

## VOYAGE

# La face B de Rome : sur les pas de Haendel

Alors que le château de Versailles va retentir des accents de Haendel, quelques pas sur le séjour romain du musicien, loin du forum et de la Via Veneto... Par **Gilles Denis**

C'était le 14 janvier 1707. Il faisait froid mais on se pressait à Saint-Jean-de-Latran pour un événement dont la Cité bruissait depuis plusieurs semaines. Soudain les orgues retentirent des accords virtuoses d'un prodige de vingt-deux ans. Et en un instant, Rome adopta Haendel. Plus de trois cents ans après, le buffet d'orgues est toujours là, silencieux la plupart du temps. Le décor a peu bougé mais le public aristo ecclésiastique de l'époque a été remplacé par des hordes de touristes en pantacourt, bob et sac à dos, déambulant dans cette basilique de l'évêque de Rome, dont le président de la République française est par un coup de l'Histoire chanoine d'honneur.

A dire vrai, si l'on n'ose pas soudoyer un prêtre, un bedeau ou un monsignore pour monter à la tribune de l'orgue, le souvenir du musicien est plus vivace ailleurs. En d'autres lieux, rimant avec cette Rome baroque, pleine de cardinaux, de parentèle pontificale et de princes férus de virtuosités, de cantates, de castrats et d'oratorios. Peu ont bravé les assauts du temps et des successions avec l'assurance un rien crâneuse, un rien décatie, du palazzo Doria-Pamphili. Dans ses salons aux murs envahis de tableaux-trophées, où Brueghel côtoie mine de rien Caravage, et où à

l'éclat des galeries répond la tristesse infinie de salles d'exposition « modernes », on se plaît à imaginer le cardinal Pamphili qui écrivit le livret de certaines cantates italiennes du jeune Haendel.

### Résidence de campagne

Demeure que, dans la guerre de prestige opposant les grandes familles, ce furent plutôt les Ruspoli qui l'emportèrent. Ils devinrent les protecteurs officiels du compositeur dont ils s'attachèrent les services. Le palazzo Bonelli, où ils résidaient et où fut créé, le 8 avril 1708, l'oratorio « La Rezurrezzione », est désormais le siège de la « provincia » et est donc fermé au public.

Il n'en est pas de même pour la résidence de campagne de ces marquis devenus princes de l'aristocratie noire – terme usité pour désigner les nobles du pape. Il faut faire ce détour hors les murs. Atteindre le village de Vignanello, accroché à un pic. Face à l'église, voici le castello et ses jardins suspendus à l'italienne, entrelacs de buis et de fontaines formant le chiffre des propriétaires. Ici, Georg Friedrich résida, composa, dirigea dans ces salons blasonnés des oeuvres intimes. Le château appartient toujours à la famille. Par goût autant que par atavisme, Dona Ruspoli y organise chaque année un concours de musique



Au castello Ruspoli de Vignanello, Haendel créa et joua des oeuvres intimes dont des cantates. A réécouter à Trianon, campagne royale de Versailles, cette saison...

Photo Giuseppe Trogu

baroque portant le nom de l'ancêtre-mécène, Franco Maria Ruspoli. Alors, le castello renaît. Alors, on y croise des princesses aux noms et à l'allure de fées – la principessa Mélusine Ruspoli –, des fantômes aimables de princes fantas-

ques – comme celui de Gaddo, figure de la dolce vita –, des esthètes et des musiciens bravant le cours du temps pour faire retentir ces murs des accents d'un jeune compositeur de vingt-deux ans qui partit d'ici à la conquête du monde. ■

## CARNET DE ROUTE



Juergen Ritterbach/shutterstock.com

### Y ALLER

**Vueling** ([www.vueling.com](http://www.vueling.com)), **EasyJet** ([www.easyjet.com](http://www.easyjet.com)), **Air France** ([www.airfrance.fr](http://www.airfrance.fr)) assurent des liaisons quotidiennes vers Rome.

### SE LOGER

A défaut de loger chez un prince ou un monsignore, on tentera sa chance à la **Villa Médicis**, siège de l'Académie de France, en écrivant au standard ([standard@villamedici.it](mailto:standard@villamedici.it)). **La bonne chambre** : la 13, avec piano et vue sur la ville.

### PROLONGER

Pour poursuivre l'escapade, rendez-vous à Versailles, avec le festival Haendel qui, du **23 mai au 8 juillet**, verra se succéder oratorios, cantates, opéras et moments d'exception, à l'instar d'un itinéraire en compagnie de Jordi Saval entre Chapelle Royale, Opéra et galerie des Glaces ou d'une soirée chez les princes Ruspoli, avec pour cadre Trianon, le petit théâtre de la Reine et le Pavillon français, le tout aux accents des cantates italiennes dirigées par Fabio Bonizzoni... [www.chateauversailles-spectacles.fr](http://www.chateauversailles-spectacles.fr)

## TOQUE EXCHANGE

**YORIC TIÈCHE**  
Chef de l'Hôtel Belles Rives



DR

Le fils spirituel de Yannick Alléno est arrivé sur la Côte... Aixois d'origine, il a fait ses classes chez un homme du Sud, Jean-Marc Banzo, à Aix-en-Provence, chez un Azuréen pur jus, Alain Llorca, à la grande époque du Négresco, chez un amoureux du soleil, Alain Solivérès, chez Taillevent, pour terminer en beauté dans un autre monde, celui de Yannick Alléno. Et lorsque le maître est parti du Meurice, lui aussi s'en est allé, rejoignant son Sud pour une autre belle histoire, celle du Belles Rives. Le voilà pour la première fois seul aux commandes, donnant du végétal, du marin et du provençal de puriste à la carte. Asperges vertes, morilles, jeunes courgettes, pâtes artisanales et poissons de roche...  
– **Julia Sammut**

**Hôtel Belles Rives**  
Tél. : 04 93 61 02 79.  
Menus à 45 euros au déjeuner, à partir de 55 euros au dîner.

### GRAINS DE SEL DE YORIC TIÈCHE



**La technique** « Faire sécher ses pâtes fraîches maison. Pour les pâtes longues (tagliatelle, spaghetti, linguine) mieux qu'un torchon fariné et aussi bien qu'un séchoir à pâtes, un rouleau à pâtisserie ou carrément un manche à balai suffisent à étendre ses pâtes filaires qui sécheront ainsi beaucoup plus vite. »

**L'association** « J'aime la rhubarbe, la carotte et l'asperge. Un jour de mars, j'avais une belle botte d'asperges vertes et c'est en jetant un coup d'œil au plan de travail de mon pâtissier que j'ai pensé faire une vinaigrette avec de la rhubarbe et les carottes multicolores et toutes douces qui venaient de m'être livrées. Carottes et rhubarbe crues centrifugées, auxquelles je rajoute un tiers d'huile d'olive. Sur des asperges vertes c'est électrique ! »

**Le produit indispensable** « En ce moment, je pense tout de suite aux petits pois frais et aux morilles. Le printemps dans toute sa splendeur. Avec des ailerons de volaille et des pâtes safranées toutes fines, c'est un plat presque régressif ! »

**L'ustensile fétiche** « Une plaquette en bois rainurée et dotée d'un manche. Un objet que j'ai ramené de New York et qui n'a l'air de rien, dit comme ça ! Et pourtant, il est mon outil indispensable pour rouler mes gnocchi. Bien mieux qu'une fourchette ! »



Photos Bonchan/Shutterstock.com ; Jung Hongyan/Shutterstock.com

## RESTO avec LEFOODING.COM

### Féra du Léman et bouillon de yuzu



Roberto pour « Les Echos Week-end »

#### À PARIS Néobistrot

Rino, c'est fini. Giovanni Passerini, qui en écrivait les riches heures depuis 2010, a passé la main à Daniel Baratier et Alexandre Céret, anciens second et sommelier du Sergent Recruteur (d'où les « déserteurs » en question). Dans le décor juste rafraîchi de cuisine-salle sur rue et cour, on continuera cependant à se pourlécher de créations néobistrotières franches en goûts et à claquer la langue sur des gorgées de vins inspirés. A 28 euros le menu déjeuner, c'est même assez cadeau : délicate monochromie d'asperges blanches, crème d'ail homéopathiquement dosée et boutons d'ail des ours ; féra du Léman nageant pour la dernière fois dans un bouillon au yuzu, quart d'artichaut poivrade et verdure maritime (salicorne, criste marine, blette de mer...) ; cheesecake démonté, avec sorbet d'orange de Kalamata et feuilles de shiso pourpre. Tout ça balance bien et s'enrichit d'extraits d'une cave de première, pas du tout francocentrée : outre le savoie blanc Autrement Jacquère de Jacques Maillot, le sicilien « orange » de l'Azienda Cos, l'autrichien Kamptal Schloss Gobelburg (5 à 10 euros le verre). Du travail d'orfèvres encore à leurs derniers réglages, mais très prometteur !

**Les Déserteurs**, 46, rue Trousseau, 75011 Paris. Tél. : 01 48 06 95 85. Menus 28 euros (35 euros avec verre de vin et café), 45-60 euros (soir).



RETROUVEZ PLUS DE MILLE ADRESSES SUR L'APPLI PREMIUM • GUIDE FOODING FRANCE RESTAURANTS & CHAMBRES DE STYLE 2014 • DISPONIBLE SUR L'APPSTORE