

ÉVASION

Les voyages
gourmands
de Valentine **À ROME,**
AVEC MON PÈRE

Pour ce numéro, la fille de Sophie est allée retrouver son papa, le journaliste Pierre Sled, installé à Rome... Interview gourmande! **Par Valentine Sled**



Pourquoi s'installer à Rome?
J'ai rencontré Barbara à Paris, elle m'a emmené plusieurs fois à Rome, où elle a vécu adolescente avant d'arriver en France. J'avais envie de tenter une nouvelle aventure, la vie parisienne tournait en rond. Il y a six ans, je suis descendu avec ma Smart, en deux jours. Barbara m'a rejoint moins d'un an après, et sa famille m'en remercie encore!

Comment décrirais-tu la gastronomie romaine?

C'est une cuisine de produits, facile à faire, contrairement à la cuisine française, qui est beaucoup plus sophistiquée. À Rome, on ne mange jamais mal, qu'importe l'endroit! Ce sont surtout des légumes, des pâtes, des pizzas et du poisson. La viande est plutôt réservée à l'Italie du Nord.

Quels sont les plats traditionnels romains et où les déguster?

Beaucoup de plats typiques tournent autour des légumes, comme les *carciofi alla romana*, les *antipasti*, mais aussi la *puntarelle* [sorte de *chicorée*, ndr] et la *chicoria*, qui sont des variétés qu'on ne trouve qu'en Italie. Il y a aussi les plats traditionnels, comme les *tripes à la romaine* ou les *arrosticini d'agneau* [petites brochettes de mouton, ndr]. Le meilleur endroit pour les déguster, selon moi, est la *Trattoria Da Sergio Alle Grotte*, juste derrière la *Piazza Farnese*. Ce n'est pas cher, très fréquenté par les Romains, et bien dans son jus! La cuisine est assurée par la *Mama*, qui a d'ailleurs largement l'âge de la retraite...

Quelles sont les recettes de pâtes traditionnelles romaines?

Il y a trois types de pâtes typiques à Rome: *all'amatriciana*, à la sauce tomate et au *guanciale*, [voir notre recette, page 102], *cacio e pepe*, au *pecorino* et au poivre, et, bien sûr, la *carbonara*! Il y a aussi la *gricia*, une *carbonara* sans œufs, un peu plus légère. Vous les trouverez notamment à *La Flaschetta*, une *trattoria* traditionnelle pittoresque.

Où peut-on manger la meilleure carbonara de Rome?

Chez moi! [Rires.] C'est ce que disent ma femme et mes copains italiens, qui n'en reviennent pas qu'un Français puisse mieux la faire qu'eux! Sinon, il faut tester celles de *La Carbonara à Campo Di Fiori*: leur sauce est bien jaune, signe qu'elle est riche en œufs!

Primo piatto, secondo piatto... Les Romains engloutissent vraiment une viande après un plat de pâtes?

Non, c'est une légende! Il ne faut pas prendre les deux, mais choisir entre chaque: avec un *antipasto* et un *dolce*, ça fait l'affaire!

Ta meilleure adresse pour manger une pizza?

À Rome, on achète beaucoup de pizza *al taglio*, à la coupe. Chaque quartier de Rome a ses pizzas *al taglio*, je n'en ai pas de particulière à conseiller, il faut tester spontanément, c'est toujours bon! Au restaurant, les meilleures pizzas romaines (pâte fine) sont chez *Polese*, *piazza Sforza Cesarini*, dans le centre. Pour la pizza napolitaine (à pâte épaisse), il faut aller chez *Il Datterino Giallo*, *piazza Ledro*, dans le quartier de Trieste. La pâte est irréprochable, je n'en ai pas mangé de meilleure à Rome.

Que peux-tu nous dire sur la street food?

C'est très ancré dans la culture romaine. À la gare de Termini, il y a un marché avec des producteurs et de super stands de *street food*. Les meilleurs *suppli*, des boulettes de riz à la tomate frites, sont chez *Pizza e Mozzarella*, à côté du Panthéon. Il y a aussi un concept qu'on ne trouve dans aucune autre ville: les *tavola calde*, des restaurants qui proposent des plats chauds à emporter. On voit également beaucoup de jeunes déguster des *trapizzini*, une sorte de sandwich avec un pain à mi-chemin entre la pita et la focaccia, avec des garnitures typiques romaines, comme les *polpette*, des boulettes à la sauce tomate.

La cuisine juive est aussi très ancrée dans la gastronomie romaine, quel est ton restaurant préféré?

Je dirais même qu'elle a quelque chose que les autres cuisines juives n'ont pas, car elle est profondément imprégnée de la culture italienne, par les produits utilisés, les assaisonnements... Pour moi, la meilleure adresse pour la déguster (et encore inconnue des touristes), c'est *Bellacarne*, au cœur du ghetto. ▶▶



LE MOT DE SOPHIE

Parents de Nicolas et Valentine, Pierre et moi avons passé vingt-trois ans ensemble. Je pensais bien le connaître, mais il n'a cessé de me surprendre, en prenant des décisions, parfois radicales, que je ne cautionnais pas toujours. Quelques années après notre séparation, il a épousé Barbara, une Italienne d'origine sicilienne, et ils se sont installés à Rome, à proximité de sa famille. Pierre est une sorte de phénix, capable de rebondir et de renaître magnifiquement. D'origine polonaise par son père, italo-auvergnat par sa mère, il affiche une capacité d'adaptation phénoménale. À Rome, il poursuit son métier de producteur et de journaliste. Il joue au golf et a monté, avec Barbara, une société touristique, *Week-end à Rome*, qui propose des activités multiples et variées aux particuliers ou entreprises françaises. Nous avons gardé d'excellents rapports et sommes parvenus à préserver l'essentiel: nos rapports familiaux. Je trouvais logique que Valentine, dans ses voyages gourmands, emboîte le pas de son père à la découverte de ses bonnes adresses romaines. Suivez le guide!

ÉVASION



(1) Les boulangeries regorgent de douceurs. (2) Valentine et son père sur le Tibre. Au loin, la perspective sur le Vatican. (3) Antico Forno Roscioli, une insitution où déguster des pizzas. (4) À Rome, la pizza se déguste al taglio. (5) Devant le Sant'Eustachio, le meilleur café de Rome.

►► En bon expatrié, où faire son marché?

Au Mercato Trionfale, juste derrière le Vatican, sans hésitation! Il y a absolument tout: poisson, charcuterie, fromage... et beaucoup de légumes. On y trouve notamment des punta-

POURQUOI SOLLICITER « WEEK-END À ROME » ?

C'est Rome proposée aux Français par des Français qui y habitent! On anticipe leurs attentes en compilant toutes les activités qui nous font plaisir. Je donne des cours de cuisine et des dîners à la maison, où les gens – particuliers ou groupes d'entreprise – sont reçus comme des amis. C'est une immersion chez l'habitant, au cœur de Rome. J'emmène souvent les convives au marché pour leur faire découvrir les produits romains. En général, on devient amis à l'issue de cette expérience! Nous proposons aussi des balades à vélo, des footings, la découverte de la Rome mystérieuse avec un illusionniste, des chasses aux trésors autour du vin, des parcours adaptés aux enfants... Et des ateliers « apprendre à devenir romain », avec un prof de théâtre, pour enfin savoir parler avec les mains!

Plus d'informations sur weekend-a-rome.fr

relle déjà lavées et coupées, des funghi porcini frais, l'équivalent de nos cèpes, et de magnifiques tomates jaunes qui proviennent du sud de l'Italie. Certains vendent des produits surgelés de bonne qualité, les Italiens ont cette habitude. Et... j'y déniche parfois chez ma fromagère préférée quelques trouvailles françaises...

Après s'être restauré, où aller se promener, en dehors des quartiers touristiques?

D'abord, il faut boire un café chez Sant'Eustachio, le meilleur de Rome! Puis allez vous promener dans les quar-

tiers de Trastevere, Testaccio, Garbatella pour admirer les fresques de street art, Prati, au Gazometro, ou au cimetière acattolico [*cimetière des protestants, ndlr*]... Incontournables dans les environs de Rome, le lac Albano et les Terme dei Papi. Enfin, l'été, il faut aller admirer le coucher de soleil à Ostia, au bord de la mer... ■



© CREDIT