

Berlin, le 14 décembre 2022

Communiqué de presse

Des étoiles autour du Lac Majeur

Le guide des restaurants Michelin 2023 fait scintiller 385 étoiles au-dessus de la botte italienne, un nombre encore jamais atteint auparavant. Parmi les temples du plaisir 3 étoiles, l'actuel guide des gourmets ne compte qu'un seul nouveau venu dans tout le pays. La Villa Crespi, située sur les rives du lac d'Orta et dirigée par le chef Antonino Cannavacciuolo, a fait son entrée dans la prestigieuse ligue des meilleurs restaurants gastronomiques.

C'est un véritable voyage culinaire au sud du pays de la botte jusqu'à ses régions septentrionales qui a fait l'unanimité des inspecteurs du Guide Michelin. Sentir à chaque plat les arômes d'une autre région italienne sur le palais ; telle est l'idée qui se cache derrière le menu de dégustation de Cannavacciuolo. Ce voyage gustatif reprend les caractéristiques culinaires de sa région natale bien-aimée, la Campanie, en passant par des sensations fortes avec ce que l'Italie intérieure a de meilleur à offrir, jusqu'aux plaisirs de la fourchette typiques de la cuisine du Piémont ; la région d'adoption de ce cuisinier d'exception de 47 ans. Après sa formation au sud de l'Italie et quelques années de pratique dans des cuisines françaises, Cannavacciuolo a repris la Villa Crespi en 1999, à l'âge de 24 ans seulement. Depuis, il dirige le restaurant avec son épouse Cinzia. L'ambiance ne pourrait pas être plus exclusive. La Villa Crespi à Orta San Giulio, au bord du lac d'Orta, fait penser à un petit château de style mauresque. Cristoforo Benigno Crespi, un fabricant de coton milanais, l'avait faite construire à la fin du 19e siècle comme résidence de campagne dans le paysage de carte postale du lac encadré de collines. Depuis, la nouvelle qu'un chef ambitieux et talentueux s'est installé ici s'est vite répandue. En 2003, la Villa Crespi a obtenu sa première étoile, puis la seconde a été décernée en 2006. Seize ans plus tard, le restaurant de l'ancienne villa de l'industriel fait partie des douze meilleurs restaurants d'Italie.

Des étoiles dans le voisinage

C'est également au bord du lac d'Orta, dans la charmante petite ville d'Orta San Giulio, qu'Andrea Monesi gâte les clients de la Locanda di Orta avec des compositions culinaires hors du commun. Réinterpréter des plats traditionnels avec passion, créativité et des techniques innovantes : voilà ce qui pousse ce grand chef de 31 ans à se surpasser depuis des années. Dans ses plats, il met en valeur les poissons d'eau douce et les animaux marins, ainsi que la viande de bœuf du Piémont, réputée pour sa qualité supérieure. Pour 2023, les inspecteurs du guide Michelin ont confirmé l'étoile pour le restaurant de Monesi et ont particulièrement souligné la fantaisie des desserts et les prestations du sommelier. Sur le lac de Mergozzo, le minuscule voisin du lac Majeur, le restaurant Il Piccolo Lago de Marco Sacco, magiquement dressé sur la rive, pourra également se targuer de deux étoiles en 2023. L'étoile suivante sur l'axe gastronomique de la région se trouve dans la petite ville de Laveno, sur la rive lombarde. Depuis 2012, le chef Riccardo Bassetti tient les rênes de la cuisine à La Tavola. Depuis 2017, une étoile Michelin scintille au-dessus du restaurant situé directement au bord du lac.

visit-lakemaggiore.com



L'excellence au-delà des étoiles

Pour les amateurs d'excellents repas dans des lieux uniques et dans une ambiance particulière, le choix ne se limite toutefois pas qu'aux établissements récompensés par le guide Michelin. Par exemple, la cuisine de bistrot de Massimo Celeste au Caffè delle Rose, dans la petite ville lacustre de Verbania-Pallanza, a fait grande impression auprès des professionnels de la gastronomie du Guide Michelin, au-delà de la classification par étoiles. Après des années d'inoccupation, l'établissement situé dans une pittoresque ruelle de la vieille ville a été récemment repris par le chef Massimo Celeste et ses acolytes. Perpétuer l'héritage de cet établissement de la vieille ville, apprécié depuis des générations, était pour eux une affaire de cœur. Depuis 2022, le Caffè delle Rose se présente dans un style d'Art nouveau et s'est ainsi assuré une place dans le répertoire des "Locali Storici d'Italia", les auberges historiques du pays de la botte. C'est surtout pour l'aperitivo que les clients viennent se régaler des saveurs méditerranéennes de Massimo Celeste. Ce dîner décontracté avec de nombreux petits plats chauds et froids est particulièrement apprécié dans le nord de l'Italie, et se marie à merveille avec un noble vin mousseux Franciacorta. Si l'on voyage avec le dernier guide Michelin, la prochaine étape gourmande se trouve dans la ville voisine de Stresa. À La Villa Pizzini, l'autodidacte Sabina Villaraggia assure des plaisirs gustatifs exceptionnels dans son établissement vivement recommandé par les testeurs professionnels.

visit-lakemaggiore.com

