COLAZIONE DA AUGUSTA · VERSION D'INTRODUCTION

Naissance et triomphe du vermouth

Marche: 7,9 km, 1 h 59 min (hors étapes en transports)
En transports en commun ou en voiture: Casa Martini

À Turin, l'aperitivo est un rituel, et une bonne partie de son histoire commence sous les arcades de Piazza Castello. C'est là qu'en 1786, Antonio Benedetto Carpano mélangea du vin blanc, des herbes et des épices pour créer le vermouth. De cette petite boutique, la boisson arriva à la cour des Savoie puis, avec le temps, sur les comptoirs du monde entier.

Nous ne vous proposons pas une liste de bars où vous arrêter boire un verre, mais un parcours à travers les lieux qui racontent comment le vermouth est né, s'est développé et s'est imposé. Vous découvrirez les recettes conservées dans les ateliers des maîtres vermouthiers, les cafés Art nouveau fréquentés par les artistes et les intellectuels, ainsi que les élégants salons de thé où il était servi aux Savoie.

Les cinq étapes que nous avons choisies éclairent différents aspects de cette histoire : les cafés historiques de l'apéritif, le musée consacré à son inventeur et la production qui a fait connaître le vermouth dans le monde entier. Avant de partir, nous vous conseillons de vérifier les modalités de visite de chaque lieu.

Caffè Elena



POUR LE VERMOUTH QUI, SELON LA TRADITION, A ÉTÉ PERFECTIONNÉ ICI

Caffè Elena – Le refuge de Pavese et Gramsci
Le Caffè Elena n'a ni la renommée du Mulassano ni la grandeur du Baratti, mais il possède quelque chose d'encore plus précieux : l'authenticité. Ce café de la fin du XIXe et du début du XXe siècle, installé sous les arcades de Piazza Vittorio Veneto, est un lieu de mémoire littéraire et politique.

Caffè Mulassano



POUR L'APÉRITIF QUI A INVENTÉ LE TRAMEZZINO

Caffè Mulassano – Là où le vermouth a rencontré le pain
À peine 31 mètres carrés. Et pourtant, quelque chose de révolutionnaire s'est produit dans ce minuscule bijou Art nouveau niché sous les arcades de Piazza Castello : au milieu des années 1920, Angela et Onorino Nebiolo, revenus d'Amérique, ont inventé le tramezzino (le nom, veut la tradition, lui a été donné

par Gabriele D’Annunzio).

Et ils l’ont créé pour accompagner le vermouth à l’heure de l’apéritif.

Caffè Baratti & Milano



POUR L’ÉLÉGANCE QUI FUT FOURNISSEUSE DE LA MAISON DE SAVOIE

Caffè Baratti & Milano – Le salon savoyard
Si le Mulassano évoque l’intimité, Baratti & Milano incarne la grandeur. Ce café historique, ouvert le 1er février 1875 dans la toute nouvelle Galleria Subalpina, a été pendant 150 ans le salon du Tout-Turin : fournisseur de la Maison royale, lieu de rencontre des artistes et des intellectuels, symbole de l’élégance savoyarde.

Museo Carpano



POUR DÉCOUVRIR L'HISTOIRE DU VERMOUTH SANS QUITTER LA VILLE

Museo Carpano – L'inventeur du vermouth
Si Casa Martini est trop loin ou si vous préférez rester en ville, le Museo Carpano est une étape incontournable. Ici, au premier étage d'Eataly Lingotto, vous découvrirez l'histoire d'Antonio Benedetto Carpano, l'homme qui créa à Turin, en 1786, le vermouth tel que nous le connaissons aujourd'hui.

Le musée est un petit bijou : affiches historiques, bouteilles anciennes, documents originaux, reconstitutions de l'ancienne boutique sous les arcades de Piazza Castello et, surtout, l'incroyable histoire d'un liquoriste originaire de la région de Biella, installé à Turin, qui révolutionna le monde de l'apéritif avec une recette secrète à base de vin, d'herbes aromatiques et d'épices.

Casa Martini (en transports en commun ou en voiture)



POUR COMPRENDRE COMMENT LE VERMOUTH A CONQUIS LE MONDE – Casa Martini – Il Tempio del Vermouth Mondiale

Si vous voulez vraiment comprendre ce que signifie le vermouth, vous devez venir ici. Casa Martini n'est pas un musée : c'est une expérience totale dans l'univers de l'une des marques italiennes les plus célèbres au monde.

Nous sommes à Pessione di Chieri, dans le site historique où, depuis 1864, Alessandro Martini, Teofilo Sola et Luigi Rossi ont donné naissance à ce qui allait devenir un empire. Ici, là où l'on produit encore aujourd'hui le Martini (oui, celui que l'on boit dans le monde entier), vous pouvez traverser 160 ans d'histoire du vermouth : de la Mondo Martini Gallery avec ses affiches vintage et ses campagnes publicitaires emblématiques, aux salles de production où le vermouth prend vie, jusqu'à la Bar Academy où vous apprenez à réaliser les cocktails parfaits.

En réservant votre séjour chez nous, vous recevez l’itinéraire complet étape par étape, avec les indications pour l’aller et le retour et des conseils sur ce qu’il faut voir.