiques débordent de produits locaux, tous plus tentants les uns que les autres. Car les Langhe et le Roero ont mille tours dans leur sac. Marchés et boutiques regorgent de spécialités à base de pâtes, de charcuteries, de noisettes dont les délicieuses tartes fabriquées par Gian-Franco Cavaletto. La retraite venue, cet assureur a

choisi, il y a six ans, de se lancer dans une autre activité. Il possède aujourd'hui 55 hectares de noisetiers, dont 30 en production. Et son affaire a l'air de tourner à plein régime. Ses produits sont, au vrai, excellents.



Foire gourmande sur la place d'Alba (PB)

Les Langhe, c'est aussi une histoire de chocolat. C'est à Alba que la société Ferrero a toujours eu son siège. Alba, c'est aussi la patrie de la truffe blanche. Chaque automne, cette cité pittoresque dominée par quelques anciennes maisons-tours et dotées d'intéressantes églises en briques, notamment la très gothique San Domenico et la très baroque église de la Madeleine, abrite une célèbre foire internationale de la truffe (voir post suivant). Les prix, comme on le verra, ne sont pas à la portée de toutes les bourses. Si l'odeur et le goût de ce produit vous tentent néanmoins, il est possible de se satisfaire à moindre frais en achetant pour quelques euros des sachets de polenta ou de riz à risotto parfumé à la truffe, bien sûr. C'est délicieux, aussi. Et puis sur la place devant la cathédrale se tient, en marge de la foire à la truffe, un véritable festival de la gastronomie. Difficile de résister. On y trouve tout ce qui fait la richesse de la gastronomie locale, du vin, des pâtes, de l'huile d'olive, de la charcuterie, du miel, du chocolat, des noisettes et bien d'autres douceurs. Il n'y a plus qu'à être... raisonnable !



Les collines des Langhe (PB)

(à suivre)

Voir aussi : [Fiera-Internazionale-del-Tartufo-Bianco- d'Alba](#)

Paula Boyer

Thèmes associés

- [arneis](#)
- [barbaresco](#)
- [barolo](#)
- [Gastronomie](#)
- [Italie](#)
- [Langhe](#)
- [marquise de barolo](#)
- [Roero](#)
- [truffe](#)
- [truffe blanche](#)

←

[Article précédent](#) [Balade dans le Beaujolais \(4/4\)](#) [Au pays des \[...\]](#)

→

Article suivant A Alba, capitale de la truffe blanche (2)