Turin : tour du chocolat

Marche: 7,2 km, 1 h 37 min

Si vous aimez le chocolat, à Turin vous pouvez en faire un itinéraire à pied, en passant des cafés historiques aux boutiques qui expérimentent de nouvelles recettes. Dans les cafés du XVIIIe siècle, on servait déjà le chocolat chaud ; c'est à 1865 que l'on fait traditionnellement remonter la naissance du gianduiotto, fait de cacao et de noisettes piémontaises. Et à côté des confiseries historiques travaillent encore aujourd'hui des artisans attentifs aux méthodes et aux ingrédients. Curieusement, tout ce succès n'a pas empêché qu'à Turin « fare la figura del cioccolataio » (littéralement, « faire figure de chocolatier ») devienne synonyme de se couvrir de ridicule. Pourtant, si l'on en croit la tradition, le problème n'était pas que les chocolatiers gagnaient trop peu, mais plutôt que certains d'entre eux gagnaient trop.[1]

Depuis le B&B, traversez le Po et rejoignez le centre. Le parcours passe par corso Vittorio Emanuele II, le quartier de Porta Nuova, via Cavour, piazza San Carlo, piazza Castello et le Quadrilatero Romano, jusqu'à la Consolata. Comptez environ trois ou quatre heures, selon le nombre de haltes que vous ferez : entre gianduiotti, cremini, interprétations plus récentes, un chocolat chaud ou un bicerin, le temps passe agréablement. Si vous voulez aussi connaître l'histoire et la transformation du cacao, vous pouvez ajouter le Museo del Cioccolato.

Turin consacre aussi à cette tradition CioccolaTò, qui réunit producteurs, artisans et passionnés. Il n'est toutefois pas nécessaire d'attendre la manifestation : les cafés et les boutiques proposent des dégustations toute l'année. Avant de partir, vérifiez les modalités de visite, surtout pour le musée.

Cioccolateria Guido Gobino



Un cremino à l'huile d'olive extra vierge taggiasca et au sel marin non raffiné : c'est le Cremino al Sale de Guido Gobino, préparé avec du chocolat gianduja. En 2008, il a reçu de l'Academy of Chocolate de Londres le titre de meilleure praline du monde. Le Tourinot, que Gobino a introduit en 1995, est un gianduiotto plus petit, à comparer au classique pour sa consistance et l'équilibre entre cacao et noisettes.

Guido Gobino entretient avec la tradition chocolatière turinoise un rapport respectueux, mais sans révérence : il en réinterprète les spécialités, en accordant une attention particulière au choix des matières premières. Pour découvrir où naît son chocolat, vous pouvez visiter la Fabbrica, via Cagliari 15/b, siège historique de l'entreprise, où il est produit et vendu et où, sur réservation, on peut assister à la fabrication. Si vous préférez vous en tenir à la dégustation, la boutique de la via Lagrange, près du Museo Egizio et de l'église San Filippo Neri, est plus pratique le long de l'itinéraire et conserve un mobilier d'autrefois. Une troisième boutique se trouve sur le corso Vittorio Emanuele II, dans les locaux de l'historique Caffè Platti.

Cioccolateria Giordano



Sous les arcades de la piazza Carlo Felice, la vitrine en noyer sculpté, les décorations dorées et l'enseigne d'origine vous ramènent aux confiseries de la fin du XIXe siècle. La chocolaterie Giordano est née en 1897, et à l'intérieur l'atmosphère se prolonge : murs lambrissés, miroirs et étagères en cristal.

Ici, les gianduiotti sont encore travaillés à la main, de la préparation de la pâte à la découpe, au façonnage à la spatule et à l'emballage de chaque pièce dans son papier doré. La recette reste la recette classique : sucre, noisettes du Piémont, pâte de cacao et beurre de cacao. À côté, vous trouverez des giacomette, des cremini et d'autres chocolats turinois. C'est une halte qui vaut aussi pour la boutique, pas seulement pour ce que vous emportez.

Choco-Story Torino, Musée du Chocolat et du Gianduja



Ici, les dégustations laissent aussi place à l'histoire. À quelques pas de Porta Nuova, dans les espaces souterrains de la pâtisserie historique Pfatisch, vous entrez dans Choco-Story Torino, Musée du Chocolat et du Gianduja.

Plus de sept cents objets et installations interactives suivent le cacao des civilisations précolombiennes à la diffusion du chocolat en Europe, jusqu'à la tradition turinoise, en montrant comment la transformation et les méthodes de production ont changé. Il y a aussi de la place pour l'histoire du gianduja et des spécialités piémontaises, avec des expériences de dégustation et des ateliers de préparation du chocolat sur réservation.

Prévoyez plus de temps que pour une boutique : c'est un véritable parcours muséal. À la fin, vous pouvez vous arrêter à la pâtisserie Pfatisch, reliée au musée.

Cioccolateria Davide Appendino



Ici, la comparaison intéressante ne se fait pas seulement entre gianduiotti et cremini, mais entre des chocolats obtenus à partir de fèves d'origines différentes. Davide Appendino, qui a grandi dans une famille de pâtissiers, a choisi en 2010 de se consacrer au travail du chocolat et, dans sa boutique de la via Cavour, il associe la tradition piémontaise à la recherche sur le cacao.

Outre les pralines, les truffes et les palets de chocolat noir, vous trouverez des tablettes mono-origine élaborées à partir des fèves, selon le procédé « bean to bar ». Les fèves sont broyées à la pierre et, dans les tablettes noires de cette ligne, les ingrédients sont essentiellement du cacao et du sucre de canne brut. Si les arômes vous intriguent, comparer ici différentes provenances a un sens précis.

Caffè Confetteria Stratta



Avant même d'entrer chez Stratta, il y a l'enseigne avec ses détails dorés. Puis viennent les vitrines, les boiseries travaillées, les miroirs, les stucs et les lustres en verre : le goût des confiseries du XIXe siècle est encore là.

La boutique a ouvert piazza San Carlo en 1836, quand la maison Reina e Stratta lança son activité de pâtisserie et de confiserie. En 1858, la direction passa aux frères Stratta.

Devenue une référence pour la bourgeoisie et la noblesse turinoises, la boutique obtint aussi le titre de fournisseur de la Maison Royale. Parmi les produits, vous trouvez des gâteaux, du chocolat, des bonbons, des dragées et d'autres spécialités de la tradition de la ville.

Ici, la mémoire de Cavour est aussi devenue un chocolat. Les « Gioie di Cavour », dédiées à l'homme d'État piémontais, dans la version traditionnelle sont en chocolat au lait ou noir, avec un cœur de crème gianduja et un enrobage de noisettes grillées concassées.

À côté de celles-ci, vous trouvez d'autres préparations de chocolaterie et de confiserie, dont les marrons glacés. Chez Stratta, la tradition sucrée turinoise se rencontre surtout dans les vitrines, plutôt que dans les tasses des cafés historiques.

Cioccolateria Guido Castagna



Le Giuinott pèse sept grammes. C'est la réinterprétation du gianduiotto que Guido Castagna prépare avec des noisettes du Piémont et un cacao sélectionné, et qui a obtenu sept récompenses d'or aux International Chocolate Awards.

Castagna a mis au point un système de production appelé « Metodo Naturale », qui part de la sélection des fèves et tient compte aussi bien de la provenance du cacao que des conditions de travail des producteurs. Le cacao est acheté par l'intermédiaire de coopératives ; les fèves destinées à la transformation sont sélectionnées à la main.

Le laboratoire se trouve à Giaveno, mais pour découvrir ces produits il n'est pas nécessaire d'aller jusque-là : dans la boutique de la via Maria Vittoria, vous pouvez goûter le Giuinott, des tablettes et d'autres créations à base de cacao.

Caffè Baratti & Milano



À l'entrée de la Galleria Subalpina, à l'angle de la piazza Castello, Baratti & Milano invite à regarder autour de soi avant même de commander : marbres, miroirs, bois marquetés, bronzes et stucs dorés. Sur la façade côté place aussi, des reliefs en bronze méritent un regard.

Derrière ce nom, il y a Ferdinando Baratti et Edoardo Milano, deux confiseurs du Canavese qui ouvrirent leur activité en 1858 via Dora Grossa, aujourd'hui via Garibaldi, et s'installèrent ici en 1875.

L'établissement devint fournisseur de la Maison royale et lieu de rendez-vous de la société turinoise. Une partie des décorations remonte à l'agrandissement achevé en 1911, sur un projet de Giulio Casanova avec la collaboration du sculpteur Edoardo Rubino.

Avant le café de la Galleria Subalpina, il y avait le laboratoire de confiserie : l'activité a commencé là, et ce n'est qu'ensuite qu'est arrivé le siège actuel. Cette tradition se poursuit dans la production de chocolat et de produits de confiserie.

Nous nous arrêterions volontiers pour un chocolat chaud, mais regarder l'assortiment de chocolats, pralines et autres spécialités raconte aussi le passage des boutiques de douceurs aux cafés et aux confiseries de prestige.

Caffè confetteria Al Bicerin



Un petit local, les tables de marbre blanc, les miroirs, le bois et le comptoir : en entrant Al Bicerin, on a l'impression de se retrouver dans une chocolaterie du XIXe siècle. Vous êtes piazza della Consolata, devant le sanctuaire, dans le Quadrilatero Romano. Giuseppe Dentis y ouvrit le café en 1763.

Le nom vient de «bicerin», «petit verre» en piémontais : café, chocolat et crème de lait dans une boisson chaude, sans alcool, servie dans des verres transparents.

Les dimensions du local sont restées modestes, et le rapport avec la place et le sanctuaire se ressent même de l'intérieur. Le mobilier historique permet encore de comprendre comment étaient organisées les anciennes chocolateries turinoises.

Le bicerin a une ancêtre du XVIIIe siècle : la bavareisa, préparée avec des ingrédients semblables mais servie dans des verres plus grands. La version turinoise arrive, elle, dans un petit verre transparent, qui laisse distinguer les couches de café, de chocolat et de crème de lait.

Si vous aimez les boissons au chocolat, cela peut être la bonne halte pour goûter une spécialité qui a gardé sa place dans la tradition gourmande de la ville.

---

[1] Selon une tradition rapportée par Alberto Viriglio dans Voci e cose del vecchio Piemonte (1917), au début du règne de Carlo Felice, un chocolatier turinois qui s'était enrichi grâce à son métier aurait eu l'impudence de commettre l'imprudence de circuler en ville dans une voiture tirée par quatre chevaux. Selon les conventions sociales de l'époque, les bourgeois voyageaient normalement avec des attelages à deux chevaux, tandis que ceux à quatre étaient réservés aux rangs supérieurs. Le souverain, contrarié, aurait fait convoquer le chocolatier pour lui ordonner de réduire son attelage : lui, roi de Sardaigne, de Chypre et de Jérusalem, ne pouvait tout de même pas se permettre de circuler dans une voiture qui ne soit pas plus somptueuse que celle d'un fabricant de chocolat. Il aurait ainsi fait « la figura del cioccolataio » (littéralement, « la figure du chocolatier »). Selon une autre version, il aurait réglé la question en passant à un attelage de six chevaux.

L'origine du dicton n'est pas historiquement établie, mais l'anecdote se prête à deux interprétations : était-ce le roi qui risquait de se couvrir de ridicule en se laissant égaler par un simple artisan, ou bien le chocolatier, coupable d'étaler une richesse supérieure à ce que son rang lui permettait ? Dans les deux cas, une chose semble claire : fabriquer du chocolat pouvait être une activité très lucrative. Le droit d'en afficher les profits était, semble-t-il, une autre affaire.

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.