



Aux premiers rayons du jour à La Fontanelle, à Pianella.

Florence : l'hymne à la volupté

Il y a des terres qui ont le pouvoir d'alléger le cœur, donner l'envie de suspendre ses pas, faire demi-tour. La Toscane est l'une de celles-ci. Une région qui vous prend par la main, vous offre un lieu pour reposer votre tête sur un lit d'étoiles florentines et vous faire glisser dans un autre rapport au temps, loin du tourbillon de la vie.

TEXTE ET PHOTOS : MIREILLE JACCARD

Une bonne sœur sur son vélo filant à toute allure telle une comète dans les ruelles pavées de Santo Spirito. Un vieil homme lisant son journal avec son chien à ses pieds sur la terrasse du *caffè Canto Alla Mela*. Des chapelets de linge suspendus sur une corde tissée qui flottent au dessus des têtes. Et puis, les postures élégantes. Une femme au sourire clair et aux doigts sertis de diamants sirotant une coupe de Prosecco bien avant l'heure du goûter. Le mouvement de la main pour fumer la dernière cigarette au retour d'un dîner. Les prévenances sur les trottoirs étroits. Des notes de piano qui s'échappent d'une fenêtre entrouverte et qui se faufilent jusqu'à la rumeur du *Mercato di Sant'Ambrogio*.

Les scènettes du quotidien ont une saveur sans pareille à Florence, davantage encore si on les observe avec le cœur. Et partout cette teinte dorée, enrobante et veloutée, qui caresse les murs quelle que soit la saison et qui offre une formidable dimension sensorielle.

« Les scènettes du quotidien ont une saveur sans pareille à Florence. »

VILLE FESTIN, LES SENS EN ÉVEIL

Ristretto serré au comptoir avant de filer visiter une exposition, *pici all'aglione* à partager à l'heure du déjeuner ou *gelato* à la pistache en redescendant de la Basilique *San Miniato al Monte*, des saveurs qui réjouissent le palais.

Cela se poursuit avec les réjouissances pour l'âme, telles que les rencontres avec des chefs érudits qui fredonnent en cuisinant, des hôteliers aux belles valeurs d'un autre temps ainsi que des vigneron passionnants et romanesques. L'exploration de la ville continue dans cette tonalité allègre, ce phrasé éclatant, qui s'achève presque toujours par un sourire, lorsqu'elle vous apostrophe ou vous complimente, juste pour faire plaisir, sur le chemin qui vous mène à un rendez-vous.

Il y a des adresses qui se révèlent être des coups de cœur. Le restaurant familial *Cafaggi* est l'une d'elles. C'est la générosité sur un plateau, qui donne envie de multiplier les occasions pour y célébrer le sel de la vie. Ici, la cuisine

toscane s'exprime d'une façon incontestablement goûteuse et sait se distinguer sur la scène culinaire locale. C'est un voyage au cœur du voyage. Les saveurs régionales se réunissent dans les assiettes où coexistent un terroir, des mélanges de textures, des petites et des plus grandes histoires et des arômes qui s'accordent avec délice. Cette diversité culinaire témoigne de la complexité culturelle et historique du pays. Il faut aller chercher la cuisine florentine dans ce qu'elle a de plus simple, car c'est là que la noblesse s'y abrite. Abats, pain et légumes, les ingrédients piliers, essentiellement issus de la terre déjà appréciés à la Renaissance, continuent de séduire les gourmets. « La variété des traditions culinaires, en Italie, ne s'observe pas au niveau des régions, mais des villes. Au sein de la Toscane, Florence, Sienne, Lucques ou Arezzo ont chacune leurs recettes, étroitement liées à leur territoire », rappelle l'historien Massimo Montanari.

Andrea Caffagi et son fils Guglielmo devant leur restaurant.



Spaghetti aux fruits de mer au restaurant Cafaggi.

La première coupe de Prosecco est servie dans l'épicentre des cuisines du restaurant pendant qu'Andrea Cafaggi, patron de l'institution bientôt centenaire située à quelques pas de la Piazza San Marco, cisèle, sur une épaisse planche en bois, une poignée d'herbes et un piment oiseau. On a alors la sensation de renouer avec une candeur, une sérénité, de s'approcher d'un lieu où il fait bon vivre. Tout s'enchaîne : son régulier de cisaille, frottement d'une main contre le tablier, coquillages passés à l'eau claire et enfin parfums herbacés de persil qui embaument l'air.

Alors que l'ail est en train de dorer dans l'huile d'olive pressée chaque année artisanalement, Guglielmo Cafaggi, le fils d'Andrea, déclare en riant : « mon père passe son temps à parler de nourriture, même aux repas ! » Puis il ajoute : « Et à travers ce sujet qu'il affectionne plus que tout, en réalité, c'est du monde qui nous entoure dont il parle ». Autour de la table recouverte d'une nappe blanche, Andrea, tout en servant le vin blanc, convoque ce qui alimente l'âme, tels que les ouvrages du philosophe humaniste américano-libanais Khalil Gibran, un recueil de poésie découvert récemment ou une anecdote à propos de Vinicio Berti, un artiste originaire de Florence.

Côté assiette, et ce dès la première bouchée, on y décèle, le travail soigné d'un amoureux des matières premières. La succession des mets est une déambulation menée avec

générosité où entre beaucoup de bonté. Tel un poème constitué de rimes parfaites. À l'ardoise, tripes, *ribollita**, *crostini toscani di fegatini*, *osso-buco* de veau aux cèpes truffés, *peposso alla fornacina*, *tagliata*, *bistecca alla fiorentina*, morue accompagnée d'une friture de courgette ou encore crevettes revenues au vin blanc, de quoi se réjouir d'être ensemble. Tout y est irrésistible et joyeux. Aussi bien le repas que les anecdotes, qui volent au-dessus des assiettes.

LE ROYAUME CIBRÈO

Située à quelques encablures du marché vibrant de Sant'Ambrogio, où l'air semble s'être attardé dès l'aurore sur les joues des primeurs qui arpentent leurs étals, la tête d'affiche du quartier se nomme Cibrèo.

Fabio Picchi, l'espiègle patron auréolé et aimé de sa ville, est le défenseur d'une cuisine toscane revigorante, héritée de sa grand-mère et de sa mère. Avec ce bagage culinaire, tout en sachant parler le langage d'aujourd'hui, il a pensé tout un quartier trié sur un volet singulier : le sien.

Lié par une philosophie unique, celle de la transmission et de la fidélité à un terroir, on recense une trattoria chic mais bon enfant, un restaurant gastronomique, un café désarmant de charme, une adresse d'inspiration asiatique (*Ciblèo Tortelli e Ravioli*), une boulangerie (production de 900 kg de pain par jour), une épicerie fine (C.Bio), un théâtre-cabaret (*Teatro del Sale*) puis plus récemment, une école de cuisine (*Cibreo Academy*), imaginée et inaugurée durant l'année 2020.

Lorsque l'on interroge Giulio Picchi, homme d'affaires et fils de Fabio, on sent un esprit qui fourmille d'idées grisantes, une créativité sans cesse stimulée. Il parle avec élan, superpose les phrases et il suffit d'observer son regard qui semble traverser la botte, frôler les clochers, survoler les villages qui recèlent

* Ribollita : Il s'agit d'un potage de chou noir et de légumes à laquelle les paysans ajoutaient le pain rassis de la veille, puis qu'ils faisaient bouillir et bouillir encore, d'où son nom. Réconfortante et nourrissante, elle était adaptée à la rude vie des champs. C'est une recette emblématique de Florence.



Giulio Picchi, homme d'affaires et fils du chef Fabio Picchi.

CARNET D'ADRESSES DANS LES VALLÉES BUCOLIQUES DE TOSCANE À PIANELLA

Où séjourner

- **Hôtel Le Fontanelle**, pour se réveiller dans un tableau.
► www.hotelfontanelle.com

À MONTALCINO

Où séjourner

- **Podere Brizio**. Un diamant situé au cœur des vignes. À ne surtout pas manquer.
► www.poderebrizio.it/en

Où déguster les vins

- **Vallepicciola**, qui propose des visites et des dégustations pour vivre une expérience unique dans un cadre merveilleux.
► www.vallepicciola.com
- **Poggio Landi**. À ne surtout pas manquer. Visites des caves et dégustations, c'est un lieu absolument exquis pour aller à la rencontre des meilleurs crus.
► www.poggiolandi.it/en

- **Dievole**. L'expérience d'exception au milieu des vignobles qui offre un refuge pour l'âme.
► www.dievole.it/en



Crostini toscani di fegatini chez Cibrèo.

des trésors gustatifs et des recettes traditionnelles puis se faufler dans les oliveraies et les vignes. «Lorsque j’emmène les élèves de l’Académie faire un tour d’horizon des métiers de bouche, j’essaie de transmettre l’essence d’un produit indissociable à son environnement», relate-t-il. Puis, il nous entraîne dans les coulisses de ses restaurants. Là-bas, on retrouve une armée d’architectes du goût qui s’ébroue en tablier blanc, dont les mains expertes s’activent dans les entrailles des cuisines. Les cocottes en fonte sur le feu ne semblent dormir que d’un œil, on perçoit le glouglou discret des sauces qui mijotent, les légumes de saison sont émincés, les viandes rôties au four reprennent leur souffle. Aux murs, des annotations au feutre, une photo en noir et blanc encadrée témoignant d’un instant de joie populaire : une

image d’une famille joyeuse attablée autour d’une soupière.

Giulio est en quête perpétuelle de ce fameux pas de côté original, mais se fait un point d’honneur à garder intactes les valeurs de base de la tradition, nourrie d’une élégance sophistiquée dont la dénaturation est impensable. Il porte une attention particulière à la saisonnalité des produits toujours sourcés, à l’image de ces figues de variété ancienne, cette huile d’olive des collines de Fiesole, ces châtaignes AOP de la vallée de Mugello ou ces fromages au lait cru dont il s’approvisionne sans intermédiaire et que l’on retrouve dans l’épicerie fine (C. Bio).

Pour la famille Picchi, l’approche du métier s’articule donc autour de la mise en valeur primordiale qui lie le producteur, l’humain et le goût. Elle se traduit dans une cohérence éthique ancrée dans une réalité contemporaine. C’est l’une de leur préoccupation majeure dans l’idée de mieux consommer, de comprendre l’aliment et de proposer un twist gustatif radieux.

ANTICA TORRE: DESCENDRE L’ESCALIER DU TEMPS

Juste de l’autre côté du pont *Santa Trinita*, une demeure splendide en pierre couleur caramel datant du XIII^e siècle. Un haut porche, des plafonds palatiaux, le havre de paix d’Antica Torre, un lieu d’hôtellerie splendide où il fait bon de déposer ses valises. À l’intérieur, un parquet frotté à la cire d’abeille, deux terrasses en rooftop, une vue splendide sur le Duomo, l’Arno et l’Oltrarno, 24 chambres où chaque détail est pensé pour que l’on s’y sente comme à la maison. De l’aristocratie passée, il reste une architecture absolument exquise et une hospitalité chaleureuse, qui vous fait renouer avec le passé et l’intemporalité des choses. Parfaitement enchanteur.

UN TORRENT D’ÉCLAT ET DE GRÂCE: LÀ OÙ LE CŒUR BAT AU RYTHME DE LA VIGNE

Arpenter le pays, parcourir les routes bucoliques et ondulées, bordées de cyprès à l’allure fière et au vert sombre, se savoure de la même manière que l’on déguste un verre de *Brunello di Montalcino* au goût affirmé, imprégné de notes de réglisse et de tabac. Au fil du

chemin, des villages inconnus traversés, un paysage immense qui défile et qui se dévoile comme les prémices d’une pièce de théâtre. Ici, le temps semble s’être arrêté. Et puis il y a aussi ces couleurs propres à chaque saison, bouleversantes de beauté, qui vous conduisent aux vignobles de Vallepiciola, profondément enracinés dans les anciennes terres enchantées du Chianti Classico. Au cœur de cet environnement au microclimat clément et aux airs de grand potager nourricier, où poussent les oliviers et les grappes de raisin, c’est tout un art de vivre qui se prête allègrement à une délicieuse cadence. On saisit alors mieux les saveurs qui se dégagent d’un verre de Chianti Classico, produit avec le traditionnel Sangiovese, littéralement «Sang de Jupiter», un cépage noir, au fort caractère et délicat à produire, devenu le blason de la région. Il se subdivise en deux familles: Le *Sangiovese Piccolo* et le *Sangiovese Grosso*, cépage de choix pour les vins du Chianti, du Brunello di Montalcino, aux notes de prune noire, d’épices douces sur des touches de vanille et de cerises confites.

Répartis sur les territoires vallonnés, les vignobles ont été soigneusement sélectionnés en fonction de la composition diversifiée des sols et des zones alternant amalgames d’argiles, marnes calcaires, marnes bleuâtres, sable, grès et de la roche poreuse tel que le tuf. La cave s’étend le long du coteau oriental de Castelnuova Beradenga, à deux pas de Sienne, sur une superficie de 105 hectares plantés avec soin et qui offre une complexité rare. Dans ces vignobles, les raisins traditionnels comme le Sangiovese, dont la majorité est utilisée pour produire du Chianti Classico, y sont travaillés, en plus des variétés internationales telles que le Pinot Noir, le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Chardonnay. La région acquiert un savoir-faire inestimable dont la renommée des crus raffinés dépasse les frontières.

Saisir les vins de la Toscane, c’est aussi et surtout plonger dans l’histoire d’une région où les premières traces du passé viticole remontent au IX^e siècle avant J.-C., au moment de l’installation de la civilisation Étrusques. Quatrième région viticole d’Italie par sa production et cinquième région par sa taille, il



existe près de 86 000 hectares de vignobles. La Toscane, c’est avant tout une terre de collines, perchées à des altitudes variant de 250 à 800 mètres.

Noblesse et puissance sont alors les mots qui viennent à l’esprit pour décrire l’expérience

Se réveiller dans une peinture à Dievole Wine Resort.

CARNET D’ADRESSES SUR LA CÔTE TOSCANE À VIAREGGIO

Où séjourner:

- **Hôtel Plaza e de Russie.** Merveilleux lieu de séjour pour vivre l’expérience balnéaire.
► www.plazaederussie.com

Se restaurer:

- **Ristorante Trattoria Da Miro.** S’il n’y avait que la possibilité de choisir un plat, prenez la cassiole de poissons au vin blanc. À s’en relever trois fois dans la nuit.
Via Michele Coppino, 289.
► www.ristorantedamiro.com
- **Da Romano.** L’élégance à l’italienne, du service aux saveurs qui embaument les plats.
Via Giuseppe Mazzini, 122
► www.romanoristorante.it

que procurent les grands vins de la Toscane. Dans le domaine viticole de Poggio Landi, la cave est dotée d'une philosophie de production axée sur la durabilité et la notion de qualité de produit. Les vignes sont aujourd'hui entretenues par des vignerons pur jus, soucieux de l'harmonie avec la nature qui les entourent et les nourrissent. C'est là que sont produits des vins très élégants et des huiles d'olive extra-vierge raffinées. Issue de sols argilo-sablonneux et d'un savoir-faire transmis de génération en génération, l'ampleur et la complexité de la palette aromatique sont une ode au palais. Puissance et noblesse sont alors les mots qui viennent à l'esprit pour décrire l'expérience que procure une visite dans ce domaine. Chaque cépage retranscrit l'expression du terroir d'origine.

À une dizaine de minutes de Montalcino, Podere Brizio, établissement *d'agriturismo*,

« Une ode au palais. »

niché dans les collines du Val d'Orcia et entouré de vignes. Ici, tout est pensé pour la paix et le repos du corps et de l'esprit avec cette nature inouïe omniprésente. On y compte 12 chambres, un spa dans ce qui était autrefois un grenier à foin, idéal en fin de journée, tandis que la cave abrite les meilleurs *Rosso di Montalcino*, *Brunello* et *Brunello Riserva* qui n'attendent que d'être dégustés. L'humilité et l'implication totale à la terre, c'est la recette magique, celle qui se ressent sur l'ensemble du domaine et dans son nectar épanoui.

À Dievole, on a la sensation de toucher du doigt une terre préservée. Pour prolonger les plaisirs gustatifs dans un univers champêtre, le Dievole Wine Resort est absolument merveilleux. Le lieu se prête parfaitement à une parenthèse enchantée en plein milieu des vignes que vous pourrez également parcourir à pied.

Les meilleurs crus peuvent être savourés en attendant le dîner dans le bar convivial. Autrefois, c'est ici que les ouvriers, de retour du travail, conservaient les premiers fruits dans des silos en terre cuite. Si travailler la terre suffit pour ne penser qu'en termes d'ombre et de lumière, trouver un authentique plaisir à scruter le ciel et y capturer ses fantaisies deviennent une limpide évidence. La singularité des expressions des vins de la région est un subtil mélange d'audace et d'authenticité. On y découvre des vins au charme intemporel, un point de milieu entre la terre et le ciel. Un endroit d'expression qui élève par la précision et le goût, une façon de se rapprocher d'une partition réjouissante, une véritable symphonie. Le restaurant «Ristorante Novecento», qui doit son nom à la réserve Chianti Classico fondée en 1990 pour célébrer les 900 ans du domaine, vous permettra de découvrir une cuisine semillante et bien frappée, une collision dingue de saveurs.

SE RÉVEILLER DANS UN TABLEAU

Un ciel immense immaculé, les cyprès en contrebas, un ensemble de vignes à perte de vue. Ce paysage hypnotique, qui semble avoir été spécialement conçu pour nous, c'est ce que l'on retrouve l'hôtel Le Fontanelle. Ce dernier,

pensé dans un ancien édifice en grosses pierres du XIII^e siècle, offre un séjour s'approchant d'une expérience immersive tout à fait exceptionnelle. Perché sur une colline à Castelnuovo Berardenga, le lieu est rempli de délicatesse et de calme.

En 1999, Giuseppina Bolfo tombe sous le charme d'une ancienne ferme et décide de restaurer les lieux pour créer un lieu d'hôtellerie raffiné, dédié à une clientèle sensible à l'authenticité sublime. Un luxe à l'élégance folle, sans tapage. Ainsi, chaque chambre est un refuge pour l'esprit qui respire les parfums de la Toscane. Le Fontanelle, c'est la quiétude, la simplicité élégante, le silence, la richesse de la flore, qui s'inscrit dans cette quête distinguée. «Ma conception de l'hospitalité est probablement un peu démodée, une relation plus personnalisée que ce qui est communément compris aujourd'hui dans un hôtel. J'aimerais que chaque invité puisse ressentir un accueil chaleureux et sincère», explique Giuseppina Bolfo lorsqu'on l'interroge sur ce qui l'anime dans son métier.

PRENDRE LE LARGE: L'APPEL DE VIAREGGIO

À un jet de pierre de Florence, Viareggio, la station balnéaire distinguée de la côte toscane à l'architecture Art Nouveau vous tend les bras à une heure trente à peine en train depuis Florence. Le front de mer de la station balnéaire haut de gamme fut détruit par un



Les cuves à vins en béton au design contemporain.

grand incendie en 1917. C'est ce qui explique la reconstruction des bâtiments détruits par un style Art Nouveau, un style architectural qui était populaire à l'époque.

Aujourd'hui, c'est une escapade idéale et magique en hors saison pour plonger jusqu'au cou dans un bain qui sent encore un peu l'insouciance estivale. Un lieu parfait pour écouter le chant de ses habitants et celle de la mer qui montent par les fenêtres. Les lieux invitent à respirer au rythme des vagues sous l'immensité du ciel aux tons pastels. Pour prolonger le plaisir, un séjour au *Plaza e de Russie*, demeure de la fin du XIX^e siècle entièrement rénovée et située le long de la promenade maritime, sera une halte de choix. «Les chandeliers en verre de Murano, les salons privés et le mobilier d'époque inspirent un véritable voyage dans le temps», relate Salvatore Madonna, propriétaire des lieux. Le Lunasia, le restaurant étoilé situé dans l'hôtel vous attend avec sa cuisine



Vino Santo en cours de fabrication.

Les vignes à Podere Brizio.





Viareggio, à 1 h 30 de train depuis Florence.

méditerranéenne et contemporaine. La cuisine flamboyante du chef Luca Landi exprime le goût et la tradition du terroir, entre mer Méditerranée et Alpes apuanes.

DÉSENTORTILLER LES IMAGES

Au bout du voyage, quelque chose vous semblera sans doute bouleversé. Peut-être qu'il s'agira de cette kyrielle de nouvelles images cinématographiques qui peupleront désormais votre imaginaire et qui continueront à vous transporter. Ou des souvenirs de sensations qui vous reviendront simplement en fermant les yeux quelques instants. Tels que le souvenir d'une balade dans les vignes silencieuses, l'aurore teintée de cuivre dans un hameau ravissant, les errances poétiques,

les saveurs d'un Amaro savouré juste pour le plaisir de prolonger la soirée, la découverte d'une gargote qui dépote, le bruit d'une porte cochère retentissant dans l'obscurité chaleureuse, la promesse de se coucher tôt que vous n'aurez pas tenue ou encore le petit signe de main en passant devant le café où vous aviez pris vos habitudes et qui vous donnaient l'impression d'avoir déposé une ancre dans le quartier.

Ce qui est sûr, c'est que la Toscane donne une étonnante leçon, celle de revoir ses classiques, d'aiguiser notre curiosité en nous faisant quitter les lieux communs. En s'éloignant des guides et de leurs impératifs, on s'invente une nouvelle constellation, on stimule une nouvelle façon de voir le monde.

Le soleil se couche sur Florence. On allume alors les bougies. L'éclat dans les yeux. Notre esprit peut se laisser happer dans ce ciel bleu canard pour mieux se retrouver dans cet abri peuplé d'étoiles florentines. • MJ



La bienveillance dans les ruelles de Florence.

CARNET D'ADRESSES

À FLORENCE

Se restaurer

- **Cibrèò** : L'enseigne elle-même désigne un met rare, datant de la Renaissance, confectionné avec des abats de volaille. Tout y est délicieux. Une cuisine fraîche et de saison faite avec beaucoup d'amour et qui se déguste soit au café, dans la trattoria ou au restaurant gastronomique. Trattoria, via dei Macci 122/r. Caffè Cibrèò, via A Del Verrochio 8/r.

► www.cibreo.com

Où séjourner

- **Antica Torre di Via Tornabuoni 1**. Maison rénovée du XIII^e siècle offrant des logements haut de gamme et terrasse sur le toit avec bar, qui allie élégance et confort. L'accueil, le lieu, l'atmosphère, tout y est absolument sublime. Il garantit un voyage au cœur du voyage.

► www.tornabuoni1.com

- **Dimora Palanca**. Ancien palace du XIX^e restauré. Somptueuse, l'architecture classique se mêle au mobilier contemporain avec allégresse. Calme, ce lieu vous garantira un séjour de rêve. De plus, le restaurant gastronomique Mimesi, situé dans la cuisine d'origine de la villa propose une cuisine sophistiquée supervisée par le chef Giovanni Cerroni et sa brigade. Magique !

► www.dimorapalanca.com

- **The Place**. Plus qu'un hôtel, ce lieu offre la sensation de rentrer chez soi au cœur de Florence. Une hospitalité sur mesure qui plaira aux grands voyageurs ou ceux en quête de valeurs sophistiquées dans l'air du temps. Piazza Santa Maria Novella, 7.

► www.theplacefirenze.com

- **25 hours**. Inauguré en septembre dernier, c'est un lieu d'hébergement ultramoderne, conçu par le bureau d'architecture florentin Loci Architettura, amoureux des couleurs pulsées et effervescentes qui swinguent. Situé à quelques pas de la gare centrale, au sein d'anciens locaux d'une société de prêt, l'hôtel s'étale sur plus de 10 000 m². Le concept de l'hôtel repose sur la Divine Comédie de Dante et s'inspire des scènes de l'Enfer et du Paradis. Piazza di S. Paolino, 1.

► www.25hours-hotels.com/hotels/florenz/piazza-san-paolino

► À faire

- Des produits du terroir au cœur de la ville troisième dimanche du mois, la Fierucola, une association de cultivateurs et d'artisans locaux, investit la Piazza Santo Spirito pour vendre directement sa production aux Florentins. Sur les étals : bœufs de truffes, parmesan, sauge fraîche, lainages aux teintures naturelles... L'ambiance est joyeuse, la façade de l'église Santo Spirito éclaboussée de soleil, et des musiciens se joignent parfois à la fête.

- **La Villa Bardini** pour se balader dans la verdure et avoir le souffle coupé face à la vue. Pour y aller, on emprunte la costa San Giorgio, ruelle bordée d'églises et de maisons anciennes, qui offre un air de campagne.

- **Le Palazzo Strozzi**. Un lieu qui dépoussière le centre historique, ce lieu d'exposition a fait entrer l'art moderne et contemporain dans la cité renaissance. Rétrospectives d'artistes internationaux, concerts et performances. Un endroit dynamique, que l'on apprécie aussi pour son bar niché sous les arcades d'un élégant cortile.

Où boire un café

- **Canto alla Mela**. Pour la petite terrasse et l'accueil adorable à deux pas du marché de Sant'Ambrogio. Via Ghibellina, 20R.

Où déguster une glace

- **My sugar**, pour leur glace à la rose et au sésame noir. Via de' Ginori, 49/red.

- **Il Gelato di filo**, pour la gentillesse de la glacière et les saveurs extraordinaires. Via S. Miniato, 5

À ramener

- Des pâtes fraîches à base de farine biologique de **Pasteria del Podere**, niché sur la via Senese dans le quartier de Porta Romana.

- Du fromage local de **Corzano e Paterno**.

► www.corzanoepaterno.com

- Une bouteille de Vino Santo, un vin doux fabriqué avec des cépages blancs comme le Malvasia ou le Trebbiano. Il est produit avec du raisin récolté en septembre qui est ensuite séché pour augmenter la concentration de leurs propres sucres. Le vino Santo est ensuite vieilli pendant au moins trois ans. Il se sert traditionnellement avec des *cantuccini*, des biscuits, en fin de repas.