



## LUXE > ÉVASION > REPORTAGE

LUXE - VOYAGE



### Douceurs siciliennes

[ 11/07/08 - Série Limitée N° 065 ]

**Visiter les monuments, arpenter les ruines ne suffisent pas à donner l'âme d'un pays. Ses recettes ancestrales traduisent à coup de douceurs sucrées ou salées la richesse du terroir et les empreintes laissées par les envahisseurs. Noto, Modica, Scicli, un parcours gourmand en terre sicilienne.**



La cathédrale San Giovanni et la basilique San Giorgio à Modica, exemples du baroque sicilien. © Pierre Hausherr

"La Sicile est la clé pour comprendre l'Italie ", disait Goethe. Sans doute parce que cette île splendide réunit, portés à leur paroxysme, l'harmonie et le chaos. Tumulte grandiose des paysages, guerres et tremblements de terre, la Sicile est une terre hantée, habitée par les Dieux antiques et les démons de la modernité. Patchwork culturel, où la langue et la gastronomie se transforment encore subtilement d'une province, d'une ville, d'une vallée à l'autre, l'île

garde l'influence des multiples envahisseurs qui s'y sont installés. Grecs, Byzantins, Romains, Phéniciens, Carthaginois... ont modelé les campagnes, la langue et, surtout, la cuisine, l'une des plus riches d'Italie.

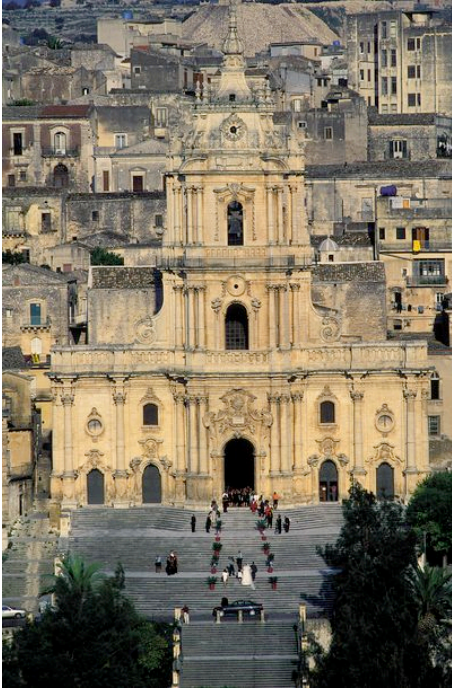
Dès la sortie de l'aéroport de Catane, laideurs et beautés se superposent, une interminable enfilade de zones industrielles et de banlieues, avant d'entrer enfin dans un paysage où le maquis méditerranéen resplendit. Tout au long du voyage, aux ors de Byzance, aux monuments baroques, à la douce perfection de Ségeste, à la couleur indescriptible d'une mer dont les nuances varient entre violet et turquoise répondent des zones surprenantes où l'on voudrait parfois pouvoir fermer les yeux. Ici, comme dans le reste de l'Italie, le XXe siècle impose sa marque. Curieusement, au coeur même du pire, l'excellence d'un repas simple servi avec gentillesse rachète presque les péchés de l'urbanisme. C'est le cas à l'*Osteria del Cacciatore*, à Castrolibero, un bourg d'Apocalypse entre Caltanissetta et Agrigente. Ce petit restaurant au décor quelconque, tenu par cinq charmantes soeurs, propose une cuisine absolument délicieuse. Pizzas cuites au feu de bois et *cannoli*, le dessert sicilien par excellence, cornet de pâte frite, fourré de ricotta parfumée au chocolat ou aux fruits confits.

Partout en Sicile, la poésie et l'émotion naissent de la confrontation de l'ordinaire et du sublime. Certains sites comme les temples d'Agrigente ou la villa del Casale à Piazza Armerina, banalisés par le regard blasé des touristes, ont presque perdu leur âme. D'autres l'ont préservée comme à Morgantina, cité antique de près de 1000 ans avant J.-C., où les vestiges parlent encore. Ornée de délicates mosaïques noires et blanches, la maison en hauteur du sybarite Ganymède reste accueillante et suggestive. Il fait bon s'attarder sur la terrasse et l'imaginer recevant ses amis. Ségeste, site archéologique majeur, échappe aussi à l'afflux des foules. Le temple, posé au milieu de champs remplis de fleurs sauvages, garde tout son mystère.

Le sud-est de l'île, encore très agricole, a un charme particulier avec ses étendues de belles cultures. Entourées de campagne, des petites villes vivantes comme Noto, Modica ou Scicli, en plus d'une architecture pittoresque, perpétuent une longue tradition culinaire et des sommets

gastronomiques. Il faut goûter aux *scacci* - nom de toutes les pâtisseries fourrées -, aux *arancini*, boules de riz frites, aux différents fromages et au *pane cunzatu*, pain aux olives et à l'origan... et suivre les variations de la *caponata*, version raffinée de notre ratatouille.

Noto a des pavés noirs, des pierres de miel et une architecture qui fait danser les façades. La cathédrale, récemment restaurée, flotte en haut d'un immense escalier. Les palais magnifiques donnent à la cité un cachet unique, comme le palazzo Nicolaci di Villadorata avec ses balcons sculptés de lions, chérubins, sirènes et griffons, point d'orgue d'une promenade dans les petites rues transversales, derrière la cathédrale.



La cathédrale San Giovanni et la basilique San Giorgio à Modica, exemples du baroque sicilien. © Pierre Hausherr

De l'autre côté, sur le corso Emanuele, juste avant la lumineuse *chiesa di San Carlo, Sicilia*, l'un des meilleurs cafés d'Italie, récemment distingué par le guide *Gambero Rosso*, se remarque à peine. Ce lieu historique, fondé en 1832, fréquenté par les intellectuels, est aujourd'hui le point de rencontre des notables. S'y attendent quelques vieux messieurs élégants en chapeaux de paille et casquettes de tweed. Des garçons coiffés du *bustino nero*, une sorte de képi noir porté de travers, leur servent, avec le *caffè*, toutes sortes de délices inconnus ailleurs. Corrado Assenza, le propriétaire, crée les pâtisseries et spécialités qui assurent la réputation de son établissement : des classiques, *cannoli*, granite, cassates, marmelades d'agrumes, lait d'amandes, nougats, ou carrément inattendues, comme le *Mai Abbastanza*, " Jamais assez " en français ! Cette tarte, à la pâte pétrie avec des morceaux de noix et des éclats de fève de cacao, est garnie d'une crème au poivre blanc, de confiture de coings et de raisins secs de

Pantelleria trempés dans du vinaigre balsamique !

Le troisième dimanche de mai, on fête l'Infiolata à Noto. Sur les rues couvertes de fleurs avance la procession de la Vierge. On se prend à penser que, laissée à elle-même, la Sicile tout entière pourrait être ainsi, un tapis de fleurs !

Modica se partage entre ville haute et basse. Leur rivalité explique la démesure des églises grandioses et fastueuses. Dans l'une des moins imposantes, l'église de San Nicolo inferiore, une fresque byzantine du xiii<sup>e</sup> siècle a été redécouverte il y a dix ans et récemment restaurée. Cette ville encore à l'écart des circuits touristiques garde son charme particulier. De janvier à mars, on y mange les lumineux *cedri*, cédrats en français, gros citrons doux, irréguliers et grumeleux, dont même la peau se dévore. Le jour de la fête de San Giorgio, en piles jaune vif sur les étals, les *cedri* sont coupés en quartiers et assaisonnés de sel et de piment rouge.

La ville basse, commerçante, regorge de confiseries. La tradition du chocolat remonte aux Espagnols qui, au xv<sup>e</sup> siècle, rapportèrent des fèves de cacao du Mexique. La confiserie Bonajuto, tenue ici par la même famille depuis 1880, fabrique toujours les spécialités locales de chocolats au piment ou à la cannelle.

Sur la pente d'un éperon rocheux se dresse la ville haute, au confluent des vallées de deux torrents aujourd'hui couverts et transformés en deux rues principales. Les maisons semblent collées au rocher. Tout en haut, le noble Palazzo Failla a été admirablement transformé en hôtel il

y a deux ans par Paolo Failla. Ce dernier nous fait goûter des *mpanatigghi* ou *impanatigghi*, petits chaussons secs fourrés de viande et de chocolat. La viande hachée est mélangée à des amandes et des épices puis incorporée au chocolat de telle façon qu'on n'en décèle plus la présence. Un goût qui fait voyager dans le temps ! Comme ils se conservaient longtemps, les mères les préparaient pour leurs fils qui partaient à la guerre.

### Bijou baroque

Posée au creux d'une large vallée surmontée de collines rocheuses, ravissante et tranquille, Scicli est un bijou baroque. Comme Noto et Modica, elle est inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco. Une grande place, des églises, quelques immenses palais et un petit restaurant touchant de simplicité, *La Taverna*, dont la terrasse à un coin de rue apporte un courant d'air bienvenu les jours de chaleur. Proche du Beneventano, le plus beau palais de la vieille ville, une très belle maison d'hôtes, le *Palazzo Hedone*, fruit du pari de deux jeunes Français Axel Garrigue-Guyonnaux et Sylvain Pataut de Escarrega, vient d'ouvrir.

Tous les ans au mois de mai, l'extraordinaire sculpture en carton-pâte de la Madonna delle Milizie, la Vierge des Armées, sur son cheval blanc, sort en procession de l'église San Ignazio. Elle commémore une bataille légendaire des Normands, livrée et gagnée en 1091 contre les Sarrasins avec le concours de la Vierge. C'est à Scicli qu'on prépare le mieux les amandes d'Agrigente, pour en faire ces merveilleuses douceurs qui consolent de tout ou presque.

#### PRATIQUE

##### Y aller

Casa Sicilia, agence de voyages spécialiste de la Sicile d'exception. Tél. : 01 42 93 28 41. [www.casasiciliavoyages.com](http://www.casasiciliavoyages.com)

Meridiana. Deux à cinq vols directs par semaine vers Palerme et Catane, ce qui permet de faire un circuit d'une ville à l'autre. 6, rue de la Michodière, 75002 Paris. Tél. : 01 42 61 61 79/80. [www.meridiana.com](http://www.meridiana.com)

##### À Castrolibero

Osteria del Cacciatore, Contrada Torre, restaurant le plus surprenant tenu par les femmes de la famille Alessi. Tél. : 0922 829 824. À Noto Le Caffè Sicilia 125, corso Vittorio Emanuele. Tél. : 093 183 50 13.

##### À Modica

L'antica dolceria bonajuto 159, corso Umberto. La plus ancienne fabrique de chocolats de Sicile.

Palazzo Failla, 5, via Blandini. Tél. : 00 39 093 29410 59. [www.palazzofailla.it](http://www.palazzofailla.it) Un hôtel de charme.

##### À Scicli

Palazzo Hedone, Via Loreto, 51. Tél. : 0932 841 187. [management@palazzohedone.com](mailto:management@palazzohedone.com)

Une maison d'hôtes de charme dans un palais récemment restauré. Dans la rue piétonne, deux galeries intéressantes exposent le " Groupe de Scicli ", qui rassemble des peintres installés ici autour de Piero Guccione, un peintre de la lumière. [www.gruppodiscicli.it](http://www.gruppodiscicli.it)

##### À Palerme

Fernando III 1, via Zisa. Tél. : 091 21 40 22. Restaurant qui sert de minuscules poulpes frits et autres poissons délicats, tout près de la Zisa. Ru fila ri pasta 16/18, via A. Salinas. Tél. : 091 73 03 059 ou 339 37 79 820. Très simple et parfait, dans un quartier populaire.

Villa Igiea HILTON Salita Belmonte, 43. Tél. : 00 39 091 631 21 11. En bord de mer, un ancien palais transformé en un Hilton atypique. Chambres agréables, surtout celles qui ont vue sur le port, mais restaurant très moyen.

##### À lire

Le Dictionnaire oenologique et gastronomique italien En mille mots, tout le vocabulaire de la gastronomie de la Péninsule. Description de (presque) tous les plats d'une carte de restaurant. Éditions Comunica, 17,56 Euro(s).

**ELISABETH SCHNEITER**

► [Réagir à cet article](#) | ► [Voir les commentaires publiés \(0\)](#)

Tous droits réservés - Les Echos 2008