

The image features four glass dishes arranged in a 2x2 grid, each containing a different artistic food presentation. The top-left dish has a white base with red and brown elements. The top-right dish has a white base with red and brown elements. The bottom-left dish has a white base with red and brown elements. The bottom-right dish has a white base with black and brown elements. The text is overlaid on the top-right dish.

ENRICA ROCCA

# VENISE

GOURMANDE ET CRÉATIVE

Photographies Jean-Pierre Gabriel

Préface Pierre Rosenberg



# SOMMAIRE

<b>PRÉFACE</b>	9	Spaghettis aux palourdes	80
<b>L'ART DU VERRE</b>	12	Spaghettis à la <i>buzara</i>	82
<b>CONSEILS ET SUGGESTIONS</b>	19	Spaghettis au noir de seiche	85
<b>RECETTES</b>	22	Risotto au poisson	86
<b>APÉROS VÉNITIENS</b>		Risotto avec saucisse et <i>radicchio</i> de Trévis	89
Spritz	26	Riz aux petits pois verts	90
Cocktails aux fruits	28	Risotto aux courgettes	92
Petits sandwichs	34	Risotto aux foies de volaille	95
Croûtons de rillettes de morue	39	Soupe de poisson au safran	96
Amuse-bouches	40	Pâtes et haricots borlotti	100
Mini boulettes	42		
<b>ENTRÉES</b>		<b>PLATS PRINCIPAUX</b>	
Salade de fruits de mer	46	Friture avec légumes	104
Salade de poulpe	49	Filets de saint-pierre aux champignons	107
Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles gratinées	50	Poisson au four avec pommes de terre	108
Cigales de mer	53	Salade de haricots borlotti, œufs et thon	111
Sardines au vinaigre	54	Carpaccio	112
Petits calamars et petites seiches grillés	56	Polenta et oiseaux	117
Sauté de couteaux	59	Pintade sauce <i>pevarada</i>	118
Crevettes et polenta	60	Canard farci	120
Moules sautées	62	Lapin aux artichauts	123
Araignée de mer	64	Boulettes en sauce	124
Crabes mous frits	67	Porc à la casserole	126
Friture de crevettes grises	68	Goulash de bœuf aux pommes de terre	129
		Foie à la vénitienne	130
		Ris de veau frits	133
<b>PREMIERS PLATS</b>		<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	
Gnocchis aux pommes de terre à la sauce tomate	72	Salade de <i>Castraure</i>	136
Les pâtes	74	<i>Peperonata</i>	138
Le vrai risotto	75	Fond d'artichauts	140
Bouillon de volaille	76	Citrouille au four	141
Court-bouillon de poisson	77	<i>Radichio</i> rouge braisé au miel	143
Bouillon de légumes	77	Chou de Milan à l'étouffée	144
<i>Bigoli</i> en sauce	79	Petits oignons aigre-doux	145
		Haricots verts à la poêle	146
		Aubergines <i>a funghetto</i>	149
		Polenta	150
		<b>DESSERTS</b>	
		Sabayon	154
		<i>Zaeti</i>	154
		Beignets à la vénitienne	156
		Ailes d'anges	158
		Crème frite	160
		Tiramisu	162
		Crème fraîche glacée	164
		<i>Bussolai e esse</i>	167
		<i>Bussolà forte</i> de Murano	169
		Saint-Martin	170
		Sorbet au <i>prosecco</i> et à la vodka	172
		<b>REMERCIEMENTS</b>	175

De haut en bas et de gauche à droite  
 Verrerie Nason, 1980  
 Verre miroir, Aristide Najean  
 Verre fusion *Petrollo*, Massimo Micheluzzi  
 Verre soufflé mat gravé, Massimo Micheluzzi



## LE MARIAGE DE MURANO ET DE VENISE, UN TRÈS BEAU MARIAGE...

### Pierre Rosenberg

Membre de l'Académie française  
Président-directeur honoraire  
du musée du Louvre

Murano, ce fut, c'est encore, ce sera longtemps l'industrie du verre, l'artisanat du verre, l'art du verre dans son extraordinaire variété, dans sa stupéfiante vitalité, dans son inépuisable inventivité. Venise, c'est l'art fait cuisine, c'est la cuisine faite art, une cuisine exportée aux quatre coins du monde, avec ses raffinements et ses surprises, avec sa capacité à se renouveler sans cesse, au gré des caprices de la mode et des saisons.

Ce livre, c'est bien sûr le mariage de la cuisine et du verre, mais c'est également le mariage heureux de la photographie créatrice et de la littérature gastronomique inventive. On le feuillettera pour le plaisir, son plaisir et celui des autres, pour des images et des rapprochements malicieux entre la fameuse coupe en forme de sein que soutient une main aventureuse et une alléchante *peperonata*, on le feuillettera plus attentivement pour des combinaisons saugrenues, parfois provocantes, entre une coupelle à pattes d'oie et ces « *osei* », ces oisillons minuscules dont je me demande si l'on a encore le droit de les chasser. C'est aussi un livre utile pour celui qui voudra connaître la parfaite recette des grands classiques vénitiens, comme les *spaghetti con le seppie al nero* ou les *sarde in saor*, ou des plats plus obscurs comme les *gnocchi di patate al pomodoro* ou le *maiale in tecia* (reportez-vous au texte pour en connaître la recette ; pour ne pas clore trop brutalement cette parenthèse, je vous conseille une boisson palpitante, le *groppiro*).

Un livre utile enfin pour découvrir les œuvres de maîtres verriers d'autrefois ou d'aujourd'hui comme Judi Harvest, Richard Marquis, Massimo Micheluzzi, Ristue Mishima, Aristide Najean, Massimo Nordio, Maria Grazia Rosin, Marina et Susanna Sent, Lino Tagliapietra ou Toots Zynsky.

Un livre pour les cinq sens.

La vue, cela va sans dire,

le goût, se passe de commentaires,

l'odorat (ah les bons parfums des truffes blanches ou d'un *risotto* bien assaisonné),

le toucher, attention ! Le verre est fragile... ,

je vous laisse deviner l'ouïe : pour moi, le silence reposant et pacifiant de Venise.



# ENTRÉES

ANTIPASTI





# INSALATA DI POLPO

## SALADE DE POULPE

Il existe de nombreuses variétés de poulpes dans le monde, mais celles de la lagune vénitienne sont parmi les meilleures que l'on puisse trouver. Leur couleur gris violacé caractéristique les rend facilement reconnaissables et leur saveur est incomparable. Le poulpe, s'il est congelé, comme la plupart des mollusques, perd de son goût et il est donc préférable de choisir des poulpes frais. Toutefois, si vous pêchez le poulpe ou si vous l'achetez très frais, vous devrez le mettre au congélateur avant de le cuisiner pendant au moins deux heures, de façon à casser les fibres et le rendre plus tendre. Faites attention à la quantité car, pendant la cuisson, le poulpe a tendance à perdre presque la moitié de son poids. Si vous désirez servir 200 g de produit fini, il vous faut 400 g de poulpe cru.

### REMP LISSEZ

d'eau une grande casserole, versez tous les légumes et portez à ébullition. Maintenez l'ébullition pendant 10 minutes de façon à permettre aux légumes de donner toute leur saveur. Votre court-bouillon est prêt.

### LAVEZ

le poulpe et mettez-le dans le court-bouillon. Portez à ébullition et laissez cuire, sans couvercle, pendant 40 minutes. Éteignez le feu, couvrez la casserole et laissez refroidir le poulpe dans le bouillon pendant environ 2 heures.

### DÉTACHEZ

la tête du poulpe et coupez-la en lamelles, coupez les tentacules en morceaux de 3 cm.

### Recette vénitienne classique

### COUPEZ

en petits morceaux les côtes intérieures du céleri.

### MÉLANGEZ

dans la proportion 2/3 de poulpe et 1/3 de céleri. Ajoutez le persil haché.

### MÉLANGEZ

le tout, relevez avec du sel et du poivre et assaisonnez avec de l'huile d'olive extra-vierge.

### Recette d'Enrica

### COUPEZ

en petits cubes le poivron jaune, séparez les petites tomates en huit morceaux et hachez la ciboulette ou un petit oignon.

### AJOUTEZ

le poulpe et assaisonnez avec l'huile d'olive extra-vierge.

### DÉCOREZ

avec du persil frais haché.

### INGRÉDIENTS

**1 kg de poulpe frais**

*pour le court-bouillon*

**1/2 oignon haché**

**2 grosses carottes coupées en morceaux**

**1 gousse d'ail**

**1 branche de céleri coupée en morceaux**

**1/2 citron**

**persil**

**1 cuillère à soupe de poivre en grains**

**500 ml de vin blanc sec**

*pour la salade*

**3 cuillères à soupe de ciboulette hachée**

**4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge**

**sel et poivre noir**

*recette vénitienne classique*

**persil haché**

**1 branche de céleri**

*recette d'Enrica*

**10 tomates cerises**

**1 poivron jaune**

**2 cuillères à soupe de ciboulette hachée**

**4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge**

**sel et poivre**

*temps de préparation 1h30  
quantités pour 4 personnes*



Flûte et coupe  
de la série *Tentacolari*  
Maria Grazia Rosin, 2005

# CAPEANTE O CANESTRELLI GRATINATI

## COQUILLES SAINT-JACQUES OU PÉTONCLES GRATINÉES

Bien plus petit que la *capesanta*, le *canestrello* est souvent plus goûteux, comme c'est souvent le cas en gastronomie. N'importe quelle recette prévue pour les *capesante* peut s'adapter aux *canestrelli* et le résultat sera d'autant meilleur que la préparation sera simple. Si vous utilisez les *canestrelli* à la place des *capesante*, multipliez par trois la quantité et ajoutez une cuillère à café de mélange sur chaque *canestrello*.

### OUVREZ

les *capesante* avec un couteau à huîtres (un couteau à beurre peut aussi faire l'affaire), en glissant la lame du côté plat de la coquille. Retirez la petite barbe du mollusque et passez soigneusement sous l'eau du robinet (vous pouvez aussi demander à votre poissonnier de le faire à votre place).

### DÉPOSEZ

dans un plat à four les coquilles concaves chacune avec son mollusque à l'intérieur.

#### *Recette vénitienne classique*

### PRÉCHAUFFEZ

le four à 200° C.

### MÉLANGEZ

à la fourchette la chapelure, l'ail et le persil, aspergez avec de l'huile et assaisonnez avec sel et poivre.

### METTEZ

sur chaque *capesanta* une cuillère à café de ce mélange.

### LAISSEZ

au gril pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que la chapelure soit dorée et croquante.

#### *Recette d'Enrica :*

### PRÉCHAUFFEZ

le four à 200° C.

### DÉCOUPEZ

les oranges en fines tranches. Divisez-les en quatre et déposez-les sur chaque coquille.

### DISTRIBUEZ

ensuite sur chaque *capesanta* une cuillère à café d'un mélange de thym frais et de gingembre hachés.

### ASSAISONNEZ

avec de l'huile.

### ENFOURNEZ

et grillez pendant 5 à 6 minutes jusqu'à la formation, autour du mollusque, d'une auréole dorée.

### INGRÉDIENTS

**1 kg de capesante  
ou canestrelli**

**250 g de chapelure**

**4 gousses d'ail**

**2 cuillères à soupe  
de persil frais haché**

**6 cuillères à soupe  
d'huile d'olive extra-vierge**

**sel et poivre noir**

*recette d'Enrica*

**1/4 d'orange**

**quelques zestes d'orange**

**1 cuillère à soupe  
de feuilles de thym**

**1 cuillère à café  
de gingembre haché**

*temps de préparation 45 min  
quantités pour 6 personnes*



Grille  
Fulvio Bianconi pour Licio Zanetti  
Vetreteria Artistica, 1970



# CALAMARETTI E SEPPIOLINE ALLA GRIGLIA

## PETITS CALAMARS ET PETITES SEICHES GRILLÉS

Il est assez facile de se procurer des petits calamars sur le marché. En dehors de ceux de Vénétie, les plus communs viennent de Patagonie. S'ils sont frais, ils ont un goût d'iode prononcé. Le produit surgelé, au contraire, peut être assez fade et exigera un assaisonnement plus marqué. Les petites seiches sont plus rares à trouver, mis à part à Venise, parce que la demande est assez faible. En ce qui me concerne, je trouve les seiches plus goûteuses que les calamars, mais c'est un goût personnel.



### NETTOYEZ

les seiches : lavez-les, éliminez l'os, les yeux et le bec, enlevez la peau et videz-les.

### NETTOYEZ

les calamars : détachez la tête, extrayez l'os cartilagineux, videz complètement le sac et lavez-le avec soin. Coupez les tentacules au-dessus des yeux et mettez-les de côté, jetez le reste.

### BADIGEONNEZ

les calamars et les seiches avec un peu d'huile d'olive extra-vierge.

### FAITES

chauffer une poêle, et lorsqu'elle est bien chaude, grillez les calamars et les seiches des deux côtés pendant 1 à 2 minutes, selon la dimension des mollusques.

### DISPOSEZ

enfin sur un plat, versez un peu d'huile d'olive extra-vierge et relevez avec du sel et du poivre. Complétez avec une poignée de persil frais haché.

### INGRÉDIENTS

4 à 8 calamars

4 à 8 petites seiches

20 ml d'huile d'olive extra-vierge

sel et poivre noir

1 cuillère à soupe de persil frais haché

*temps de préparation 30 min  
quantités pour 4 personnes*



*Petites coupes et verre de la série  
Tentacolari. Gocce di polpo  
Maria Grazia Rosin, 2005*



# ACCOM PAGNEMENTS

## CONTORNI



# INSALATA DI CASTRAURE

## SALADE DE CASTRAURE

Lorsque commence, à Venise, la saison des *castraures*, la ville devient folle et partout fleurissent des plats préparés avec ce légume extraordinaire.

La *castraura* est le premier artichaut, petit et délicat, produit par la plante, qui va être coupé en avril pour permettre la croissance des 18 à 20 artichauts à venir.

Son nom *castraure* vient du verbe *castrare* qui veut dire couper.

Pour mieux apprécier leur goût caractéristique, il faut les déguster crus.

Cette recette de salade est idéale pour découvrir ce merveilleux légume en toute simplicité.

Il faut préciser que les *castraures* se trouvent uniquement dans la lagune de Venise.

### NETTOYEZ

les artichauts en enlevant les feuilles les plus dures pour arriver aux plus tendres, qui se trouvent à l'intérieur.

### ÉPLUCHEZ

les tiges avec un couteau, en ne gardant que la partie centrale.

### TRANCHEZ

les artichauts très finement et passez-les dans le jus du citron pour les empêcher de noircir.

### ASSAISONNEZ

avec de l'huile d'olive extra-vierge et du persil.

### DISPOSEZ

la salade sur un plat de service et parsemez-la de copeaux de parmesan (vous pouvez utiliser une mandoline).

### INGRÉDIENTS

**8 castraures ou petits artichauts violets**

**le jus d'un citron**

**un peu de parmesan vieilli ou pecorino**

**persil haché**

**huile d'olive extra-vierge**

**sel et poivre**

*temps de préparation 15 min  
quantités pour 4 personnes*



Coupe  
Barovier & Toso, 1950

