

Tour du monde des saveurs

► Jusqu'au 31 octobre, Milan accueille l'exposition universelle 2015, placée sous le thème de l'alimentation de demain. Tous les pays y présentent leurs richesses gastronomiques. Quelques bons plans pour profiter de son séjour milanais, sur le site de l'expo ou en ville...

Mise en bouche **Laura Centrella**
À Milan

Expo Milano, côté Expo

Envie d'un gastro ?

Les **États-Unis** ont choisi de ne pas avoir un espace restauration à l'intérieur de leur pavillon. C'est dans la prestigieuse Galleria Vittorio Emanuele II, au cœur du Milan ultra-chic, que de grands chefs américains tels que Barbara Lynch, Daniel Humm ou David Kinch (photo) se succéderont pour proposer un menu gastronomique régional. Mais la découverte a un prix : 120 € ! Dans le **pavillon japonais**, on peut vivre une vraie expérience kaiseki comme à Kyoto proposée par le restaurant "Mimokichi" (créé en 1716). Mais là encore, il faudra casser sa tirelire (entre 80 € et 220 €) ou songer à aller au Japon...

Envie de grignoter ?

La file ne désemplissait pas devant les kiosques à bières et frites du **pavillon belge**. Il faut dire que les "Belgian Fries" ne sont pas mauvaises du tout, même si cuites à l'huile d'arachide... Du côté des **États-Unis**, on a misé sur les **foodtrucks** - pas étonnant de la part de la "Food Truck nation" - qui servent hamburgers et autres lobster rolls. Dans le **pavillon brésilien**, on déguste sur le pouce mais chèrement des **pão de queijo** (5 €) et un sandwich **picanha** (10 €), le tout arrosé d'une bière Brahma (8 €). Tandis que la **Malaisie** fait dans le hors de prix : une petite empanada d'agneau **rendang** à l'œuf dur et patates douces coûte pas moins de 10 € ! A prix doux (5 €), les satés s'attachent au stand indonésien.

Envie de bons fromages au lait cru et d'un verre de vin (10 €) ? Direction de pavillon **Slow Food**. Un des snacks les moins chers d'Expo Milano 2015... La semaine dernière, la sélection permettait de goûter à l'igname cocozavollo, au bodoglio, au bitto storsio et à l'arabes de Salamanque, avec un rouge très agréable et léger, le **verduno peloverga** du Piémont.

Envie d'un dessert original ? Direction le **stand coréen** pour goûter le **bungeoppung**, un beignet en forme de poisson fourré à la pâte de haricots rouges (3 €), qu'on fait cuire avec une désaltante boisson à base de vinaigre de yuzu (3 €). Pour le café, passage obligé par **l'Éthiopie**, où l'on peut assister gratuitement à une véritable cérémonie du café et apprécier un broyage parfumé. Pour le **pousse-café**, c'est la **Russie** qui tient le haut du pavé avec une dégustation de la très bonne vodka sibérienne

Envie d'un resto ?

Si le restaurant du pavillon belge était désespérément fermé lors de notre visite, il était facile de se consoler avec ceux ouverts par les autres pays. Le restaurant du **Mexique**, le "Besame mucho", jouit d'une très belle terrasse avec une vue imprenable sur l'Expo. On y déguste des plats modernes, comme la **lengua** (langue de bœuf), quacamole et légumes en assiette (18 €), avec une **frazen margarita** (10 €) bien sûr ! De passage au pavillon de l'**Uruguay**, conçu entièrement autour d'un restaurant - on est bien loin de la thématique de l'Expo - il sera difficile de résister aux effluves des steaks cuits sur la **parilla**.

Le restaurant de la **Corée du Sud**, le "Hansik", propose, lui, des menus traditionnels et sains à base de légumes fermentés comme le **kimchi** (à partir de 20 €). Si le restaurant **chinois** (photo) n'est pas des plus charmants, on y sert de nombreuses préparations intéressantes et inconnues au bataillon, comme ces boulettes de porc (7 €) de la province de Jiangsu, dans l'est de la Chine. Si c'est la cuisine japonaise qui vous tente, le **pavillon nippon** a conçu un véritable **food court**, où on choisira entre un **burger** de riz (10-12 €), des **tempuras** (12 €) ou des **sushis** accompagnés d'une soupe miso (6 €).

Si on cherche le dépaysement à tout prix, on s'orientera vers des gastronomes moins connus, comme celles du **Koweït** où, dans un décor raffiné, on goûtera à des feuilles de vigne farcies de riz et de mouton, de haricots parfumés au **baharat**, **dahi** et sauce **mahamara** (22 €). Mais l'indéniable coup de cœur va à **l'Iran** avec un petit restaurant où, en toute simplicité, on se régale de spécialités savoureuses : **mirza ghasemi** (aubergines aux œufs), **kashk-e-bodajon** (purée d'aubergine) et **plovron farci** (assiette mixte, 20 €), que l'on accompagne de **selamcheben**, une délicieuse boisson à la menthe et au concombre (4 €).

Le meilleur plan pour manger assis, bon et pas cher, cela reste toutefois les 20 restaurants italiens régionaux mis sur pied par **Eat4ly**. Pour l'Abruzzo et les Molises, c'est le restaurant "Borgo Spoligno" de la province de Teramo qui propose une délicieuse **peccora** (chèvre) **alla collara** (15 €). Pour la Campanie, l'excellent restaurant "Al convento" de Caserta fait évidemment la part belle aux anchois et vend de véritables **sfogliatelle** à se damner (3,50 €).



Belge (3,50 €) et de biscuits traditionnels.



Les visiteurs se pressent par milliers à Milan pour découvrir l'exposition universelle.

Expo Milano, côté Milan

Envie de street food ?



Dans la périphérie Ouest de Milan, un ancien McDo accueille un très chouette concept autour de la **street food** italienne et bio qui vaut le détour. **Bombette** des Pouilles, **bocconcini** de Ligurie, **friture de cervelle** comme à Florence, **cannoli siciliani** (photo)... Tout fait envie ! Et même les vins de petits producteurs sont bien sentis. Mais c'est pas donné non plus (env. 25 €/pers.).

► **Mangiari di strada**. Via Lorenteggio 269, 20152 Milano. Rens. : +39.02.415.05.56 ou www.mangiari di strada.com.

Envie d'un gastro ?

Dans le quartier moderne de Porta Nuova, le chef dont tout le monde parle à Milan, c'est Andrea Berton, un élève de Gualtiero Marchesi dont le parcours est irréprochable. Ce chef étoilé est également l'un des ambassadeurs d'Expo Milano 2015. Dans son très chic restaurant, il propose un très beau menu conçu autour du bouillon (cf. Sortez couverts) où il allie avec brio tradition et modernité.



► **Ristorante Berton**. Viale della Libertazione 13, 20124 Milano. Rens. : +39.02.67.07.58.01 ou www.ristoranteberton.com.

Envie d'une trattoria ?



Dans une trattoria à la déco vieillotte, le chef Giovanni Traversone fait des mirades en revisitant les classiques lombards. La **nervitt**, une salade de tendons de rotule et de jarret de veau, ici présentée avec du **polipo**, est excellente. Tout comme les **mondighi** (boulettes), la **coltoretta alla milanese** ou le **risotto** au safran. Et l'accueil n'est pas en reste ! Si l'envie est plus à la modernité, direction la seconde adresse des patrons : "La cucina dei friggeri milanesi". Env. 40 €/pers.

► **Trattoria del Nuovo Marelli**. Via Cesare Lombroso 20, 20137 Milano. Rens. : +39.02.59.90.21.22 ou www.trattoriadelnuovomarelli.it.

Envie d'une osteria ?

Entre le quartier Centrale et celui de Porta Venezia, "l'Osteria del Treno" est depuis 25 ans l'étape obligée des amateurs de bonne cuisine et de bons vins. Au menu, des classiques milanais comme le **Rustin negri** (veau cuit dans du vin et du bouillon) mais aussi de nombreuses sentinelles **Slow Food** de toute l'Italie. L'établissement d'Angelo Bissolatti est d'ailleurs membre de l'Alleanza, l'alliance entre chefs italiens et les producteurs **Slow Food**. Tout ici respire le sentiment. Et que dire de la magnifique carte des fromages ? **Tutto uno storsio**... Env. 30 €/pers.



► **Osteria del Treno**. Via San Gregorio 46, 20124 Milano. Rens. : +39.02.670.0479 ou www.osteriadeltreno.it.

*** Sortez couverts

Un menu tout bouillon



Ristorante Berton
Par H. H. & L. C.

Adresse : Viale della Libertazione, 13, 20124 Milano.
 Ouverture : fermé lundi midi, samedi midi & dimanche midi.
 Rens. : www.ristoranteberton.com ou +39.02.67.07.58.01.
 Prix : 100-150 €.

QUAND ON ARRIVE À MILAN et que l'on tombe sur le magazine "Gambero Rosso", qui trouve-t-on en un pour illustrer le dossier consacré à Expo Milano ? Andrea Berton bien entendu ! Doublement étoilé au "Ristorante di Piazza della Scala" en 2009, celui-ci s'est lancé en solo en 2012 avec le "Pisacco Ristorante e Bar" puis "DRY Cocktail&Pizza" l'année suivante. Ouvert en décembre 2013 au rez-de-chaussée d'un immeuble contemporain situé près de la gare Garibaldi, le "Ristorante Berton" marque son retour à la gastronomie, d'émble salue par une étoile Michelin.

Le chef quarantenaire est adepte d'une cuisine ultra-moderne et ultra-technique. En témoignage des mises en bouche tout en textures un peu clichées mais très bien réalisées. Andrea Berton a néanmoins la bonne idée de faire dialoguer son penchant moderniste avec la tradition dans un étonnant menu "Tutto brodo" (8 serv. 105 €-145 € l'excellente sélection de vins). Celui-ci est un voyage étonnant à travers des saveurs italiennes revisitées. Un joli morceau de cabillaud est par exemple présenté, effeuillé, dans un bouillon corsé au jambon cru avec quelques radis. Suivent quelques petits ravioli aglio e oglio à déguster en croquant dans un toast à la cigale de mer et en servant le bouillon de crustacés assorti. Génial !

On reste dubitatif devant l'artichaut au bouillon de parmesan, pas des plus harmonieux. L'excellent risotto al dente aux crevettes crues est proposé avec un bouillon de crustacés et d'herbes à la belle profondeur de goût. Mais c'est quand il se fait le plus traditionnel que le chef épaté, avec une excellente tête de veau au citron présentée avec un bouillon de veau relevé aux agrumes comme pour un **ossu buco**. Le pigeon, là encore décliné en bouillon, est lui aussi excellent, parfaitement cuit.

Le menu ne fait que monter en puissance jusqu'aux desserts, avec par exemple un formidable bouillon de fraises et fleurs de sureau qui relâche des fraises des bois et une crème aux amandes. Une création tout en légèreté et saveurs qui finit de convaincre qu'Andrea Berton est sans conteste l'un des plus grands chefs de Milan !