

# direction **Italie**

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

**n°10**

## **CITY GUIDE** **Florence** **La magnifique !**

TOUT SUR LA CITÉ DES MÉDICIS : ÉGLISES, PALAIS,  
MUSÉES ET CHEFS-D'ŒUVRE À FOISON !

+++ Notre carnet d'adresses shopping, glaces,  
aperitivo, trattorias, restaurants gastronomiques,  
hôtels de charme... Testés par nos soins,  
pour vivre à fond la *dolce vita* florentine



La tentation d'une île

**ISCHIA  
ET PROCIDA**  
Sœurs jumelles de Capri

Destination

**PADOUE**  
L'AUTRE MERVEILLE DE LA VÉNÉTIE

Italie 6,95 € / Belgique/Lux 6,95 € / Port cont 6,95 €  
Suisse 10 CHF / DOM 6,95 € / Canada 11,99 \$ Can.

WASCO EDITIONS

L 18767 - 10 - F: 6,95 € - RD



## ***DIRECTION ITALIE*** ***Luglio/Agosto 2021***



### **Gastronomie**



#### **RESTAURANTE CIBREO**

Ouverte en 1979 par Fabio Picchi, cette table gastronomique est désormais entre les mains de Giulio Picchi. De son père, le jeune graphiste a hérité l'art du partage, le sens de l'équipe, le goût des bonnes choses. Aussi, l'adresse « chic mais sans façon » du quartier Sant'Ambrogio est-elle toujours un repaire de gourmets, que fréquentent également des groupes d'amis et des familles du voisinage venus célébrer une occasion. Le décor est traditionnel, le service soigné, les accords mets-vins sonnent juste. On se régale dès l'assortiment de mises en bouche (yaourt au curcuma, tomates séchées de Gallipoli, salade de tripes de veau, *prosciutto*) et les *antipasti* (soufflé à la ricotta, aux herbes et au parmesan, *crostini* au pâté de foie de poulet). Le ragoût de bœuf est fondant, et le gâteau au fromage et orange amère, un pur délice à savourer avec un muscat d'Allessandria.

*Autour de 70 euros à la carte.*

• Via dei Verrocchio, 8r. Tél. : +39 055 234 1100.  
[cibreo.com](http://cibreo.com)



#### **Destination FLORENCE**



#### **ORA D'ARRIA**

Juste à l'arrière de la galerie des Offices, ce restaurant étoilé, blotti dans des murs vieux comme le monde ou presque (fondations romaines), projette la cuisine toscane dans une adaptation contemporaine. Marco Stabile, le chef, détenteur d'une étoile au Guide Michelin, navigue entre la cuisine ouverte (quelques tables donnent sur les fourneaux) et la salle, où il prodigue quelques commentaires, en français également. Cadre raffiné, alliant design et classicisme, chaises tulipe, nappes blanches, parquet fougère... La classe.

*Menu : 65 euros.*

• Via dei Georgofili, 11r. Tél. : +39 055 200 1699. [oradariaristorante.com](http://oradariaristorante.com)



#### **SANTA ELISABETTA**

Au premier étage de l'hôtel Brunelleschi, cette table avec vue est tenue par le chef Rocco de Santis. Originaire de Campanie, formé auprès des plus grands de la Péninsule, ce double étoilé Michelin sait faire le lien entre la connaissance, l'apprentissage et la liberté que nécessite toute création. Pour lui, le territoire est un point de départ, certainement pas une cage. Toute sa cuisine s'en ressent, elle s'enracine dans le terroir, mais repousse en même temps les frontières, s'étirant des montagnes à la Méditerranée. Autre option, au rez-de-chaussée de la Torre della Pagliazza, l'Osteria Pagliazza offre une cuisine savoureuse dans un cadre moins formel.



*Menu : de 59 à 199 euros.*

• Piazza Santa Elisabetta, 3. Tél. : +39 055 273 7673. [ristorantesantaelisabetta.it](http://ristorantesantaelisabetta.it)



#### **IL PALAGIO**

Un haut lieu de l'art de vivre à Florence. On ne s'y rend pas seulement pour les plaisirs de la table, qui jouent avec brio sur la tradition revisitée, étoile au Guide Michelin à l'appui. On y vient aussi pour profiter des merveilleux salons fleuris et des jardins du Four Seasons Hotel. Une touche de luxe ne nuit jamais !

*Autour de 120 euros à la carte.*

• Borgo Pinti, 99. Tél. : +39 055 262 6450. [ilpalagioristorante.it](http://ilpalagioristorante.it)