

Vins

ALIGRO
bienvenue à tous les gourmands

Les hommes de Pantelleria ont dompté leur terre volcanique

L'île italienne, entre la Sicile et la Tunisie, produit un vin doux somptueux. Un formidable miracle

Raphaël Ebinger

Pour les Grecs, c'était la fin du monde. Calypso, la nymphe de la mer, y aurait retenu Ulysse durant sept ans par amour. En posant le pied sur la terre volcanique de la petite île italienne de Pantelleria, on comprend pourquoi ces récits s'y sont ancrés. Hors des circuits touristiques, elle offre un panorama rude et sauvage. Le Prix Nobel de littérature Gabriel García Márquez disait d'elle : «Je ne crois pas qu'il existe un lieu plus adapté pour penser à la lune.»

Autant dire qu'il a fallu du génie à ses habitants pour dompter cette terre inhospitalière à équidistance de la Sicile et de la Tunisie. Comme l'île italienne est volcanique, les hautes falaises rendent l'accès à ses rives difficile. D'autant plus que le gros vent n'est pas rare. «C'est pourquoi la population cultive son sol plutôt que de partir en mer pour chercher du poisson», analyse Baldo Palermo, responsable des relations publiques de Donnafugata, le plus grand domaine viticole de Pantelleria.

«Conditions extrêmes»

Pour rendre la terre cultivable, les agriculteurs de l'île ont innové. La pratique de la culture de la vigne est un spectacle à lui tout seul. L'Unesco l'a d'ailleurs inscrit sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. *La vite ad alberello* - ou taille en gobelet - se transmet de génération en génération. D'abord, on creuse un trou dans le sol et on y plante le cep. Le sarment principal est ensuite taillé pour produire six branches et former un buisson organisé de manière radial. Ce procédé permet de créer des conditions adéquates, notamment en protégeant les grains du vent qui souffle près de 300 jours par année. Visuellement, le tableau surprend. Les vignes sont méconnaissables puisqu'elles semblent privées de leur pied.



Les vignes, méconnaissables, sont plantées et taillées de façon notamment à protéger les grains de raisin du vent. RAPHAËL EBINGER

«Les conditions pour cultiver le raisin sont extrêmes», assure José Rallo, patronne de Donnafugata. Il n'empêche, le challenge en vaut largement la chandelle. Le fameux Passito de Pantelleria, un vin doux qui possède une appellation d'origine contrôlée, est un délice. Il a même gagné une certaine notoriété en France grâce à l'actrice Carole

Bouquet, propriétaire d'un domaine viticole sur les flancs de la Montagna Grande, le point culminant de l'île à 836 mètres.

La Française est fidèle à la pratique ancestrale qui est un gage de succès dans un climat difficile. Dans les 6000 hectares de vignes de l'île, les raisins sont récoltés à la main. Pour le Passito, les grains de zi-

bibbo, cépage local, sont ensuite triés un à un et séchés au soleil pendant deux à trois semaines, le temps de perdre 70% de leur eau. Les baies concentrées en sucre sont alors ajoutées en plusieurs fois à un moût de vin doux pour ainsi soutenir la fermentation.

La qualité gustative du nectar est sans pareille. D'une belle intensité, il

dévoile des notes d'abricot et de miel. Un résultat qui tiendrait du miracle sans les efforts et l'inventivité qu'il a fallu pour en arriver là.

Astuces de cultures

Si la viticulture est l'atout No 1 de l'île, d'autres cultures cohabitent sur ce minuscule territoire de 83 km². On y trouve des oliviers plantés

Bons plans

Y manger La cuisine de Pantelleria est clairement italienne, teintée d'influences laissées par les peuples qui ont colonisé l'île. L'huile d'olive autochtone met en valeur les produits de la mer et les légumes. La Nicchia, dans la commune de Scauri sur la rive sud, passe pour être l'un des meilleurs restaurants. Le chef cuisine selon des recettes de sa grand-mère.

Une escale Pour arriver à Pantelleria, il faut compter depuis Genève au moins une escale, plus souvent deux. Pourquoi ne pas profiter de faire un arrêt à Rome, à Milan ou à Palerme. Cette dernière mérite le détour. Elle vaut beaucoup mieux que sa mauvaise réputation. Une partie de son centre est devenue récemment piétonne. Elle a été choisie capitale italienne de la culture en 2018.

eux aussi dans des trous. Le feuillage culmine ainsi à 1 m de hauteur où le vent est moins puissant. Pour les citronniers, une alternative a été mise en œuvre. Dans le but de garder l'humidité tout en protégeant les végétaux des assauts d'Éole, les arbres poussent chacun au milieu d'une enceinte cylindrique faite d'épais murs de pierres hauts de 2,5 mètres. Il existe quelque 400 de ces belles et étonnantes constructions.

Les différentes techniques sont nées au cours des siècles, en prenant le meilleur des peuples qui se sont succédé sur l'île. Parmi eux les Phéniciens, les Romains et les Arabes. Les maisons traditionnelles, les damusi, sont par exemple d'origine arabe. Leur grand toit ondulé est confectionné pour récolter un maximum d'eau de pluie. «Ce liquide est le plus précieux de l'île, souligne Baldo Palermo. Il n'y a pas de source potable et l'usine de dessalinisation rend de l'eau encore un peu salée.» Ce défaut n'en est pas un. La rudesse de la vie sur Pantelleria a préservé son authenticité et l'a mise à l'abri du tourisme de masse.

La «femme en fuite» a bouleversé le vin sicilien

● Les vignes en terrasses participent à la beauté sauvage du paysage de Pantelleria. Parmi les producteurs, le plus grand domaine est celui de Donnafugata, qui possède une belle histoire. L'entreprise est en mains de la famille Rallo depuis la moitié du XIXe siècle. Originaire de Marsala en Sicile, où elle a son siège et sa cave historique toujours en exploitation, elle a pris un virage important en 1983 avec la création de la marque Donnafugata, quand Gabriella a pris le relais de son

père. Dans un milieu misogyne, cette femme de caractère décide alors de valoriser sa propre production plutôt que de vendre à bas prix son moût à des sociétés anglaises qui le transforment en marsala. Elle joue les pionnières dans ce coin de Sicile.

Le concept Donnafugata (littéralement «femme en fuite») offre une expérience multisensorielle par le dialogue entre les arts. Le nom choisi n'est pas anodin, il est celui de la cité dans laquelle se déroule une

partie du roman «Le guépard», signé par Tomasi di Lampedusa, un ancien cousin de la famille. Les étiquettes de la marque sont créées par un artiste depuis plus de vingt ans. La fille de Gabriella, José Rallo, qui a repris le domaine avec son frère, fait la promotion de ses vins en chantant. Elle s'est produite il y a quelques années au Blue Note à New York avec une formation jazz.

Avec le temps, Donnafugata a acheté des parcelles ou les loue ailleurs en Sicile, sur les flancs de

l'Etna, ainsi qu'à Pantelleria depuis 1989. «Nous avons souhaité relancer des cépages autochtones qui menaçaient de disparaître.» Sensible au développement durable, Donnafugata cultive sans chimie. Elle a réussi à baisser son empreinte CO₂ de 20% en réduisant le poids en verre de ses bouteilles. Elle s'est encore engagée dans le développement du microcrédit pour soutenir l'économie locale. **R.E.**

www.donnafugata.it

Le coup de fourchette

Métamorphosée, la Hutte ravit les papilles des Bussignolais

Lorsque Fitim Sllamniku nous raconte son épopée à travers les boulangeries vaudoises pour trouver LE pain parfait pour ses burgers - réalisés avec la viande de la Boucherie de la Gare de Bussigny -, l'on devine sa passion sans borne pour la cuisine. «Il ne faut pas qu'il soit lourd, ni cassant. Il doit être aéré et devenir parfaitement croustillant après cinq minutes au four», détaille le chef de 35 ans.

Avec sa femme, Aurélie Pedregal, 30 ans, ils ont repris les rênes de La Hutte, bar connu à Bussigny, en septembre 2017 et y proposent désormais midi et soir une cuisine savoureuse en toute simplicité.

Il ne manque que la mer lorsqu'on s'installe sur la grande terrasse pour déguster des tapas. Le

poulpe (7 fr.) est très tendre et a ce bon goût de piment fumé qui nous transporte sans escale en Galice. Les cevapcici (5 fr.), des boulettes de viande, sont préparés selon la recette familiale de Fitim, arrivé du Kosovo à l'âge de 16 ans. Dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, ils sont aussi goûteux que la sauce dans laquelle on les trempe avec les doigts.

On reste très estivaux avec un carpaccio de bœuf (14 fr.) dont les fines tranches fondent sur la langue en y déposant les saveurs du pesto maison qui les assaisonnent. La roquette et le parmesan font vraiment partie du plat et ne sont pas simplement là pour compléter le drapeau tricolore. On sent l'amour des bons produits dans la



Aurélie Pedregal et Fitim Sllamniku dans la partie resto. C. DERYV

salade de jambon cru (14 fr.) servie avec une mozzarella di bufala crémeuse.

Le tartare de cheval (33 fr.), coupé au couteau, est subtilement relevé avec la sauce aux piments maison, les anchois et les câpres. Réalisé avec du filet, on souhaiterait que la portion, pourtant généreuse, ne s'épuise jamais. Le burger (15 fr.) est le meilleur qu'on ait dégusté depuis longtemps. La cuisson parfaite de la viande, juteuse, fait honneur à sa grande qualité. La compotée de poivrons fondante et le chorizo grillé croustillant s'accordent parfaitement et lui apportent de la texture. Pour les becs à sucre, Aurélie et Fitim planchent actuellement sur la carte de desserts. Patience!

L'adresse

La Hutte
ch. du Parc 8
1030 Bussigny
www.facebook.com/lahutte.cafe
Fermé le dimanche

Cuisine du terroir au cœur des produits locaux

Vins régionaux et quelques vins étrangers

De 30 à 55 fr. par personne boissons incluses

Nos dernières adresses gourmandes: cdf.24heures.ch