

Immersion dans la dolce vita de l'instagrammeuse Mimi Thorisson

m madame.lefigaro.fr/cuisine/immersion-dans-la-dolce-vita-de-mimi-thorisson-040119-162891

7 janvier 2019

En ce moment



Remportez une escapade gourmande à Lyon avec Nespresso

Les fans de food connaissent tous [Mimi Thorisson](#). Ils sont plus de 300.000 abonnés à suivre ses aventures culinaires et familiales, élégamment mises en scène par Oddur, son mari photographe islandais : natures mortes de retour de marché, grandes tablées et joyeuses balades en pleine nature dans leur propriété du Médoc... Cuisinière passionnée à l'allure de mannequin, Mimi incarne avec brio le savoir-vivre à la française. Mais, depuis quelques mois, le compte [@mimithor](#) regorge de belles assiettes de pâtes, de magnifiques étales de fleurs de courgette, [de risottos](#) à tomber... Et les milliers d'abonnés de s'inquiéter : Mimi aurait-elle totalement quitté sa demeure de Saint-Yzans-de-Médoc ? «Notre maison est toujours l'endroit où se déroulent mes work-shops, mais nous avons décidé avec mon mari et mes enfants de nous installer à Turin. Oddur et moi travaillons sur un livre dédié à la cuisine italienne et nous avons eu un vrai coup de foudre pour cette ville», confie Mimi.

La dolce vita de Mimi Thorisson

En images





[Voir toutes les photos](#)

Sa rencontre avec Carolina Vergnano, arrière-petite-fille du fondateur de Caffè Vergnano 1882 et responsable de l'export, n'est sûrement pas pour rien dans cette décision. Il y a encore quelque temps, Carolina ne connaissait de la [blogueuse star](#) que ses livres et ses émissions. «Je suis une bonne vivante, j'aime cuisiner et manger. J'adore la façon dont Mimi met la cuisine au cœur de sa vie, avec un goût pour les produits du terroir, le respect des savoir-faire, une certaine façon de sublimer la tradition. Dans un projet de développement de notre marque à l'international, je souhaitais collaborer avec une

personnalité du monde de la gastronomie. J'ai eu envie de la rencontrer, car ses valeurs correspondent à celles de notre maison. De cette rencontre professionnelle est née une amitié.»

"Turin est fascinante"

La recette du tiramisu de Mimi Thorisson.

Tiramisu traditionnel

Oddur Thorisson

La famille Thorisson a remplacé les après-midi en forêt par des balades dans les rues de Turin, les cueillettes dans le potager familial par des virées chez les producteurs locaux du Mercato di Porta Palazzo, le plus grand marché d'Europe. «Turin est fascinante, empreinte de mystère. C'est aussi le berceau du mouvement "Slow Food" et de l'enseigne Eataly. La magie, la cuisine, c'est toujours une histoire de femmes et de chaudron !» Contrairement à ce que l'on a tendance à lire sur elle, Mimi Thorisson sait se moquer de son image de femme parfaite. «Elle est extrêmement drôle, cultivée, parle cinq langues, renchérit Carolina, c'est une passionnée d'Histoire et d'histoires.»

Cuisine bourgeoise

Caffè Vergnano est justement une marque pétrie d'histoires : tout commence en 1882, dans l'épicerie de Domenico Vergnano, à Chieri, petite ville au pied de la colline turinoise. L'épicier se passionne pour le café et devient rapidement un torréfacteur d'exception. C'est la naissance de la marque Caffè Vergnano. Dans les années 1930, toujours dans le souci de maîtriser la qualité de leur production, la famille est la première à acheter une plantation de café au Kenya pour en superviser la récolte. Dirigée par la quatrième génération, l'entreprise Caffè Vergnano 1882 est implantée dans plus de 90 pays, possède 130 établissements et vient d'ouvrir son Accademia du café à l'italienne dans la maison d'origine, à Chieri.

C'est à l'étage de cette magnifique demeure piémontaise que nous retrouvons Mimi et Carolina pour la séance photo. La pièce est inondée de lumière. Les deux amies sont attablées, les doigts dans la farine, en train de rouler les gnocchis. Elles apprécient les plats traditionnels comme les pêches farcies, recette typique de la région, ou le vrai tiramisu. «Pas forcément léger !, plaisante Mimi. Cette fameuse cuisine bourgeoise, qui fascine tous nos chefs français, n'a jamais quitté les tables familiales en Italie. Ce sera l'objet de mon prochain livre, un recueil des plats de mes amis italiens.»

Le Turin gourmand de Mimi

La recette des gnocchis à la sauge.

Gnocchis à la sauge

Oddur Thorisson

Le poissonnier star

La Pescheria Gallina de Giuseppe Benedetto se situe en face du Mercato di Porta Palazzo. C'est non seulement le meilleur fournisseur en poissons des chefs turinois, mais aussi un restaurant où l'on déguste sur le pouce d'inoubliables assiettes de fritto misto. 14b, piazza della Repubblica. pescheriagallina.com.

Le marché paysan

Dans l'immense Mercato di Porta Palazzo c'est dans la dernière halle que se trouvent les producteurs régionaux bios. Piazza della Repubblica.

100 ans de pasta

Rien ne semble avoir changé depuis le siècle dernier : l'épicerie-traiteur Pastificio Giustetto, tenue par Anna et son frère Gino, reste l'adresse pour acheter les meilleures pâtes. 19, via Santa Teresa.

L'art du café à l'italienne

L'Accademia Vergnano a ouvert en octobre 2018, à Chieri, tout près du Eataly. De la torréfaction à la dégustation, cette école forme des baristas, mais aussi des néophytes. 4, via Balbo, à Chieri. caffevergnano.fr.

En vidéo, Turin ambitionne d'être la première ville végétarienne d'Italie

Turin ambitionne d'être la première ville végétarienne d'Italie

Les plats de viande sont au coeur de la gastronomie piémontaise, mais la nouvelle maire de Turin entend bien changer cela. Chiara Appendino, du mouvement 5 étoiles fait campagne en faveur du régime végétarien.

La rédaction vous conseille :

- [Mimi Thorisson, de CNN Hong Kong au terroir français](#)
- [Mimi Thorisson : pourquoi la première ambassadrice L'Occitane nous fascine](#)
- [Laurène Bonnier Yazigi, de l'informatique au granola](#)

Tags : [Mimi Thorisson](#), [italie](#), [food](#), [gastronomie](#)