COLAZIONE DA AUGUSTA · VERSION D'INTRODUCTION

Les cafés historiques de Turin

Marche: 6,1 km, 1 h 32 min

À Turin, il y a des cafés où il vaut la peine d'entrer rien que pour regarder autour de soi. Derrière les vitrines, vous trouverez des miroirs, des boiseries, des comptoirs en marbre, des stucs dorés et des lustres qui racontent plus de deux siècles de vie citadine. Beaucoup d'aménagements sont encore d'origine ou conservent les décorations du XIXe siècle.

À ces tables se sont assis des aristocrates, des hommes politiques, des écrivains et des artistes. Pendant le Risorgimento, puis dans les années où Turin fut la première capitale du Royaume d'Italie, les cafés étaient des lieux où l'on se rencontrait, où l'on discutait et où l'on faisait de la politique. Aujourd'hui, vous pouvez ajouter à la visite quelques spécialités turinoises : un bicerin, un gianduiotto, une glace au gianduia ou un tramezzino.

Le parcours traverse surtout le centre historique, de via Po à piazza Castello, du Quadrilatero Romano à piazza San Carlo, pour se terminer corso Vittorio Emanuele II. Depuis Colazione da Augusta, vous pouvez rejoindre via Po à pied, en traversant le ponte Vittorio Emanuele I et piazza Vittorio Veneto.

Comptez au moins une demi-journée et choisissez deux ou trois établissements où vous arrêter tranquillement. Il n'est pas nécessaire de consommer partout : les vitrines et les intérieurs méritent eux aussi une visite. Avant de partir, vérifiez les éventuelles conditions d'accès aux établissements.

Caffè Fiorio



Sous les arcades de la via Po, au Fiorio vous pouvez vous arrêter devant le comptoir en marbre ou vous installer parmi les miroirs et les fauteuils de velours. Le décor raconte le passé de l'établissement, ouvert en 1780 et longtemps lieu de rendez-vous de la noblesse savoyarde.

On l'appelait «caffè dei codini» (le café des catogans), en raison des coiffures et des habits traditionnels de ses habitués, mais aussi «caffè dei Machiavelli», pour les discussions politiques. D'abord lié aux milieux aristocratiques et conservateurs, il devint ensuite un lieu de rencontre pour les intellectuels et les protagonistes du Risorgimento, dont Cavour, Rattazzi et Massimo d'Azeglio.

Il y a aussi une raison plus gourmande d'entrer : le glacier, connu surtout pour sa glace au gianduia, une spécialité de la tradition turinoise.

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.

Parmi les habitués de Baratti & Milano, on se souvient de Giovanni Giolitti et de Luigi Einaudi. Guido Gozzano a lui aussi un lien avec l'établissement : ses clientes lui ont inspiré le poème «Le golose».

Entre politiciens, écrivains et clients de la société turinoise, c'était un lieu où la rencontre comptait autant que ce qui était servi. Et en lisant les vers de Gozzano, on a envie d'imaginer cette vie de café, faite non seulement de grandes discussions, mais aussi de petits rites quotidiens.

Caffè Mulassano



Le Mulassano est petit, vraiment petit. Sous les arcades de la piazza Castello, entre bois, miroirs et détails Art nouveau, on s'étonne de la quantité d'histoire concentrée dans si peu d'espace.

Amilcare Mulassano, propriétaire de la distillerie Sacco, connue pour son sirop de menthe, y a transféré l'activité depuis la via Nizza en 1907. Le mobilier a été conçu par l'ingénieur Antonio Vandone di Cortemilia.

Vers 1925, le café est passé à Angela Demichelis et Onorino Nebiolo, des Piémontais revenus des États-Unis avec de nouvelles habitudes alimentaires. Ils ont d'abord introduit les toasts, puis les petits sandwichs de pain blanc non grillé, à la garniture abondante : les tramezzini. Le nom est traditionnellement attribué à Gabriele d'Annunzio, même s'il n'existe pas de confirmation documentée certaine.

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.

Parmi les habitués historiques de l'établissement, il y a eu Camillo Benso, comte de Cavour, et l'écrivain Alexandre Dumas père.

Ernest Hemingway est souvent associé lui aussi au bicerin. Selon une tradition, il aurait inclus la boisson parmi les cent choses à sauver au monde. La phrase circule encore, mais aucune source originale confirmant son authenticité n'a été trouvée. Prenez-la donc pour ce qu'elle est : une anecdote liée à la renommée du bicerin, non une citation certaine de l'écrivain.

Caffè San Carlo



Au Caffè San Carlo, on lève naturellement les yeux. Il y a de grands lustres, des stucs dorés, des marbres polychromes, des statues et, surtout, des colonnes et des niches avec des figures féminines de goût classique. L'aspect actuel est le fruit de plusieurs interventions, y compris les restaurations après les graves dommages subis pendant les bombardements de la Seconde Guerre mondiale.

Dehors se trouvent les arcades du Palazzo Turinetti, du XVIIe siècle, donnant sur la piazza San Carlo. Né dans les premières décennies du XIXe siècle, le café devint le rendez-vous d'intellectuels et de patriotes du Risorgimento, surtout des réformistes et des hommes politiques comme Cavour et Massimo d'Azeglio, à la différence des établissements plus aristocratiques et conservateurs.

Plus tard, Giovanni Giolitti et Luigi Einaudi l'ont fréquenté eux aussi. Le San Carlo est connu également pour ses mélanges de café.

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.

Au XIXe siècle, on ne venait pas chez Stratta seulement pour les douceurs. La confiserie proposait aussi des vins choisis et des liqueurs, s'adressant à la clientèle de la société turinoise qui fréquentait la piazza San Carlo.

Aujourd'hui encore, les vitrines et le mobilier conservent cette attention particulière à la présentation des produits. C'est une autre façon de vivre le café historique, plus proche de la boutique élégante que des grandes salles de rencontre. Et c'est justement pour cela qu'il vaut la peine d'entrer jeter un coup d'œil.

Caffè Torino



Avant d'entrer au Caffè Torino, regardez par terre : dans le dallage devant l'établissement se trouve un petit taureau en laiton, lié à une tradition porte-bonheur très connue en ville. Les vitrines et le mobilier extérieur contribuent eux aussi au caractère historique du café.

Le Torino a ouvert en 1903 près de l'église de San Carlo. En 1934, pendant la transformation de la via Roma, il s'est installé sous ces arcades de la piazza San Carlo.

À l'intérieur, marbres, miroirs, cheminées, stucs dorés et grands lustres rappellent le goût du baroque piémontais. C'est dans ces salles que le café est devenu l'un des lieux de rencontre de la société turinoise du XXe siècle.

Luigi Einaudi et Erminio Macario figurent parmi les habitués du Torino : politique et spectacle ont partagé cette adresse.

À côté du café et de la pâtisserie, vous trouvez aussi la tradition du chocolat turinois, avec les gianduiotti et d'autres chocolats. C'est un établissement né au XXe siècle, plus récent que les cafés du XVIIIe siècle du parcours, même si la décoration s'inspire de modèles décoratifs bien plus anciens. Un contraste qui se perçoit bien en entrant dans les salles.

Caffè Platti



En arrivant à l'angle du corso Vittorio Emanuele II et du corso Re Umberto, au Platti on rencontre différentes époques. Dans la confiserie subsistent des meubles en bois, des vitrines et des décorations de goût XIXe ; dans les autres salles, miroirs, stucs et détails ornementaux des premières décennies du XXe siècle, quand elles ont été rénovées.

L'histoire commença en 1870 avec la liquoristerie Principe Umberto, reprise ensuite par les frères Ernesto et Pietro Platti. Avec le temps, le café est devenu l'un des lieux de rencontre de la culture turinoise.

La pâtisserie a aussi sa spécialité : la Torta Platti au chocolat, préparée selon une recette que la maison garde secrète.

Luigi Einaudi, Natalia Ginzburg, Mario Soldati et Erminio Macario : les noms liés au Platti viennent de la politique, de la culture et du spectacle.

Nous aimons ce mélange, parce que les différentes salles de l'établissement racontent une vie de café qui n'était pas réservée à une seule catégorie sociale ou professionnelle. On pouvait y rencontrer des personnes appartenant à des milieux divers, de la littérature à la vie publique. Et c'est aussi cette variété d'habitués qui rend intéressante l'histoire du Platti.

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.