

GRAZIA ÉTÉ

~~1,70~~
1€

Couples mythiques
Interviews mode
Destinations
secrètes de
la rédaction...
**PLONGEZ DANS NOS
SAGAS ESTIVALES**

BEAUTÉ

**Le meilleur
programme pour
sculpter vos bras**

+ Nos 5 étapes
essentiels pour
des pieds parfaits

DÉCOUVERTE GOURMANDE

Dans la cuisine
d'une Sicilienne

PHÉNOMÈNE

Tous accros
au coloriage

NEWS

Les femmes
se rebellent
à Istanbul

Quand les garçons
font leur
fashion week

**Bruce Springsteen,
une légende
en concert**

**Robes hippies,
blouses brodées,
jupons fleuris**

**NOS RÉDACTRICES
FONT VOTRE
SHOPPING COOL**

Exclusif
PIERRE BERGÉ SE SOUVIENT
D'YVES SAINT LAURENT

Fière, Sexy & Stylée

Beyoncé

- La plus grande pop star racontée par ses fans
- Comment elle nous a appris à être libres

GRAZIA.FR

Semaine du 8 au 14 juillet 2016

L 19753 - 352 - F: 1,00 €





Nicoletta et Gioacchino, dans un salon.



La plage de Mondello.

Les cachettes de l'été

UN CHÂTEAU SUR UNE ÎLE

chez la duchesse di Palma

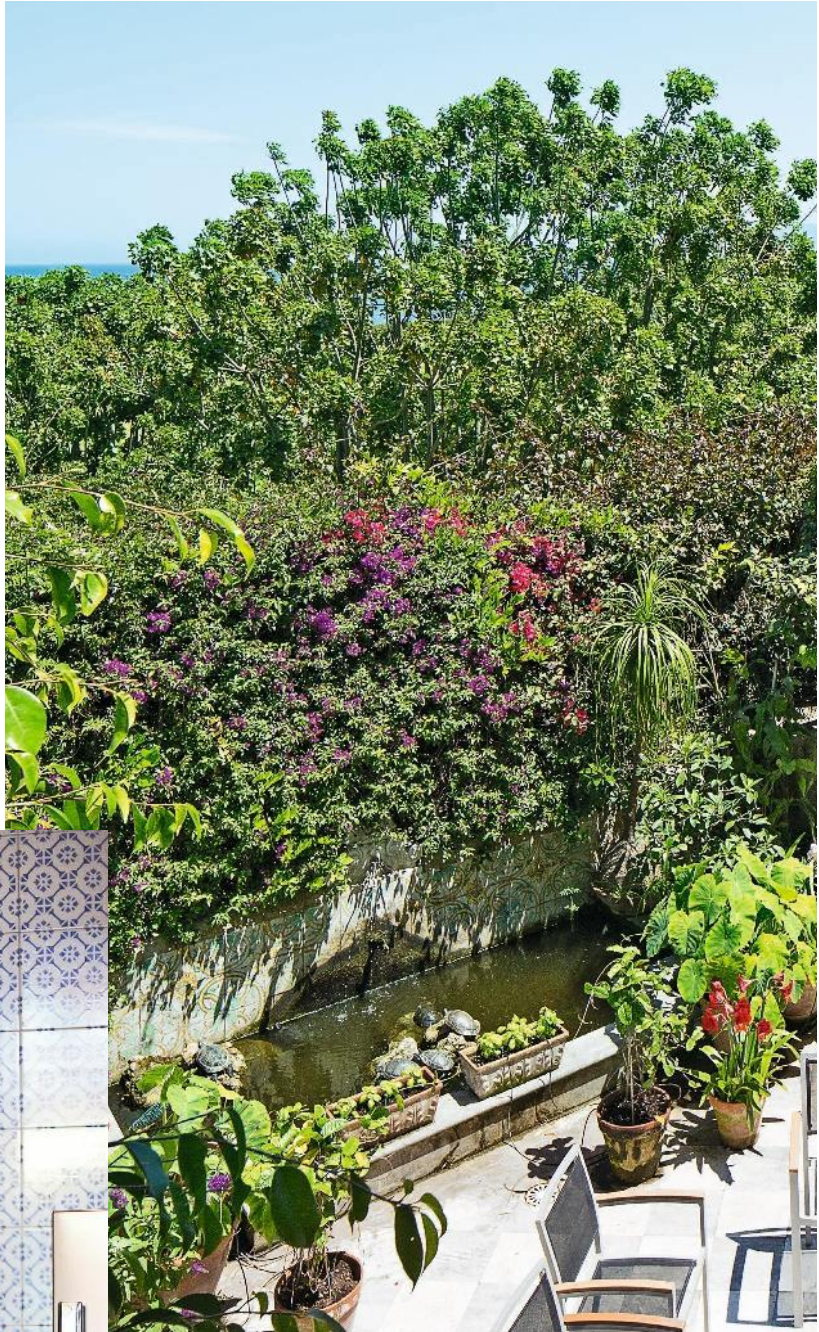
Il existe des endroits où l'on se sent particulièrement bien. Des lieux rares pour leur simplicité et la gentillesse de leurs hôtes. *Grazia* a repéré ces coins de terre-là. Deuxième escale, en Sicile.

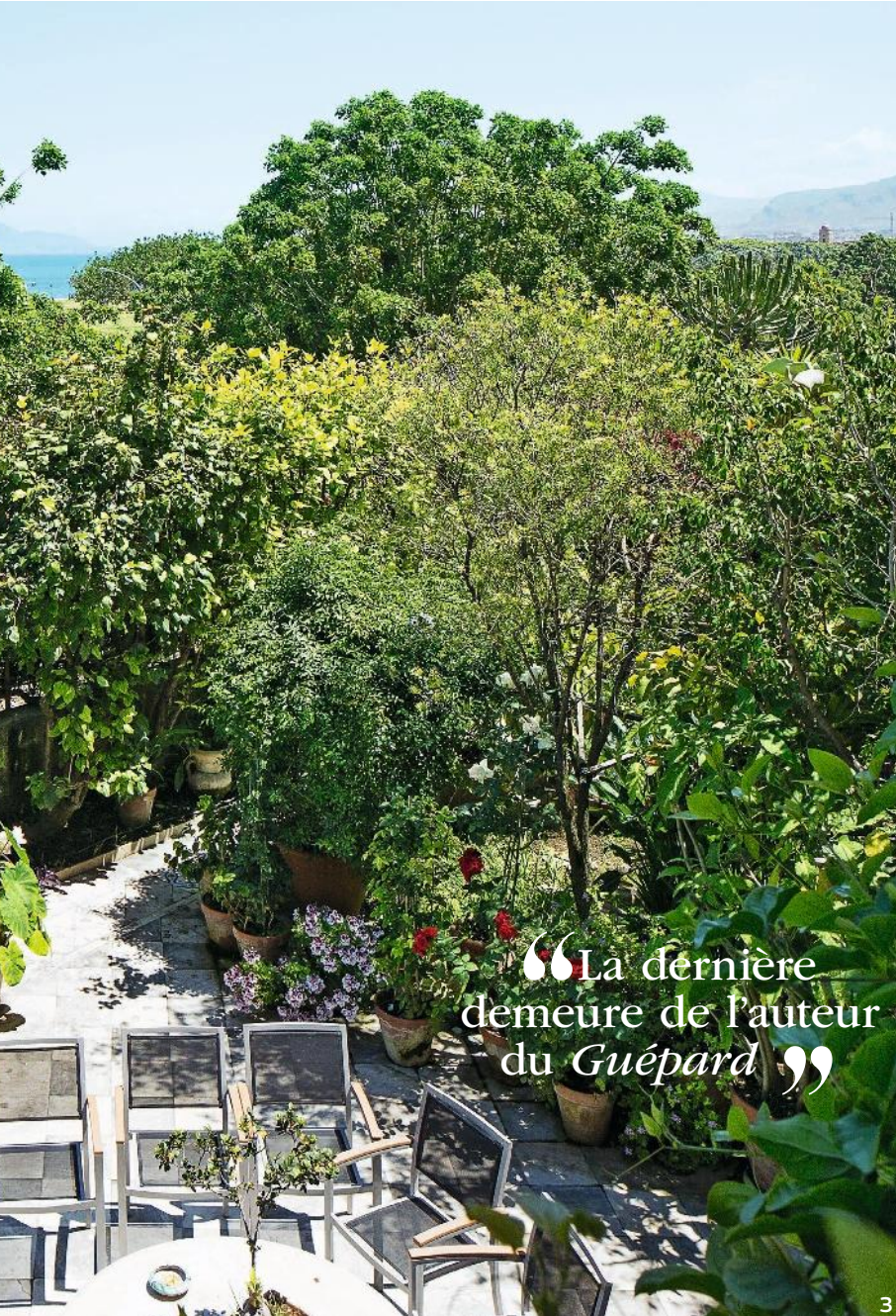
Par **Lola PARRA CRAVIOTTO** Photos **Fabien BREUIL**

Derrière une nature généreuse se cache un palais du XVIII^e siècle, celui de la duchesse di Palma. La petite femme énergique et nerveuse nous aborde en français, l'une des six langues qu'elle maîtrise. En ce matin où la météo semble capricieuse à Palerme, Nicoletta Polo nous fait la visite de sa majestueuse demeure : douze appartements d'hôtes, sa chambre avec son lit en fer forgé, l'un de ses préférés, surmonté d'un ange sculpté qui regarde naïvement le lustre pendu au plafond. Des meubles vénérables et inamovibles, transmis de génération en génération, habillent également le salon et la cuisine. Avant nous, ces lieux ont déjà séduit de nombreux visiteurs avides d'expérimenter un art de vivre traditionnel. La duchesse et son mari, Gioacchino Lanza Tomasi, ont décidé d'accueillir des hôtes dans leur demeure en 2007, pour faire face à des frais d'entretien élevés et à de fortes taxes. Mais aussi pour vivre pleinement une passion : celle de la cuisine. La duchesse est une experte ! Si d'autres aristocrates siciliens ont repris ce concept insolite, le Palazzo Lanza Tomasi reste le plus demandé. « *Tout ce monde fait en sorte que notre maison ne devienne pas le château de la Belle au bois dormant ! Ils s'approprient l'endroit et partagent mon quotidien, celui de mon mari et de mon fils* », confie cette pionnière, en portant sa tasse de thé en porcelaine fine à la bouche. En prenant place dans un coin du majestueux salon entouré d'étagères où s'empilent de vieux livres, on semble intégrer cette famille. La demeure a été le dernier domicile de l'écrivain Giuseppe Tomasi di Lampedusa, cousin et père adoptif du duc ainsi qu'auteur du roman *Le Guépard* (1958). Son

► ouvrage a offert une belle notoriété à la famille et au palais. Ici, tout fleurit l'authentique, le vieux cuir, les bois cirés. Mais rien d'archaïque dans cette noblesse italienne. La duchesse est connue parmi ses voisins pour être une femme humble. Elle s'habille discrètement et se rend régulièrement au marché. Après avoir fait ses courses, elle aime mijoter ses propres plats. Qui plus est, elle dispense même des cours de gastronomie sicilienne à ses invités. Mais les plus paresseux préfèrent tout simplement goûter à ses recettes dans sa salle à manger surplombant la Méditerranée. Ce soir-là, les bougies des chandeliers argentés y ont été allumées, et plus d'une dizaine de convives sont attablés. Ils attendent d'être servis par les domestiques dans une vaisselle du XIX^e siècle, frappée des armoiries de la famille. Discrètement, on est tenté d'espionner les ducs pour imiter leurs bonnes manières. *«On ne peut pas faire autrement, me chuchote ma voisine. Ce n'est pas tous les jours qu'on nous ouvre les portes de la cour!»* •

Palazzo Lanza Tomasi, Butera 28 Apartments, via Butera 28, Palerme.
www.butera28.it/





“La dernière
demeure de l'auteur
du *Guépard*”



1. La cuisine restaurée après la Seconde Guerre mondiale.
2. Les fruits rouges du Mercato del Capo, la touche finale des desserts de la duchesse.
3. La terrasse où se déploient le jardin et le potager.
4. La chambre de la fille du duc.
5. Un salon abritant des dessins de Picasso (vu depuis la salle de bal).
6. L'une des bibliothèques du palais, dont les livres les plus anciens datent du XVI^e siècle.





L'un des domestiques du palais sert les gelées d'orange et de clémentine préparées par la duchesse.

GELÉE D'AGRUMES

Pour 10 personnes: 1 l de jus d'agrumes (orange sanguine, mandarine et citron) • 150 g de sucre • 20 g de feuilles de gélatine • huile d'amande douce.

Trempez les feuilles de gélatine dans un petit bol d'eau froide. Faites réduire $\frac{1}{4}$ de jus dans une casserole avec le sucre. Ajoutez la gélatine dans la casserole en remuant jusqu'à sa dissolution. Laissez la préparation refroidir et mélangez-la avec le reste du jus. Recouvrez un moule (ou 10 coupes) pouvant contenir 1 l avec quelques gouttes d'huile d'amande douce, puis versez-y le jus. Placez le moule ou les coupes dans le réfrigérateur quelques heures. Sortez délicatement la gelée et décorez avec des fruits frais, une sauce à base de jus d'orange, sucre brun, clous de girofle, cannelle en bâtonnet, poivre rose et anis étoilé.



PANELLE

Pour 5/6 personnes: 450 ml d'eau • 175 g de farine de pois chiche • 1 c. à café de sel • 1 c. à soupe de persil haché • 0,5 l d'huile de sésame.

Versez la moitié de l'eau dans une casserole puis la farine de pois chiche. Fouettez. Ajoutez le reste de l'eau, le sel et le persil. Faites cuire 20 min à feu moyen, sans cesser de remuer. Laissez refroidir la pâte. Réchauffez l'huile dans une poêle et faites frire des morceaux de cette pâte coupée selon votre goût (carrés, étoiles, demi-lunes...). Une fois la pâte dorée et soufflée, retirez-les de l'huile et dégustez-les chauds.



FUSILLI AU CHOU-FLEUR VERT

Pour 5/6 personnes: 450 g de fusilli • 2 têtes de chou-fleur vert • 1 oignon haché • huile d'olive • 3 filets d'anchois • 3 c. à soupe de pignons de pin • 3 c. à soupe de groseilles séchées • ½ c. à café de safran • poivre noir moulu.

Coupez les choux-fleurs et faites-les cuire 10 min dans de l'eau bouillante salée. Conservez-les dans un bol et réservez l'eau. Emincez l'oignon puis faites le sauter à l'huile d'olive. Ajoutez les anchois écrasés, le chou-fleur et 1 tasse d'eau de cuisson. Laissez mijoter 10 min. Ajoutez les pignons de pin, les groseilles, le poivre noir et le sel, et laissez à nouveau mijoter 5 min, en remuant régulièrement. Portez le reste de l'eau réservée à ébullition, ajoutez le safran, puis faites cuire les fusilli à feu doux. Une fois prêts, égouttez-les et incorporez la sauce.

INSPIRATION DÉCO Le style palazzo italien

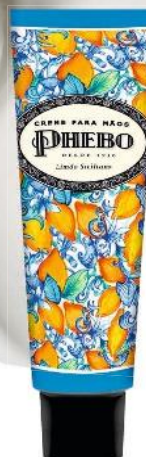


Bougie parfumée,
collection «Murano», Tiglio,
Acqua di Parma, 133 €.



Jarre en faïence,
Casa Lopez,
400 €.

Crème Mains Citron Sicilien,
Phebo, 11 € les 50 ml.



Taie carrée
ou rectangulaire
«Flocons», collection
«Les Abstraits»,
Vis-à-Vis Paris, 185 €.



Bassine à confiture
martelée avec
poignées en bronze,
Mauviel 1830, 184 €.

Canapé «Gilda» en
velours, design by Lorenza
Bozzoli, Spazio Pontaccio,
prix sur demande.



1 Stanze al Genio
Ce musée renferme une superbe collection privée de 2500 carreaux de faïence du XVI^e au XX^e siècle. Un trésor de l'artisanat inmanquable.
Via Garibaldi, 11.

2 Mercato del Capo

L'un des plus anciens marchés en plein air de Palerme, et l'un des plus animés aussi! Penser à se lever tôt le matin pour y trouver du poisson frais, de la viande, des fruits et légumes, des fromages, des épices, etc.

Porta Carini.

3 Frutta secca
Fratelli Battaglia
Inaugurée au début
des années 1900, cette
boutique de fruits et
de légumes secs est

restée, génération après
génération, dans la famille
Battaglia. Ses héritiers
proposent des produits
de grande qualité.
Via Torremuzza, 12.

4 Giovanni Vallone
Affaire familiale fondée
en 1938, on trouve
dans cette belle et
ravissante boutique
des articles de
maroquinerie faits
main, comme des
sacs et des ceintures.
*Vallone - La Tradizione
del Cuio dal 1938.
Via Calascibetta, 22.*

5 Erboristeria di Matteo Arrivas
L'une des plus anciennes
et des meilleures
herboristeries dans le
centre historique.
On y vend des plantes

médicinales, des tisanes,
ou encore des
cosmétiques naturels.
Via Napoli, 56.

6 L'Ottava Nota
Restaurant
gastronomique où
les plats modernisent
la tradition sicilienne.
Déco contemporaine
et élégante, service
très attentionné.
Via Butera, 55.

7 **Kursaal Kalhesa**
Ce restaurant se situe sur le front de mer, au cœur d'un palais historique. Les repas sont servis dans une imposante salle en pierre ou dans le jardin, où des petits concerts sont proposés. Idéal pour une belle soirée d'été.
Foro Italico Umberto, 21.

8 Panineria Friggitoria Chiluzzo
Panne, crocchè, on trouve ici toutes sortes de fritures typiquement siciliennes. La plus belle offre street food de Palerme!
Piazza della Kalsa, 10.

9 **Arte e Tradizione**
di Monforte
Giovanni
Dans le quartier de Kalsa, croquez ces délicieuses pizzas élaborées à base d'ingrédients naturels.
Via Santa Teresa, 2.

Di Fede Guido
Gioielleria
Dans cette bijouterie, don le savoir-faire se transmet de père en fils, on vend, on crée et on répare une multitude de bijoux.
Piazza Marina, 13.

Y aller
La compagnie Transavia assure depuis Paris un vol direct quotidien à partir de 70 € (A/R).
Transavia.com

La duchesse
di Palma
propose douze
appartements
de vacances
spacieux,
connus sous
le nom de
Butera 28.
Entre 60 et
200 € la nuit.
Butera28.it

Les eaux turquoises de la plage de Mondello, à 12,5 km du palais de la duchesse. A mi-chemin entre village de pêcheurs et station balnéaire, on découvre ici de magnifiques villas de style Art nouveau.