



**Le chef Gaetano Arnone
prépare la pâte.**

© Meigan Arnone

Sur les routes de la Toscane

Basculer dans une sémillante joie de vivre

C'est une Italie comme on la rêve, celle gardée précieusement dans un coin du cœur et dans laquelle on peut plonger indéfiniment : routes bordées de cyprès à l'allure fière, étendues vallonnées, vol d'oiseaux au looping parfait, gestes pleins d'égards. Et puis il y a aussi, surtout, cette hospitalité désarmante et sincère qui réconcilie avec le monde et donne envie de prendre le temps de regarder le ciel, la nuit.

TEXTE : MIREILLE JACCARD

RÉVASSER LES YEUX OUVERTS À LA VILLA LE CORTI

Ce jour-là, les nuages gris bleuté étaient bas et gorgés de pluie. Depuis la cathédrale Santa Maria del Fiore en direction de la basilique de San Miniato al Monte, il a fallu emprunter la route tout en virage, mangée par les feuillages, quitter Florence et poursuivre l'échappée en direction du sud. Une demi-heure plus tard, se sont soudain dessinés, au cœur de la région du Chianti Classico, les contours d'une propriété datant du XVII^e siècle, édifiée par les Princes Corsini et œuvre du peintre et architecte Santi di Tito.

Autour de la demeure historique de la famille Corsini, dont les racines remontent au XII^e siècle, comptant parmi leur lignage quelques hauts fonctionnaires bâtisseurs de l'histoire de Florence et le Pape Clément XII, s'étendent un jardin de la Renaissance, un verger rempli d'espèces indigènes adaptées aux grosses chaleurs, un domaine viticole de 50 hectares, ainsi que 15 000 oliviers plantés sur 73

hectares. Chaque année, c'est de ce climat clément et de ce sol aux airs de grand potager nourricier, composé de pierres de rivière et de sable, que proviennent les 250 000 bouteilles et 15 000 litres d'huile d'olive, certifiés organiques.

Au loin, on perçoit le rythme soutenu des cloches d'une église, une nature contrastée et, tout autour, l'odeur de la terre humide aux notes poivrées. Puis, le silence retombe peu à peu comme du pollen à l'arrivée des beaux jours sur les bordures des champs. Il y règne alors une atmosphère cinématographique, comme si d'un instant à l'autre, tout allait se décoiffer dans un bruissement de trop. La pluie ne semble qu'attendre un signal pour venir éclabousser le paysage dans une fougue dramatique, grandiose et poétique.

Pile au milieu de ces pensées, Meigan et Gaetano Arnone tombent du ciel pour nous accueillir avec chaleur, de la même façon qu'ils doivent le faire avec de vieux amis.

VIVRE AU RYTHME DES SAISONNALITÉS

En 2020, l'environnement toscan séduit tant le couple qu'ils décident de quitter la scène gastronomique new-yorkaise de haute volée pour s'y installer et apporter leurs expertises respectives à l'illustre famille Corsini dont ils apprécient les valeurs. «En embrassant la carrière de chef, j'avais tous les jours cette excitation palpable qui me transportait au moment de nouer mon tablier, malgré le rythme chronophage imposé par ma profession. Il y a trois ans, en passant davantage de temps avec mon épouse Meigan, j'ai mesuré la chance de l'avoir à mes côtés. Nous avons réfléchi à la nouvelle teinte que nous souhaitions apporter à notre vie. Sensibles au patrimoine de la Villa Le Corti, ainsi qu'à l'amitié qui nous unit à Clotilde et Duccio Corsini, nous étions enthousiasmés par ce que nous pouvions créer ensemble, main dans la main», explique le chef Gaetano Arnone tout en cueillant quelques brins de sauge dans le jardin en prévision de la confection du déjeuner, qui sera préparée sur le poêle centenaire après la visite du pressoir et des impressionnantes caves, remplies de jarres en terre cuite.

Cours de cuisine élaborés selon les produits arrivés à leur apogée gustatif, développement du potager organique pour le menu de l'Osteria, cueillette d'olives à l'automne, immersion dans l'âme de la Toscane... «Nous

À la Villa Le Corti.



© Meigan Arnone

rendons accessible l'histoire de la région, mais aussi son hospitalité, sa gastronomie, ses fruits et légumes de saison. Somme toute, il s'agit de célébrer l'essence toscane, son art de vivre», souligne avec fougue Meigan, photographe et architecte d'intérieur de formation aujourd'hui directrice artistique, à l'esthétisme sensible aussi bien visuellement parlant que dans sa façon d'être.

LE VIN DE FILIPPO : UNE PHILOSOPHIE QUI SE PERPÉTUE

Le chef se souvient: «J'ai fait la connaissance de Filippo, le fils aîné de Clotilde et Duccio, à New York dans un restaurant où j'étais sous-chef et lui stagiaire d'été. Il lui tenait à cœur de développer une harmonie entre la main de l'homme et le vin, car il considérait la vigne comme un organisme vivant. Les procédés de fabrication conduits en biodynamie, les rythmes lunaires, l'impact des changements climatiques, ainsi que le travail manuel le fascinaient. Sa maturité, son humilité et son regard habité par cette approche afin d'assurer la pérennité d'un meilleur sol étaient saisissantes».

C'est en 2015, une année avant son décès tragique à l'âge de 21 ans, que Filippo produit le premier millésime de «Fico», un vin conduit en biodynamie. Le chef poursuit: «Son idée majeure était de renouer avec la simplicité, de mettre en valeur un savoir-faire non interventionniste pour ne pas dénaturer le large spectre des saveurs de cette terre si singulière et de comprendre le terroir afin de porter au plus haut niveau d'expression le potentiel des fruits. Le respect de la biodiversité était devenu sa clé de voûte.»

COURS DE CUISINE DANS LES CUISINES ANCESTRALES

Derrière les fourneaux restaurés, situés dans la cuisine d'origine du domaine, le chef Gaetano Arnone est là avec sa foi, ses flammes, ses gestes précis et sa passion. L'identité de ses plats incarne une cuisine italienne savoureuse et inspirée dont il sait mettre en valeur l'élégance du terroir grâce à la clarté des goûts. Il joue sur une cuisine franche du collier et qui sait catapulte l'esprit loin. Dans l'assiette, des parfums décidés, généreux à l'image des pâtes fraîches, formidablement bien soulevées par

l'emploi de pollen de fenouil, l'épice des anges, qui apporte de l'entière à la sauce à base carnée et de Chianti Classico ou encore les raviolis à la ricotta, sauge et zeste d'orange.

Tout y est bigrement bien affûté, tout comme du côté de la table de l'Osteria où la cheffe Laura Ceccherini opère avec amour. Dans sa carte qui change chaque saison, vous retrouverez un irrésistible magret de canard accompagné d'une sauce à base de *Sangiovese* et d'endives braisées ou encore des tagliatelles aux myrtilles et une sauce de sanglier, le tout saupoudré de fleurs de romarin. Les parfums sont boxés, évidents, tapent juste.

À la fin de la journée, il ne reste plus un seul nuage dans le ciel. La notion du temps semble altérée. Ce qui rend la visite à San Casciano in Val di Pesa aussi particulière, c'est sans doute le sentiment d'avoir été témoin d'un instant ou le passé se lie au présent, l'humain à

© Mireille Jaccard



son environnement. Un cadre sublime qui permet de déposer devant soi, avec une précaution infinie, les confidences, celles qui restent ancrées en mémoire bien plus longtemps que 12 caudalies. • MJ

Gaetano Trovato donnant ses dernières instructions dans son établissement Arnolfo.

CARNET D'ADRESSES

SE RÉGALER

- **À San Casciano in Val di Pesa** (15 kilomètres au sud de Florence) : pour des cours de cuisine avec le chef Gaetano Arnone, visite d'un des plus anciens domaines viticoles de Toscane, découverte de l'histoire de la famille Corsini (certaines pièces du château renferment les archives de la famille, dont la correspondance codée et indéchiffrable du Pape Clément XII) ou s'attabler à l'Osteria de la Villa Le Corti où la cheffe Laura Ceccherini fait des merveilles.
 - ▶ **Villa Le Corti, Via San Piero di Sotto 1** www.principecorsini.com
- **Au Colle di Val d'Elsa** : Arnolfo, un deux étoiles Michelin, situé dans le petit village adorable de Colle di Val d'Elsa, constitue la toile de fond pour une expérience gastronomique formidable. Deux frères, Giovanni et Gaetano Trovato, ont créé un lieu théâtral dans les collines du Chianti et défendent une cuisine toscane avec passion et ferveur. Tout y

est emballant et plein d'élan. Les saveurs, des entrées aux desserts en passant par le choix de vins extraordinaires et le service y sont purs, justes et nets. C'est une table nimbée de lumière où l'on respire le temps avec sérénité. Une gorgée de vin et la soirée peut reprendre.

- ▶ **Ristorante Arnolfo**
V. le della Rimembranza 24
www.arnolfo.com

SÉJOURNER À FLORENCE

- **Antica Torre** : La maison, rénovée du XIII^e siècle en pierre couleur caramel, offrant des logements haut de gamme et terrasse sur le toit avec bar, allie élégance et confort. De l'ancienne aristocratie, il reste une architecture absolument exquise et une hospitalité chaleureuse, qui vous fait renouer avec le passé et l'intemporalité des choses. Les lieux garantissent un voyage au cœur du voyage.
 - ▶ **Via de Tornabuoni 1**
www.tornabuoni1.com

À PIANELLA

- **Hôtel Le Fontanelle**, pour se réveiller dans un tableau et observer le changement des saisons.
 - ▶ www.hotelfontanelle.com

À MONTALCINO

- **Podere Brizio**. Un diamant situé au cœur des vignes pour connecter son âme au terroir et une élégance folle. À ne surtout pas manquer.
 - ▶ www.poderebrizio.it

À SIENNE

- **Grand Hotel Continental Siena** Hôtel majestueux dans un palais du XVI^e siècle, situé dans le centre historique à deux pas de la Piazza del Campo dominée par la Torre del Mangia, avec hébergements opulents, restaurant élégant et bar à vin. Un séjour qui vous permettra de vous immerger dans l'Histoire de Siena.
 - ▶ www.collezione.starhotels.com/fr/nos-hotels/grand-hotel-continental-siena