

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N° 156 • SEPT. - OCT. 2007 • 4,80 €

60 recettes
SIMPLES ET GOURMANDES

Le meilleur
de l'automne
Confitures, conserves
et champignons

Un festin INDIEN
haut en couleur

Méga bon!

DESSERTS
CRAQUANTS
AUX BONBONS

16 pages
SPÉCIAL
VINS



Editions
Hubert
Burda



Auvergne

QUAND
LE TERROIR
EST UNE
FORCE



Madagascar

UNE
ORCHIDÉE
NOMMÉE
VANILLE



Italie

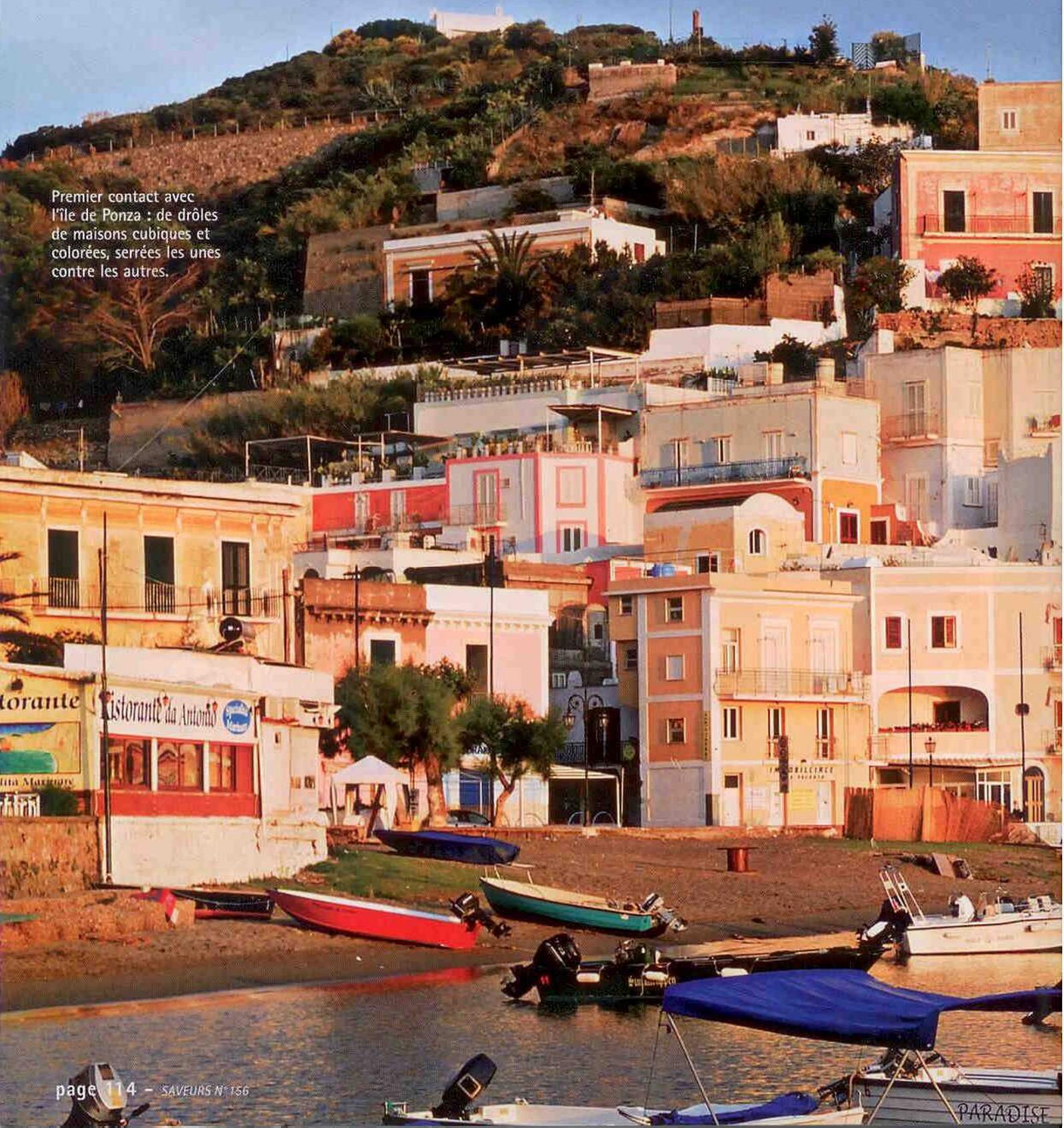
C'EST
ENCORE
L'ÉTÉ À
PONZA!

T 05377 - 156 - F: 4,80 € - RD



Au large de la côte italienne du Latium, Ponza a le vent en poupe. Ses paysages et sa beauté sauvage donnent envie de prolonger encore un peu l'été. Texte Emmanuelle Jary. Photos et stylisme Jean-François M.

Premier contact avec l'île de Ponza : de drôles de maisons cubiques et colorées, serrées les unes contre les autres.



Ponza

L'île en vogue

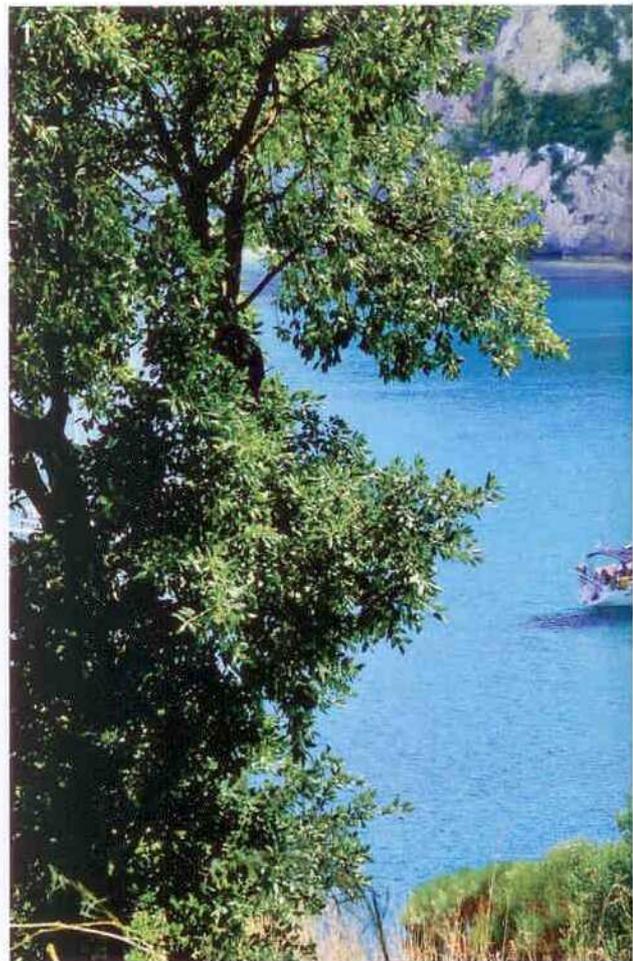


CAu cœur de la mer tyrrhénienne, à une trentaine de kilomètres des côtes, se trouve un petit archipel resté longtemps méconnu, les îles pontines. Dans les années 60, les habitants de Ponza, la plus grande de ces îles, ont émigré aux États-Unis, en Tunisie... Ils ont quitté leur île avec, pour unique bagage, l'espoir d'un retour. Ils ont quitté leur île en se retournant, manière de dire qu'ils ne l'oublieraient pas. Mais comment oublier Ponza?

Formée il y a des millions d'années suite à une série de tremblements de terre sous-marins et d'éruptions volcaniques, Ponza fait partie de ces quelques rares lieux dans le monde qui ont tout reçu. Des falaises de calcaire, de tuf, aux couleurs changeantes, jaunes, blanches, parfois rosées, et aux formes étonnantes. De nombreuses grottes creusées par les Romains ou par le temps, une mer turquoise, des piscines naturelles, des plages magnifiques, « Ponza est un peu onirique », nous confie Savaltore Esposito, revenu sur son île après en avoir tant rêvé. Mais si l'île est aussi belle à l'intérieur que de l'extérieur, il n'y a que quelques années que les touristes y séjournent en masse l'été. Pour cela, il aura fallu que des "people" l'élisent comme lieu de vacances à l'instar de Caroline de Monaco, mais surtout de la famille Fendi qui y a transformé deux anciennes demeures en maisons d'hôtes.

Sans eau ni électricité

Depuis lors, Ponza est devenue "the place to be" de la jet-set. Les prix de l'immobilier ont grimpé et heureux celles et ceux, qui, comme Luciana ou Nora, n'ont pas attendu que sonne l'heure de la célébrité pour s'y installer. Passionnée d'îles et de Méditerranée, Luciana en a fait le tour mais elle n'y a jamais rien vu d'aussi beau. Aussi a-t-elle acheté, il y a trente ans, une des nombreuses maisons troglodytiques de Ponza, tout là-haut. Il faut grimper dans la montagne par un petit sentier qui n'a pas toujours été praticable. Et il a fallu plusieurs années pour acheminer les meubles, faire venir l'électricité. Mais là-haut, on jouit d'un des plus beaux panoramas de l'île, on assiste au va-et-vient des bateaux qui ressemblent, depuis cette hauteur, à de petites taches blanches, on profite de la quiétude d'une fin de soirée aux parfums de figuiers. Quant à Nora, napolitaine, elle a décidé d'arrêter de travailler pour venir plus souvent à Ponza. Décision radicale mais quand on aime, ■■■



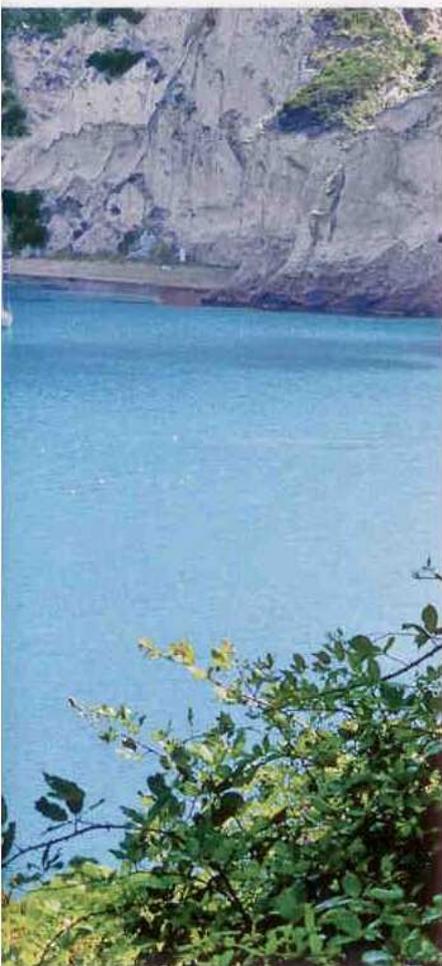
BRUSCHETTA AUX BROCOLIS

Ébouillantez les brocolis quelques minutes dans une eau vinaigrée pour moitié. Essorez bien. Ajoutez un peu d'huile d'olive, une pincée de piment, de sel et une gousse d'ail écrasée. Mélangez bien. Dressez les brocolis sur des tranches de pain grillé.

BRUSCHETTA AUX ANCHOIS

Faites mariner des filets d'anchois frais dans de l'huile d'olive et du citron 1 h. Disposez sur de grosses tranches de pain grillé des lamelles de mozzarella assez épaisses et les anchois égouttés. Salez légèrement et poivrez avant de servir.

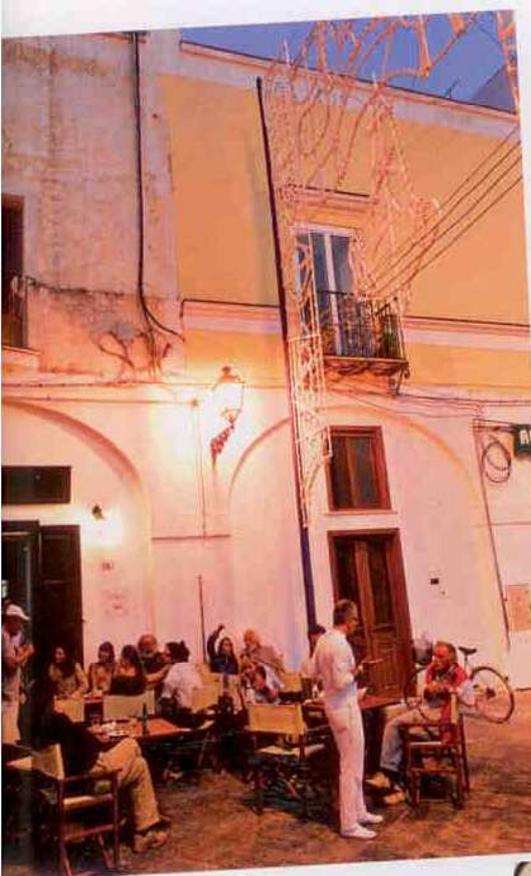




FICHE
PAGE 135

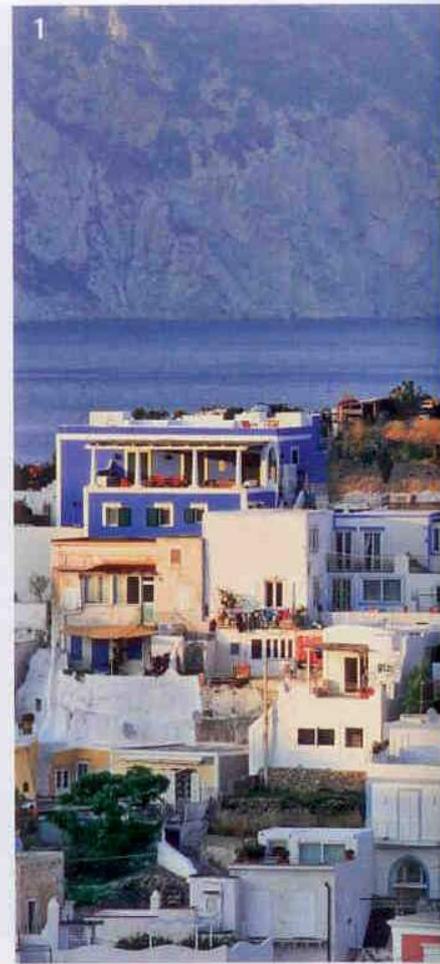
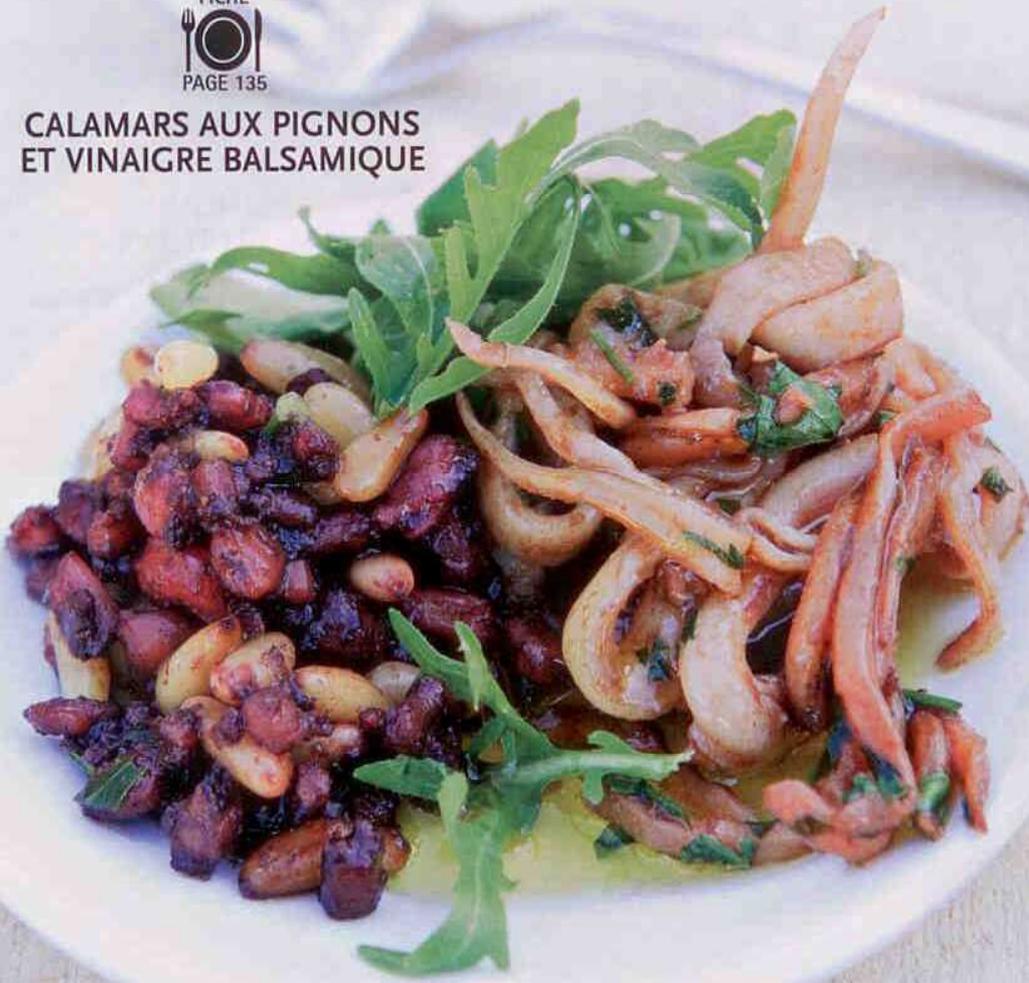
LINGUINE AU THON

DEPUIS DES MILLIONS D'ANNÉES, L'ÎLE DE PONZA OFFRE
SES BEAUTÉS À QUI VEUT BIEN S'Y ARRÊTER.



1. Une eau bleu turquoise et des criques comme nulle part ailleurs en Méditerranée.
2. Comme dans toute l'Italie du Sud, le soir, on s'installe sur les terrasses pour refaire le monde, mais aussi pour tenter d'apercevoir une star en villégiature sur l'île.
3. Le charme de la vie insulaire a su retenir ou faire revenir pas mal de natifs de Ponza.

CALAMARS AUX PIGNONS ET VINAIGRE BALSAMIQUE

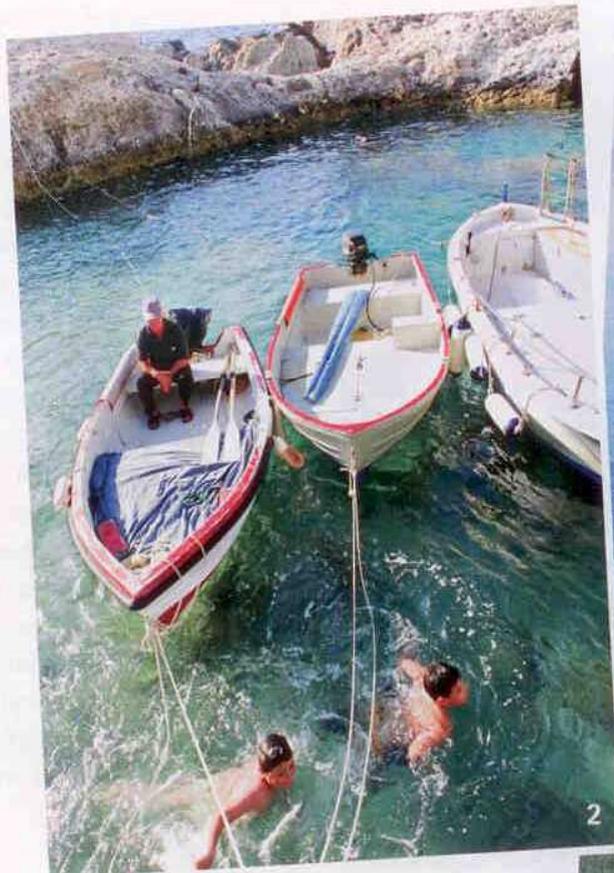


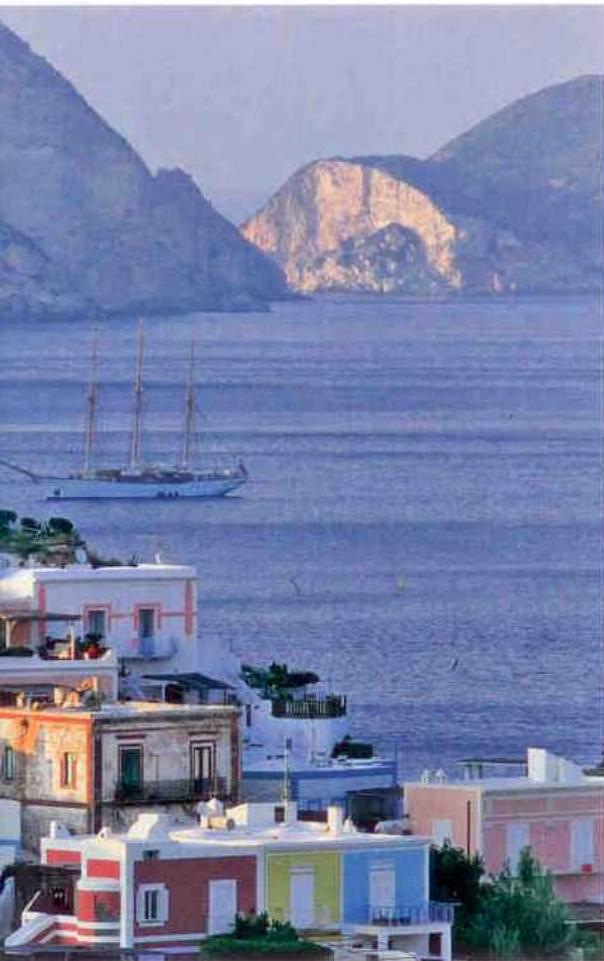
MAISONS TROGLODYTIQUES, MER OMNIPRÉSENTE,
CUISINE DU SUD, LES INGRÉDIENTS DE LA DOLCE VITA.

1. Où que l'on soit, l'œil glisse sur les falaises de calcaire, aux couleurs changeantes, qui tombent à pic dans la mer.

2. Halte dans une piscine naturelle pour la plus grande joie des enfants.

3. Limpide, la mer est aussi le garde-manger de l'île avec tous ses poissons et crustacés.





PAGE 135

GROSSES CREVETTES EN FEUILLE DE CITRONNIER



■ ■ ■ on ne compte pas. « La vie est courte et les soirées d'été longues et belles à Ponza. » Nora ne compte pas non plus les heures passées sur les chemins qui permettent d'accéder à ses vignes del Fieno.

Retour aux sources

Dix heures du matin, le soleil est déjà ardent et nous arrivons enfin au chai le plus improbable qui soit. « Tout ce qui est ici, y compris les cuves, a été transporté à dos d'hommes. » Un pari fou, tenu par des amis napolitains de Nora. Elle remplit les verres. Blanc, rosé, rouge, il faut tout goûter. Goûter à ce vin de la patience et de la persévérance au cœur même des vignes fut une des plus belles expériences de notre séjour. Un repas au restaurant La Bussola en fut une autre. Après avoir travaillé à New York et à Paris, Salvatore Esposito a ouvert en juin dernier un restaurant à Ponza. « Salvatore a grandement contribué à l'essor de la cuisine de Ponza », explique Maurizio Musella, le responsable du tourisme. Lui et les autres : Assunta, qui a grandi dans le Bronx, Settimio qui a fait le tour du monde, Pamela et Igino qui n'ont jamais quitté l'île. Cuisine du marché, chaque jour renouvelée, en fonction des produits et de l'humeur d'Assunta, ou cuisine familiale, chaque jour répétée, de Pamela qui se concentre sur ce qu'elle sait faire, le thon. Mais elle le fait si bien. Linguine au thon, thon à l'huile accompagné de fenouil sauvage légèrement vinaigré. Dans tous les cas, une cuisine de poisson aux accents napolitains, comme la langue des habitants de Ponza. Si l'île est rattachée à la région du Latium, elle parle et mange napolitain car elle fut longtemps colonisée par les gens de Capri. « Ponza, c'est déjà le Sud », résume Luciana. Quelque chose qui s'apparente à la douceur de vivre comme art de vivre. En Italien, ça porte un nom : la *dolce vita*. ❖

Une cuisine tout en simplicité

L'île de Ponza n'offre pas de spécialités culinaires particulières si ce n'est du fenouil sauvage et des câpres. On retrouve également dans la cuisine pontine, de nombreux poissons car la pêche est avec le tourisme une des principales ressources de l'île. Thon, espadon, calamars, langoustines et araignées de mer sont sur toutes les tables. Antipasti de la mer, pâtes aux fruits de mer ou encore friture de poissons comme le veut la tradition culinaire du sud de l'Italie. Une cuisine infiniment simple mais infiniment savoureuse.

Ponza

Un vrai petit paradis, en septembre.



Sur la superbe terrasse de Chiaia Luna, on a vite fait de se prendre pour une star...



Di Igino : ce restaurant familial et convivial propose une cuisine simple et délicieuse.



La Limonaia, un charmant *bed and breakfast* au milieu des citronniers.

PRATIQUE Se renseigner Office national italien de tourisme, 23, rue de la Paix, 75002 Paris. Tél. : 01.42.66.66.68. www.enit-france.com. Immobiliare Turist Casa, Via Roma, 04027 Ponza. Tél. : 07.71.80.98.86. www.turistcasa.it. À la fois l'office du tourisme et une agence de location d'appartements, chambres d'hôtes et villas. **Téléphoner** Composez le 00. 39. avant chaque numéro. **Y aller** La compagnie Easyjet propose des vols quotidiens Paris/Rome à partir de 70 € TTC l'aller-retour. Rens. au 08.99.70.00.41. ou sur www.easyjet.com. Depuis Rome, se rendre aux ports de Formia ou Anzio, d'où partent les bateaux pour Ponza. **Sur place** Pour circuler sur l'île, possibilité de louer un scooter chez Giulio Il Pescatore, via Dante, 1. Tél. : 07.71.80.444. **Beaucoup d'établissements de l'île ferment d'octobre à mai.**

LES MAISONS

IL GABBIANO

Via Panoramica, Tre Venti. Tél. : 07.71.80.98.86. Plusieurs possibilités pour cette villa superbement située sur les hauteurs de Ponza. À louer dans sa totalité ou en chambres d'hôtes. Trois chambres doubles avec salle de bain, cuisine, salon. La maison vient d'être restaurée mais ses plus grands atouts restent la vue sur la mer et sa situation en retrait de l'agitation. 2200-4800 € la semaine selon la saison. Ch. : 105-230 € la nuit avec petit-déjeuner.

CASA DI LUCIANA

Tél. : 33.91.22.62.13. www.villavallerosa.it Tout là haut, la dernière maison dans la montagne, c'est là. Une bonne quinzaine de minutes de marche sur un petit sentier est nécessaire pour accéder à cette maison située dans le paradis de Ponza. Une maison grotte adorable où vous ne risquez pas de voir passer un badaud. Une des plus belles vues de l'île. 500 €/semaine environ.

LES HÔTELS

VILLA LAETITIA

Via Salita degli Scotti. Tél. : 07.71.80.98.86. www.ponza.com/villalaetitia Cette magnifique villa appartient à la famille Fendi. Installées dans une belle demeure du début du siècle (1920), les chambres avec vue sur la mer sont toutes décorées avec originalité, caractère, sur le thème gourmand (poivre, cannelle, paprika, cacao, safran...), ce qui n'empêche pas un raffinement certain, grâce au superbe mobilier. Un vrai coup de cœur. Ch. : 105-230 € avec petit déjeuner.

PICCOLO HOTEL LUISA

Via Chiaia di Luna. Tél. : 07.71.80.128. www.piccolohoteluisa.it L'établissement affiche fièrement son existence depuis 1950. Chaque année, quelques-unes des 16 chambres sont restaurées avec beaucoup de goût. Choisissez la chambre de l'ancien président Pertini. Ch. : 80-160 € avec petit déjeuner.

LA LIMONAIA

Via Dragonara. Tél. : 07.71.80.98.86. www.ponza.com/limonaia Également tenue par la famille Fendi, ce *bed and breakfast* est situé dans une jolie maison de Ponza qui domine la mer. Les chambres, appelées *tana* (tannière), réparties dans un jardin de citronniers sont décorées avec humour. Ambiance bucolique dans le petit jardin. Ch. : 105-230 € avec petit déjeuner.

CHIAIA LUNA

Via Panoramica. Tél. : 07.71.80.113. www.hotelchiaiadiluna.com Le grand hôtel de Ponza qui a vu défiler toute la *jet-set* italienne et européenne. Le prince de Belgique, Caroline de Monaco, entre autres, sont venus boire un verre au coucher de soleil sur la magnifique terrasse qui surplombe une des plus spectaculaires plages de l'île. Chambres confortables. Piscine à l'eau de mer. Ch. : 70-255 €.

LES TABLES

LA BUSSOLA

Via Marina, Santa Maria. Tél. : 07.71.80.619.
Natif de Ponza, Salvatore Esposito a travaillé à Paris, puis est revenu en juin dernier pour le plus grand bonheur de ses habitants et des touristes habitués. Une cuisine authentique et pourtant quelque peu inventive. Quelque chose comme un compromis sans concession. Paradoxal ? Allez-y, vous comprendrez. Petits calamars sauvages aux pignons et vinaigre balsamique, crevettes cuites au four sur une feuille de citronnier, remarquables linguine aux gambas et langoustines. La crème de citron comme une *panna cotta* légère fut un dessert grandement savouré alors que nous n'avions plus faim. Env. 40 €.

ACQUA PAZZA

Piazza Carlo Pisacane, 10. Tél. : 07.71.80.643.
www.acquapazza.com

Le restaurant chic de Ponza situé sur la promenade en face du port. Cuisine très raffinée, un macaron Michelin. Étonnants calamars à la vapeur et jus d'agrumes, gambas en pâte filo frite. À noter la remarquable maîtrise des cuissons du chef. Carte : environ 60 €.

RISTORANTE DI IGINO

Cala Fonte, Le Forna. Tél. : 07.71.80.83.66.
Ce restaurant familial, tenu par Pamela et Iginò, est idéalement situé au-dessus d'une petite crique de Le Forna. Après la baignade, vous dégusterez du thon à l'huile maison accompagné des *finochietti*, de petits fenouils sauvages, des pâtes au thon, du carpaccio de thon aux citrons de Ponza, des beignets de fleur de courge, des calamars farcis. La cuisine qu'on rêve de manger en vacances. Carte : env. 30 €.

CALA FRONTONE

Via Frontone. Tél. : 07.71.80.009.
Une chouette adresse pour déjeuner (fermée le soir) à un prix très abordable, une cuisine de vacances et de soleil : bruschetta et salade. À noter l'excellente soupe de lentille et l'anguille marinée. Carte : env. 15 €.

TRATTORIA ALLA LANTERNA

Corso C. Pisacane.
Difficile d'avoir une table dans cette petite trattoria. Pas de café, pas de dessert mais des pâtes aux anchois à la sicilienne et une friture de calamars et gambas délicieuses. Carte : env. 25 €.

LA MARINA

Cala Feola, Le Forna. Tél. : 07.71.80.86.14.
Un cadre fantastique : une maison-grotte prolongée d'une terrasse sur pilotis qui domine la mer. Une cuisine savoureuse : des spaghetti à l'araignée de mer, la spécialité de la maison. Une

atmosphère particulière : les clients vont parfois en cuisine se préparer la *pasta*. Quelque chose de fellinien. Courez-y ! Env. 35 €.

A CASA DI ASSUNTA

Via Capo Bianco. Tél. : 07.71.82.00.86.
La cuisine d'Assunta lui ressemble : généreuse et savoureuse. Une cuisine de pays, réinventée tous les jours au gré de ce que la mer offre. Lors de notre passage : sauté de moules et de *vongole*, pâtes aux artichauts, délicieux gnocchi au pesto rouge de Palmarola, friture de poissons. Et la vue sur la grande bleue. Carte : env. 30 €.

LA KAMBUSA DA SETTIMIO

Via Bianchina Nuova, 15. Tél. : 07.71.80.280.
Une autre institution. Le patron qui a longtemps baroudé de par le monde est une mémoire locale. Cuisine de poissons et de fruits de mer. Carte : env. 50 €.

SOLO A VELA

Frontone Scogli. Tél. : 33.92.06.04.08.
Une ravissante petite paillote où l'on mange des sardines marinées, du carpaccio de thon, du poisson et du poulpe grillés, dans une ambiance musicale et décontractée. Également location de transat à la journée (10 €). Tarif unique boisson comprise : 40 €.

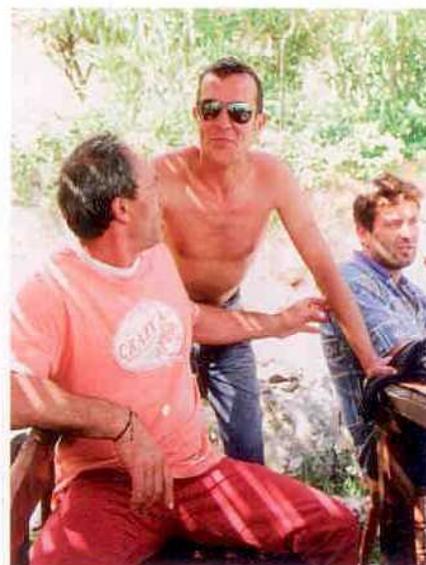
ZOOM

Le vin du bout du monde

Luciana et Emanuele Vittorio ont deux passions, le vin et Ponza. Aussi ont-ils tenu le pari incroyable de faire du vin à Punta del Fieno, une partie reculée de l'île à laquelle on accède après une heure de marche dans la montagne. Il s'agit du meilleur vin de l'île et parmi les plus belles vignes que nous ayons vues. À voir et à boire dans la plupart des épiceries et restaurants de Ponza. Cantina del Fieno à Punta del Fieno.

À faire

Un des principaux attraits de Ponza : ses eaux pures et transparentes. Possibilité de faire le tour de l'île en louant une barque. À ne pas manquer pour admirer la beauté des falaises. Diva Luna, Spiaggia di S. Antonio. Tél. 33.93.21.26.19, www.divaluna.com



La Bussola, le restaurant de Salvatore Esposito, est l'une des meilleures adresses de l'île.



Chez Assunta, la cuisine est à l'image de la patronne, chaleureuse et généreuse.