



San Francesco à Ripa. Dans la basilique éponyme, la couleur et la vigueur des mosaïques médiévales du chœur ne seront dépassées que par Giotto. Cette promenade conduit à l'harmonieuse villa Farnesina (230, via della Lungara), joyau des bijoux de la Renaissance. Raphaël et ses élèves en ont brossé la foisonnante décoration des pièces. Seule ombre au tableau, on ne peut la visiter après 13 heures.

### Place à l'audace

Les exigences spirituelles satisfaites, on appréciera la cuisine maison d'une trattoria sans prétention fréquentée par les Trasteverins : Mario's (53-55, via del Moro). Rome évolue et fait même preuve d'audace. Longtemps au centre des polémiques, la nouvelle cité de la musique, ce « Parco della Musica », est le plus grand complexe multifonctionnel d'Europe (30, viale Pietro di Coubertin). Le musée de l'Ara Pacis enveloppe le monument célébrant Auguste qui avait rétabli la paix dans l'Empire. Les Romains ont vite adopté cette structure de verre, d'acier et de travertin qui accueille, jusqu'au 28 octobre, la spectaculaire rétrospective « Valentino a Roma, 45 Years of Style ».

La vision du Colisée est un choc toujours renouvelé. Tout près, en passant par la vieille basilique de San Clemente ornée d'étonnantes mosaïques, on montera jusqu'à l'église des Quatre Saints Couronnés, un couvent médiéval fortifié dont le cloître est peut-être l'un des plus beaux de Rome... Et ne partez pas sans accomplir le rite traditionnel et persistant de jeter une pièce de monnaie dans la fontaine de Trevi, le dos tourné à la large vasque baroque, afin d'avoir la certitude de retourner à Rome... Vous ferez même une bonne action puisque l'argent récupéré par la municipalité ira à des œuvres de charité. ■

anche à  
exède  
erne du  
« Grand  
pitole »  
nettant  
leur la  
statue  
antique  
bronze  
urèle ;  
marbre  
Cécile  
silique  
onyme  
evère) ;  
rt de la  
pureuse  
idovica  
bertoni  
œuvre  
Bernin  
se San  
sco de  
Ripa) ;  
entrale  
artini,  
édifice  
ustriel  
nverti  
musée.



## LA BONNE TABLE DU GÉNÉRALISTE

### LE RICHELIEU (LA FLOTTE-EN-RÉ)

Gastronomie rime  
avec diététique

Quand Richard Gendre vous accueille au Richelieu, vous avez immédiatement l'impression de faire partie de la famille. Ici, face à la mer, à deux pas du port de La Flotte, tout est propice au repos et à la douceur de vivre. Un site exceptionnel pour cette maison raffinée qui mêle boiseries saintongeaises, meubles art déco et style transatlantique. Les habitués s'y retrouvent pour les plaisirs de la table et les bienfaits de la thalassothérapie. Doté d'un macaron au Michelin depuis dix ans, l'établissement a pris le pari de chasser les idées reçues sur l'impossible mariage de la gastronomie et de la diététique. Richard Prouteau, le chef (à gauche sur la photo), affectionne le chevreau et les poissons, sa carte d'inspiration classique évoluant trois fois par an avec des annotations exotiques. Il propose une cuisine plus légère et aussi végétarienne pour ceux qui le souhaitent. Il a l'art d'associer diététique et gastronomie en jouant sur les huiles d'olive, les



A.-M. RUBIANA

bouillons parfumés, les légumes, le jus de citron et le parfait point de cuisson. Le menu découverte à 65 euros donne un excellent aperçu de ses talents avec un sablé aux escargots « petits-gris » tomato-chèvre et persillade croustillante, à moins de préférer son invitation à savourer autrement les huîtres de l'île. Difficile de choisir ensuite entre le homard, le bar ou le chevreau des Deux-Sèvres. Enfin, laissez-vous aller à la tentation des desserts au chocolat avec la glace à la fleur de sel de Ré. Une adresse élégante pour une escale décontractée.

Anne-Marie de Rubiana

*Le Richelieu\*\*\*\*. 44, av. de la Plage, 17630 La Flotte-en-Ré. Tél. : 05.46.09.60.70. Internet : [www.hotel-le-richelieu.com](http://www.hotel-le-richelieu.com) Week-end « Gastronomie et thalassothérapie », à partir de 553 euros/pers avec 2 nuits en chambre double catégorie 1 avec petit déjeuner, 2 repas, forfait initiation thalassothérapie et autres surprises...*



## LE BON VIN DU GÉNÉRALISTE

### CHAMPAGNE BRUT ROSÉ ALFRED GRATIEN

La bulle rose

A Epernay, la famille Jaeger perpétue depuis quatre générations la tradition et le style « cousu main » d'Alfred Gratien, fondateur de cette maison en 1864 qui répétait volontiers que « le champagne devait être au vin ce que la haute couture est à la mode ». Cette dernière création composée de chardonnay (45 %), de pinot meunier (40 %) et de pinot noir (15 %) ne déroge pas aux principes de la maison : vinification en fûts de chêne



et pas de fermentation malolactique. Résultat : fraîcheur et finesse se mêlent à un bouquet de fruits rouge. On appréciera ses bulles de fête de l'apéritif au dessert, particulièrement sur les fruits de mer et, de façon plus surprenante, sur les fromages crémeux.

A.-M. R.

*Prix départ cave : 33,95 euros. 30, rue Maurice-Cerveaux, 51201 Epernay. Tél. : 03.26.54.38.20. [www.alfredgratien.com](http://www.alfredgratien.com)*