

Venise ti AMO

SIGNÉ PHILIPPE STARCK, AMO, LE RESTAURANT DES FRÈRES ALAJMO, SE LOVE AU CŒUR DU T FONDACO DEI TEDESCHI, GRAND MAGASIN DE LUXE VÉNITIEN. L'ÂME ET LE FIN PALAIS DE LA CITÉ DES DOGES RÉENCHANTÉS... À TABLE, MAESTRI !

Imaginez des négociants par centaines, allant et venant sous les arcades, se hélant d'une loggia à l'autre. Et partout des ballots de soie et de tissus précieux, des coffres regorgeant de pierres fines, de denrées rares, caviar et épices... Au pied du Rialto, le Fondaco dei Tedeschi ne désemplissait pas. Il servait d'entrepôt, de magasin, de cantine et d'auberge à tout marchand en provenance de l'Europe du Nord désireux de commercer avec le Levant. Cité byzantine, métropole coloniale, Venise était alors l'une des villes les plus ouvertes d'Europe, et ce caravansérail en était le cœur battant. Jusqu'à ce qu'en 1797, à la chute de la République, les marchands en soient chassés et le bâtiment confisqué par les pouvoirs publics. Transformé en poste centrale au début du XIX^e siècle, le Fondaco sera finalement racheté par la famille Benetton en 2010. Elle en a confié les clés à DFS (filiale de LVMH). L'idée : rendre ce mythique bâtiment de la cité des Doges à son destin, celui



COMPLICITÉ

Philippe Starck avec celui qu'il nomme l'ange blanc, le chef italien triplement étoilé Massimiliano Alajmo, et son frère Raffaele, dit l'ange noir.

d'un grand magasin dédié aux produits d'exception venus du monde entier et abritant une sérénissime cantine.

UN HOMMAGE À LA RENAISSANCE

La cité lacustre est la ville d'adoption de Philippe Starck, il en connaît les moindres ruelles, les 177 canaux, les 455 ponts. Alors quand on lui a proposé de réaliser le restaurant et la cafétéria du Fondaco dei Tedeschi, c'est avec la fougue des amoureux qu'il a accepté. « Venise est le centre de gravité de la culture occidentale. Ce bâtiment en est l'épicentre. À la Renaissance, c'est là que l'art, la politique, le commerce convergeaient. Et l'atrium, où le restaurant se trouve, en est le point de fusion. Il en concentre toutes les énergies. Mon seul travail a été de matérialiser l'esprit de Venise », explique-t-il. Comment ? Le canapé prend la forme des « felze », alcôves des gondoles qui abritaient les intrigues et les amours libertines des Vénitiens. À ses angles : des « feral de Codega », petites lanternes qui en tamisaient le secret. Elles ➤



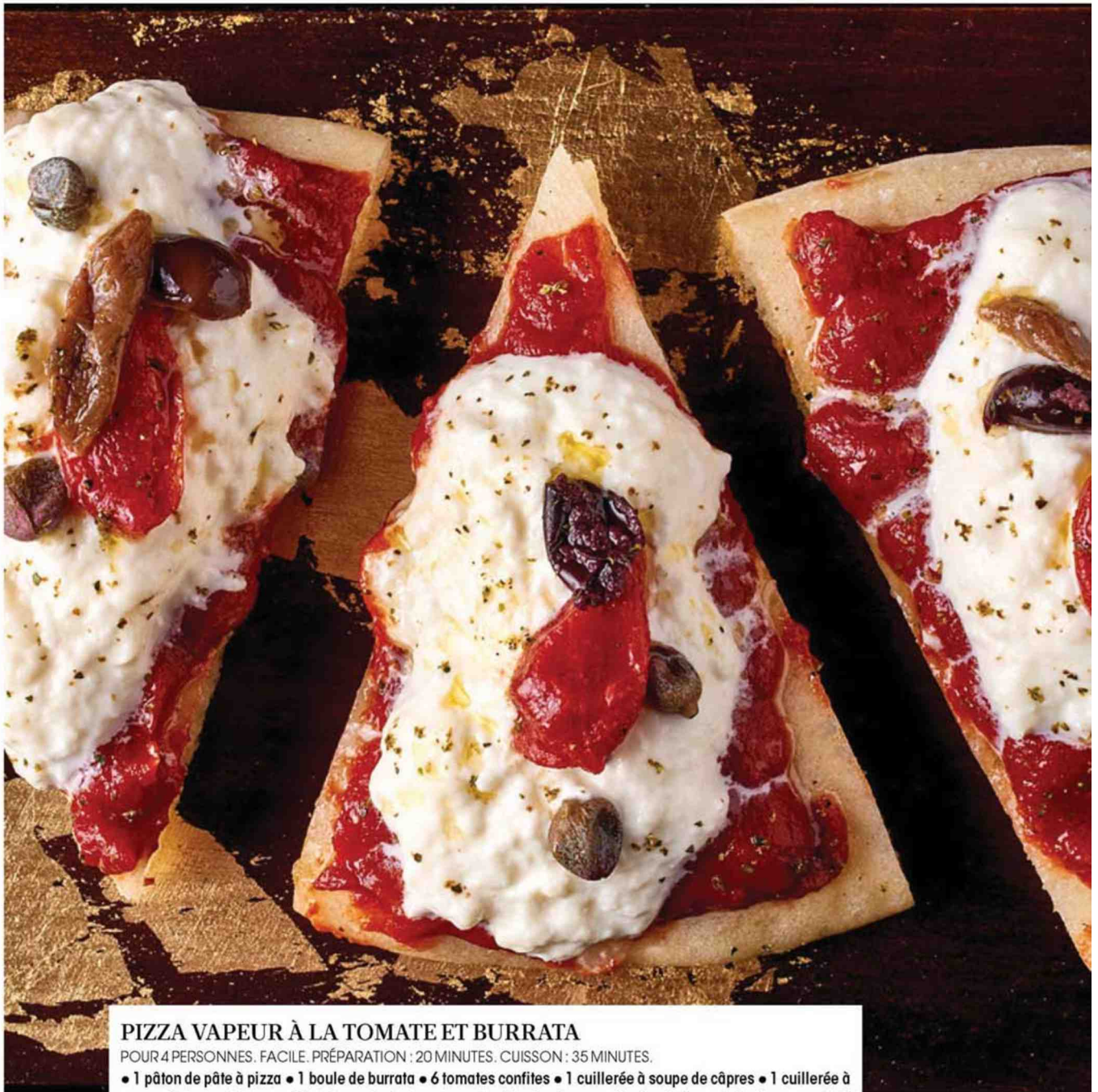
CARPACCIO D'AVOCAT À LA CORIANDRE

POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES.

● 4 avocats mûrs ● 3 citrons verts ● 1/2 bouquet de coriandre ● 5 brins de ciboulette ● 1/4 d'oignon rouge ● Tabasco vert ● vinaigre balsamique blanc ● huile d'olive extra-vierge ● huile essentielle de gingembre bio (Cuisine et Sens).

DÉPOSER dans le bol d'un mixer la chair de 2 avocats avec le jus de 2 citrons verts, 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc, une pincée de sel, la moitié de la coriandre et un trait de Tabasco vert. Mixer rapidement pour ne pas avoir une texture trop lisse, puis ajouter une rondelle d'oignon rouge haché. ÉMINCER les avocats restants en lamelles, les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc, le jus du citron vert restant et de sel. RÉPARTIR le guacamole sur chaque assiette, disposer les lamelles d'avocat par-dessus, ajouter l'oignon rouge taillé en julienne, la ciboulette hachée et la coriandre effeuillée. TERMINER par une goutte d'huile essentielle de gingembre.

❖ **ASTUCE :** UTILISEZ TOUJOURS DE L'HUILE ESSENTIELLE CULINAIRE, UNE SEULE GOUTTE SUFFIT À PARFUMER TOUT UN PLAT.



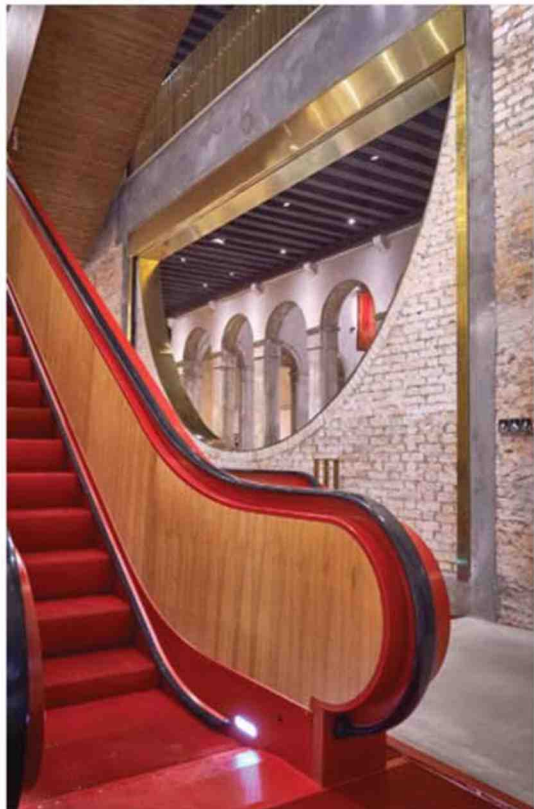
PIZZA VAPEUR À LA TOMATE ET BURRATA

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 20 MINUTES. CUISSON : 35 MINUTES.

● 1 pâton de pâte à pizza ● 1 boule de burrata ● 6 tomates confites ● 1 cuillerée à soupe de câpres ● 1 cuillerée à soupe d'olives violettes ● 25 cl de purée de tomates ● 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive ● 1 demi-gousse d'ail ● 1 pincée de sel ● 1 pincée de sucre en poudre ● 1 pincée d'origan séché.

TRAVAILLER le pâton pour obtenir un disque de 22 cm de diamètre. Cuire au four vapeur à 100 °C pendant 25 minutes, puis refroidir rapidement à 4 °C. RÉCHAUFFER la purée de tomates avec l'huile d'olive, l'ail, le sel, le sucre et l'origan quelques minutes. Laisser refroidir, puis passer au chinois pour éliminer l'excédent de liquide. ÉCRASER la burrata à la fourchette. Mettre le fond de pâte à pizza dans un four préchauffé à 260 °C. Le sortir dès qu'il prend une coloration dorée. GARNIR de sauce tomate et de quenelles de burrata. Enfourner à nouveau 1 minute, puis arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de tomates confites, de câpres et d'olives en morceaux.

❖ **ASTUCE :** ON PEUT REMPLACER LES CÂPRES ET LES OLIVES PAR DES ANCHOIS, ET PARSEMER DE FEUILLES DE BASILIC FRAIS CISELÉES.



MAGISTRAUX

Ci-dessus : signés Rem Koolhaas, la monumentale arche inversée, recouverte de cuivre, et l'Escalator rouge carmin menant à un espace d'exposition. Ci-dessous : la terrasse panoramique, qui offre désormais à tous une des plus époustouflantes vues sur Venise.



GRAPHIQUE

Vue plongeante sur l'atrium et le restaurant AMO, brasserie imaginée par Starck. Au sol : une néomosaïque en marbre rouge de Vérone, dessinée par l'architecte Rem Koolhaas.





SÉRÉNISSIME

La façade du Fondaco sur le grand canal. À gauche : table de marbre noir et duo de chaises pour conciliabule gourmand. Emblème d'AMO : l'iconique masque vénitien, mais subversivement inversé.

LES GRANDS NOMS DU FONDACO DEI TEDESCHI

Six ans de travaux et la convocation des plus grands noms de l'architecture, du design et de la gastronomie auront été nécessaires à la réhabilitation-transformation de ses 7 000 m².

■ **À LA RÉNOVATION DU BÂTIMENT** : l'architecte néerlandais Rem Koolhaas. En 2008, il a intégré la liste des 100 personnalités les plus influentes au monde du "Time Magazine".

■ **À LA CONCEPTION DES BOUTIQUES** : le célèbre designer anglais Jamie Fobert. À Paris, on lui doit les nouvelles boutiques de la rue des Archives et les "Cours du BHV".

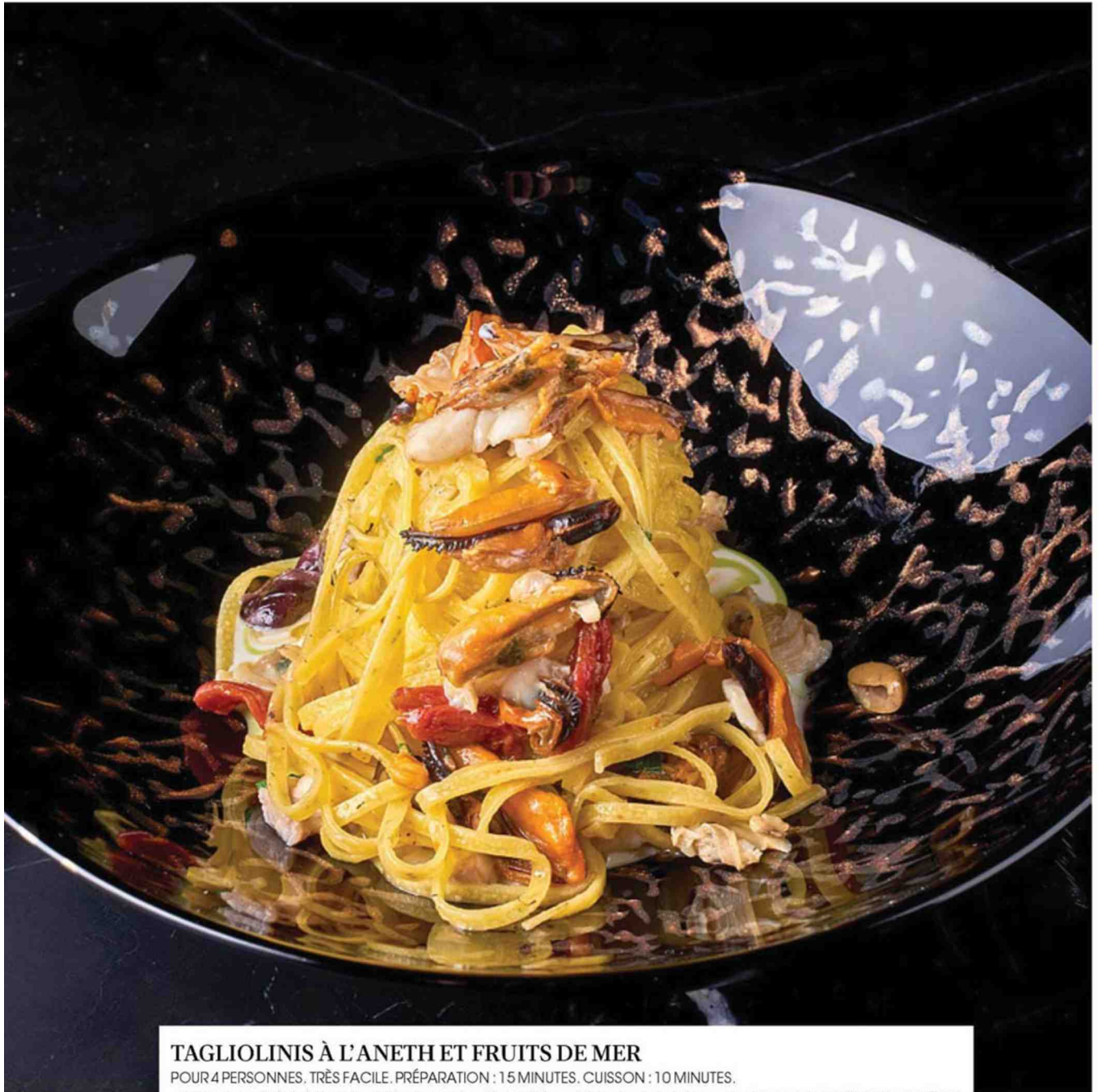
■ **À CELLE DU RESTAURANT ET DU CAFFÈ** : Philippe Starck. Sa fille, Ara, a réalisé les fresques murales qui évoquent la ville, son carnaval, la brume mystérieuse qui l'enveloppe.

■ **AUX FOURNEAUX** : les frères Alajmo. Déjà à la tête du Calandre (3 étoiles) et de La Montecchia (1 étoile) à Padoue, de Quadri, place Saint-Marc, et du caffè Stern, à Paris.

ont été réalisées à Murano par l'artiste Aristide Najeau. Tables toutes simples, chaises de Gio Ponti, bar central dont les miroirs se jouent de l'ombre et de la lumière : « Ce lieu de bouche, je l'ai imaginé comme une porte entrebâillée sur les mystères de Venise. » Mais aussi pour les frères Alajmo : Massimiliano, plus jeune chef au monde à avoir reçu trois étoiles au Michelin, et son frère Raffaele. Ensemble ils avaient déjà conçu le Caffè Stern à Paris. « Dès notre première rencontre, je suis tombé amoureux de cet ange noir et de cet ange blanc. » L'ange noir, c'est Raffaele : « Il a la puissance d'un volcan, peut soulever des montagnes, mais possède une incroyable intelligence féminine. » L'ange blanc, c'est Massimiliano : « La personne la plus poétique qu'il m'ait été donné de connaître. Tout ce qu'il dit est beau. Et l'un et l'autre font la meilleure cuisine du monde. Parce qu'ils ont l'Italie pour racines et un humanisme rare. » Dès lors, comment s'étonner que cet atrium culinaire porte le nom d'AMO, qui n'est autre que la contraction d'Alajmo et conjugue le verbe aimer en un présent réinventé. ♦

www.fondaco.com

PHOTOS BERNHARD WINKELMANN



TAGLIOLINIS À L'ANETH ET FRUITS DE MER

POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 10 MINUTES.

● 250 g de tagliolini à l'aneth ● 200 g de moules décoquillées ● 120 g de chair de homard ● 2 tasses de bouillon de coquillage (Ariake) ● 20 olives noires dénoyautées ● 12 tomates cerises confites ● 1 pointe de piment frais ● 2 brins de basilic ● 80 g de pistaches mondées ● sauce de soja ● huile d'olive extra-vierge douce ● huile essentielle d'aneth bio (Cuisine et Sens) ● sel.

MIXER les pistaches, préalablement trempées dans 1 tasse d'eau minérale, jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter le sel et 1 goutte d'essence d'aneth. ÉMULSIONNER en incorporant 2 cuillerées à soupe d'huile en filet jusqu'à l'obtention d'une sauce brillante et onctueuse. Couper la chair de homard en morceaux, les faire dorer 2 minutes à la poêle dans l'huile chaude. AJOUTER les moules, le bouillon, le piment haché, les olives et les tomates, le basilic ciselé et un trait de sauce de soja. Retirer du feu. Cuire les pâtes al dente, égoutter puis les faire revenir dans la poêle avec la sauce aux fruits de mer. DÉPOSER la sauce aux pistaches dans 4 assiettes creuses, puis les tagliolini par-dessus.

❖ ASTUCE : REMPLACER LA CHAIR DE HOMARD PAR UN FILET DE POISSON BLANC, LES TAGLIOLINIS PAR DES TAGLIATELLES OU DES SPAGHETTIS.