

Maisons
COTÉ SUD

NUMÉRO 91 / DÉCEMBRE 2004 - JANVIER 2005 / BIMESTRIEL / 5,50 € www.cotesud.fr

*La savane
sous les étoiles!*

Côté maisons
L'ESPRIT VERRIÈRE
EN PROVENCE

Côté magie
VENISE EN GONDOLE

Côté saveurs
RÉGAL DE CAMPAGNE

Côté art de vivre
3 LODGES AU KENYA

T 02230 - 91 - F: 5,50 € - RD



France métropolitaine € 5,50 / DOM € 6,50 / BEL € 6,90 / CH 10 € 7,20 / UK € 6,70 / AND € 6,50 / CIN 5 € 7,00 / P.D. € 7,00 / IND € 7,40 / GRE 6,20 / POL € 6,70 / IT € 6,70 / JAP € 6,90 / MAR 7,00 / MEX € 10,70 / NL € 7,50 / NOR 6,60 / O.M. € 6,60 / P. € 7,00 / RUS € 6,90

Passion

*No ni no : un joli nom pour cette eau-de-vie cristalline,
au tempérament de feu, qui naît en Italie au pied des Alpes
enneigées. Généreuse, fougueuse comme sa grappa,
la famille Nonino est un peu magicienne. Grâce à elle,
cet alcool rustique est devenu un élixir d'exception...*

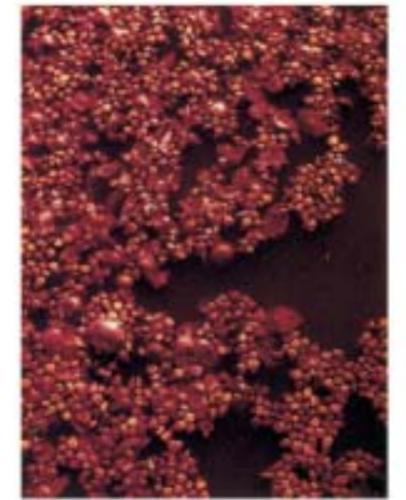
REPORTAGE ET TEXTE JULIE DAUREL. PHOTOS NICOLAS MILLET.

La grappa des fées...





Brume glacée qui flotte sur les montagnes et s'insinue jusqu'au cœur des vignes, nuages de vapeur autour des chaudières quand sonne l'heure de la distillation... en décembre, le Frioul tout entier semble rimbé de buée. La famille Nonino (ci-contre, Elisabetta) a appris à sublimer le marc de raisin (en haut à droite, du fragolino) en eau-de-vie cristalline et parfumée.



Cristina, Antonella, Elisabetta. Trois fées. Luminieuses, belles comme le jour, elles vous accueillent si gentiment dans leur monde que l'on croirait à une apparition sur ces terres froides et rudes du Frioul en hiver. Comme dans les contes modernes, leur mère, la magicienne Giannola, arrive en trombe dans une voiture de sport écarlate. Elle vous entraîne dans le laboratoire de son mari, l'enchanteur Benito. Aux manettes de ses alambics, il apparaît dans un nuage de vapeur, coiffé d'un drôle de bonnet tibétain. Il flotte dans l'air une odeur de fruit et d'alcool : Benito Nonino, en alchimiste, transmute le marc de raisin en eau-de-vie cristalline, limpide, odorante : la grappa ! Cela fait cinq générations que l'on se transmet ce secret dans la famille. En épousant Giannola en 1962, il l'a initiée à son art. Elle en fut très fière... et vite agacée. Car, bien que ce fût le plus vieux distillat traditionnel du nord de l'Italie, la grappa n'était qu'une gnôle robuste avec laquelle les paysans, les gars du bâtiment « recit-fluent » leur café du matin pour se donner du cœur à l'ouvrage. Benito et Giannola vont lui donner ses lettres de noblesse. Il faut tout changer, et d'abord le marc, ce magma de peaux de raisins écrabouillés. Ils vont distiller séparément le marc des cépages traditionnels du Frioul, à commencer par le plus rare et le plus parfumé, le picolit. C'est la croix et la bannière : les vignerons du coin n'ont aucune envie de trier leurs raisins frais pressés. Mais le jeu en vaut la chandelle... Ses trois filles accrochées à ses jupes, Giannola respire dans les premières gouttes du nouveau distillat les arômes de miel et d'acacia de son enfance : « On a réussi », crie-t-elle à Benito, les larmes aux yeux ! « Il nous fallait les plus belles bouteilles pour couvrir les gens que notre grappa était exceptionnelle. » Pur, rond, le premier flacon bésite entre l'éprouvette et la bouteille de parfum, bouchon argenté, étiquette volante et manuscrite attachée par un ruban rouge. « Papa a un savoir-faire extraordinaire, disent en chœur Antonella et Cristina, mais woman a un



Cette fille va te ruiner ! avait prédit la mère de Benito. En donnant ses lettres de noblesse à la grappa, Giannola a fait sa fortune ! Et transmis sa passion à leurs filles (ci-dessous, Cristina et Antonella)...



flair terrible. Elle a toujours vu les choses à très long terme et c'est elle qui a donné à Nonino son enveloppe actuelle. C'est elle qui saute dans sa voiture, court salons, dégustations et grands restaurants. Pendant dix ans, elle n'a pas arrêté. Et puis un jour, un homme est arrivé à la distillerie et a commandé 48 bouteilles pour son patron, un certain Giovanni Agnelli. Giannola a su qu'elle avait gagné. Mais pas question de lever le pied ! Etre au top et ne s'entourer que des meilleurs, telle est sa devise. Un portrait pour les défilants ? Au calot, elle contacte Olivero Toscani (les campagnes Benetton !) pour une photo de famille magnifique qui a fait le tour de l'Italie. Une bouteille boes du commun ? C'est le designer Renato Calligaro qui dessinera les lignes pures et les belles étiquettes pastel des grappas Monovitigno, avant que Baccarat, Riedel et surtout Venini ne créent, en série limitée, des flacons magiques, dans un style très Murano, murini et rigattini compris. Quand elle crée un prix pour attirer l'attention du public sur les cépages de la région et les vigneronniers méritants, Giannola se fait dépasser par le succès ! Aujourd'hui, le prix Risit d'Asse récompense des artisans de talent - Benito peut faire 50 kilomètres à vélo pour dénicher le Stradivarius du jambon ou du prosciutto - mais aussi... les plus grands écrivains. Rigoureusement autofinancé pour éviter les pressions des maisons d'édition, c'est devenu une référence littéraire internationale. Les lauréats commencent toujours par demander : « mais où diable est Percoto ? » Quelque part entre Venise et la frontière slovène, le dernier samedi de janvier, le patelin a vu défiler Rigoberta Menchù, Jorge Amado, Léopold Sédar Senghor, Erik Orsenna, Peter Brook, V.S. Naipaul... « Je ne m'is pas très cultivée, mais c'est fou ce que j'ai pu approcher comme personnes extraordinaires avec ce prix », se réjouit Giannola ! Certains sont devenus des amis : Claudio Abbado initie Giannola à la musique, Claude Lévi-Strauss invite ses filles à Paris, Emmanuel Le Roy Ladurie leur fait visiter

L'ALBUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Distiller, c'est se hâter, pour que le marc s'altère le moins possible, mais lentement afin d'en extraire les délicats arômes. Des étiquettes pastel du designer Renato Calligaro aux toutes dernières bouteilles, signées par l'architecte Luca Cendali, le flacon, chez Nonino, importe autant que l'ivresse.



la Bibliothèque nationale, Leonardo Sciascia leur apprend la recette sicilienne des pâtes aux masqueaux ! Dans cette famille, on ne fait jamais les choses à moitié... Aujourd'hui, la relève est assurée par les trois filles, qui savent tout faire ou presque. A 15 ans, elles choisissent déjà le moût chez les producteurs et connaissent la région sur le bout des doigts ! De septembre à décembre, il faut les voir à la distillerie, en jean, pull Missoni et gros gants de cuir, manipuler les couvercles en plomb des chaudières, verrouiller les ailettes, envoyer la vapeur ou grimper aux échelles du cuvier. Le reste de l'année, elles s'occupent de marketing, de communication, de recherche ou de commercialisation, sous la houlette de Giannola qui supervise tout, hurle : « j'aime » ou « j'aime pas », claque les portes, puis, à l'italienne, réunit tout le monde à l'heure du déjeuner autour d'une pasta asciutta. Même ses gendres sont mis à contribution, comme le talentueux architecte Luca Cendali, sollicité pour dessiner une bouteille de collection ou le nouveau chai ! Avec ses 66 alambics rutilants sous un toit de cuivre et bois blond, cet ensemble ultramodern est une idée de Benito, convaincu qu'il faut distiller toujours plus vite pour préserver la pureté des parfums. Ajoutez à cela 20 hectares de vignes expérimentales à surveiller de près, une bataille à mener contre la grappa industrielle qui inonde le marché, des produits à peaufiner tels UE, une splendide eau-de-vie de raisins entiers, ou Gioiello, un divin distillat de miels et vous comprendrez que l'heure de la retraite n'a pas sonné à Percoto. « Pour des paysans, on a eu de la chance, non ? » s'étonne Giannola. Avec près d'un million de litres de grappa distillés par an et des bouteilles de collection qui froient les 3 000 € chez Christie's, on pourrait presque parler de magie blanche ! Où trouver la grappa, page 218.



Merci à Fabrice, qui nous a aidés à réaliser ce reportage.

C A R N E T D ' A D R E S S E S

01 43 67 65 15. **LA SAMARITAINI**, 19, rue de la Monnaie, 75001 Paris, tél. : 01 40 41 20 20. **L'ATELIER DU VIN**, dans les grands magasins. Site : atelierduvin.com **LE BON MARCHÉ**, 24, rue de Sévres, 75007 Paris, tél. : 01 44 39 80 00. **LE COMPTOIR DES POIVRES**, e-mail : gv@lecomptoirdespoivres.com Site : lecomptoirdespoivres.com **LES TOILES DU SOLEIL**, 12, rue Jacob, 75006 Paris, tél. : 01 46 33 00 16, autres adresses au 04 68 39 50 02. **LES SAVONNERIES MARIUS FABRE**, adresses au 04 80 53 24 77. **LES TOURISTES**, 17, rue des Blancs-Manteaux, 75004 Paris, tél. : 01 42 72 10 84. **LILAMAND**, 5, av. Albert-Schweitzer, 13210 St-Rémy-de-Provence, tél. : 04 90 92 53 83. **LIWAN**, 8, rue St-Sulpice, 75006 Paris, tél. : 01 43 26 07 40. **L'OLIVIER**, 37-39, rue de la Résistance, 82000 Montauban, tél. : 06 63 63 30 14. **MAGIMIX**, tél. : 01 43 98 38 36. **MAISON GEORGETTE**, La Moisserie, 6, rue Bussy-L'Indien, 13006 Marseille, tél. : 04 91 48 56 11. **MARINE BIKAS**, 5, rue Labineau, 75006 Paris, tél. : 01 43 25 01 64. **MAZET CONFISSEUR**, 116, av. Victor-Hugo, 75016 Paris, tél. : 01 44 05 18 08. **MONTGOLFIER**, tél. : 02 41 18 08 38. **MUSHKANE**, 36, rue Charlot, 75003 Paris, tél. : 01 42 71 07 00. **NESPRESSO**, tél. : 0 800 55 52 53. **PHILIPPE DESHOULIÈRES**, en vente au Printemps, Madelico. Autres adresses au 02 48 52 60 60. **PHILIPS**, tél. : 0 825 889 789. **PIERRE HERMÉ**, 72, rue Bonaparte, 75006 Paris, tél. : 01 43 54 47 77 et 01 47 83 89 96. **PIERRE MARCOLINI**, 69, rue de Seine, 75005 Paris, tél. : 01 44 07 39 07. **PLACE DES LICES**, adresses au 04 42 32 83 70. **POINT À LA LIGNE**, 67, av. Victor-Hugo, 75010 Paris, tél. : 01 45 00 87 01. **PORHAULT**, 18, av. Montaigne, 75008 Paris, tél. : 01 47 20 75 25. **PURFORCAT**, adresses au 01 45 63 10 10. **PUYRICARD**, 420, route du Puy-Sri-Réponds, 13090 Aix-en-Provence, tél. : 04 42 21 47 10, 27, av. Rapp, 75007 Paris, tél. : 01 47 05 59 47. Et VPC au 04 42 28 18 18. **RAYNAUD**, boutique Raynaud et Ercuis, Galerie Royale, 11, rue Royale, 75008 Paris, tél. : 01 40 17 01 00. **RICHART**, 298, bd St-Germain, 75007 Paris, tél. : 01 45 56 66 00. **ROBERT HAVILAND & C. PARLON**, 3, rue du faubourg St-Honoré, 75008 Paris, tél. : 01 42 66 38 20. **ROWENTA**, tél. : 0 810 623 623. **SIA**, adresses au 01 40 88 92 92. **SIÈCLE**, 24, rue du Bac, 75007 Paris, tél. : 01 47 08 48 03. **SO'HOME**,

VPC au 0 882 350 350. **SOUKOTYSSU**, adresses au 01 45 39 52 67. **STUDIO PYRAMIDE**, 11, rue Rouget-de-Lisle, 06000 Nice, tél. : 04 93 85 51 45, site : pyramide-studio.com **STUDIO 19**, 19, rue St-Jacques et 3, rue Edmond-Rostand, 13005 Marseille, tél. : 04 91 53 35 67. **TABÉ PAYS DU LEVANT** chez Voyage Intérieur 15, rue des Panchettes, 06300 Nice, tél. : 04 93 92 07 67. **TASSIMO**, tél. : 0 810 558 558. **TENDANCE KHMÈRE**, 42, rue Grégoire-de-Tours, 75006 Paris, tél. : 01 43 25 82 94. **TERRES DE TRUFFES**, 11, rue St-François-de-Paule, 06300 Nice, tél. : 04 93 82 07 68. **THE CONRAN SHOP**, 117, rue du Bac, 75007 Paris, tél. : 01 42 84 10 01. **TSÉ & TSÉ**, adresses au 01 55 78 22 78. **UN MOMENT**, 2, rue du Sabot, 75006 Paris, tél. : 01 45 44 81 73. **VICE VERSA**, en vente dans les Corners Virages des grands magasins, chez Résonances, tél. : 01 30 97 85 44, n°lecteurs : 01 55 90 49 90. **WOOD & SCHERRER**, Le Bon Marché, 24, rue de Sévres, 75007 Paris, tél. : 01 44 39 80 00. **XOCOATL**, 26, Grand Rue, 13002 Marseille, tél. : 04 91 90 22 91.



Nonino produit cinq grappes Monovigno (monocépage), huit grappes Monovigno issues d'une même parcelle, plus divers assemblages et cuvées spéciales. En 1954, la distillerie a créé une eau-de-vie de raisins entiers appelée L.E. En monocépage de Poit, elle est commercialisée dans des bouteilles de collection, Baccarat, Riedel ou Venini, à Murano. Depuis 2000, Nonino réalise un distillat de miel pur, parfumé cacao, agrumes, arborescences, châtaignier, tournesol, pissenlit ou millefleurs. Plus trois eaux-de-vie de fruits, et un amaro, aux herbes alpines. Nonino, 33060 Perco, tél. : 00 39 043 287 63 91. Site : nonino.it
Et en France : Les caves Lesina, 3-5, boulevard de la Madelon, 75001 Paris, tél. : 01 42 97 20 23 et La maison Malet-Roquefort, Saint-Pey-d'Arrens, BP 12, 33330 Saint-Erillon, tél. : 06 57 56 40 80.

Maison Côté Sud est agréé par Côté Maison SA au capital de 1 000 000 €. RCS Paris 337 802 307 33, avenue du Maine, 75015 Paris. Président du Conseil d'Administration et Directeur de la publication : François Diez. Dépôt légal 4^e trimestre 2004. Commission paritaire 73 365 ISSN : 1148 3328 N°TSA InfoCommeadmi 19 2587902007