



L'histoire et les recettes de *Casa Maria Luigia*, l'idyllique maison d'hôtes de Massimo Bottura et Lara Gilmore au cœur de la campagne italienne

Après *Ne jamais faire confiance à un chef italien trop mince* (2014) et *Le pain est d'or* (2018), voici le nouveau livre de Massimo Bottura, chef de renommée internationale, écrit en collaboration avec son épouse et associée, Lara Gilmore : ***Slow Food Fast Cars***.

Casa Maria Luigia est une maison d'hôtes du XVIII^e siècle au cœur de la campagne de l'Émilie-Romagne, berceau du Parmigiano Reggiano, de Ferrari et de Maserati, à quelques kilomètres de Modène où se trouve le célèbre restaurant de Massimo Bottura, l'*Osteria Francescana*. Ouverte par le couple en 2019, cette demeure historique a été totalement rénovée pour créer une expérience contemporaine immersive offrant non seulement une cuisine exquise, mais aussi un accès à des objets de design et des œuvres d'art avant-gardistes, une décoration intérieure raffinée et une collection impressionnante de voitures et de motos. Dans ***Slow Food, Fast Cars : Casa Maria Luigia – Histoires et Recettes***, Massimo Bottura et Lara Gilmore invitent les lecteurs à découvrir une cuisine sincère, des intérieurs sublimes et l'exceptionnelle hospitalité de *Casa ML*.

Grâce au travail de la cheffe cuisinière Jessica Rosval, cet ouvrage propose 85 recettes issues de la cuisine émilienne rurale préparée dans la maison d'hôtes. Les lecteurs vont ainsi découvrir pour la première fois les recettes familiales et simples à réaliser de cette région. Frittatas et focaccias, gâteaux et pâtisseries, confitures et conserves, boissons et liqueurs, ainsi qu'une sélection de plats de poisson, de viande et de légumes sont présentés avec des informations sur leurs origines et les ingrédients locaux.

Comme l'explique Lara Gilmore : « *Casa Maria Luigia* est une maison et un hôtel. C'est un lieu fait pour se ressourcer, bouquiner, écouter de la musique et laisser son esprit vagabonder devant les œuvres d'art omniprésentes ou la végétation foisonnante du parc, ou en savourant un des délices dont nos cuisiniers ont le secret. Un lieu pour se reposer tout en se sentant chez soi, un lieu où aller et venir comme bon vous semble. C'est notre version d'*Hotel California* en l'honneur de Maria Luigia [l'arrière-grand-mère de Massimo] et Luigi Magelli [l'ancien propriétaire]. C'est un lieu magique, mais bien réel, rempli d'histoires et de recettes, dont beaucoup restent à écrire. »

Contact : Sophie Ribault | Woki Toki
E-mail : sophie.ribault@wokitokiparis.com

Contact : Athina Tsilikas | Woki Toki
E-mail : athina.tsilikas@wokitokiparis.com

Titre : *Slow Food, Fast Cars : Casa Maria Luigia – Histoires et Recettes*
Auteurs : Massimo Bottura et Lara Gilmore
Parution : 7 mars 2024
Prix : 49,95 €
Reliure : Relié
Pagination : 256 pages
Illustrations : 180 couleur
Format : 205 x 270 mm
ISBN : 978 1 83866 798 6

À PROPOS DES AUTEURS

Massimo Bottura est le chef de l'*Osteria Francescana*, restaurant triplement étoilé par le Guide Michelin situé à Modène en Italie, où il a grandi. Le restaurant fait aujourd'hui partie des Best of the Best sur la liste des World's 50 Best Restaurants.

Lara Gilmore est titulaire d'un diplôme en beaux-arts, restauratrice, autrice et hôtelière. Elle a rencontré son mari, Massimo, alors qu'ils travaillaient à New York. Ensemble, ils ont ouvert l'*Osteria Francescana* en 1995, puis *Casa Maria Luigia* en 2019.

Jessica Rosval est une cheffe canadienne qui travaille dans la restauration depuis 2001. Elle est aujourd'hui cheffe cuisinière de *Casa Maria Luigia*.



Cet ouvrage met à l'honneur les recettes emblématiques de *Casa ML*, comme le menu *Tòla Dòlza* (« Relax ») du dimanche midi, préparé dans les fours à bois à l'extérieur de la maison et qui comprend des plats comme le Plat-de-côtes fumé ou la Ricotta grillée. Le légendaire petit-déjeuner de *Casa ML* s'inspire des souvenirs de Noël de Massimo Bottura, avec un menu déclinant toutes les saveurs émiliennes et proposant une abondance de pâtisseries et de pains, notamment une focaccia, du *gnocco fritto* et de l'*erbazzone*, mais aussi des fruits et des légumes grillés, ainsi que des créations sucrées-salées comme le plat intitulé De Modène à Mirandola qui associe le *cotechino* et la *sbrisolona* avec une voluptueuse dose de sabayon au marsala.

Massimo Bottura, Lara Gilmore et Jessica Rosval partagent les anecdotes qui ponctuent la vie de *Casa ML*, de ses magnifiques jardins méditerranéens au salon de musique et ses 7 000 vinyles en passant par la grange qui abrite la collection de bolides du chef. Les textes abordent une myriade de thèmes : pourquoi Enzo Ferrari préférerait que ses voitures personnelles soient grises et non rouges, le fait de savoir apprécier la lenteur du temps qui passe en matière d'ingrédients comme le vinaigre balsamique...

Slow Food, Fast Cars : Casa Maria Luigia – Histoires et Recettes accueille le lecteur dans le nouveau paradis de Massimo Bottura et de Lara Gilmore en partageant avec lui les plats réjouissants servis à *Casa ML*. Avec des textes inspirants, des recettes simples et de superbes photographies, cet ouvrage retrace l'expérience inoubliable d'un séjour à *Casa Maria Luigia*.



À PROPOS DE PHAIDON

Depuis 1923, Phaidon a publié plus de 1 500 titres qui mettent en lumière le travail créatif de personnalités qui innovent dans les domaines de l'art, de l'architecture, du design, de la photographie, des voyages, de la cuisine et des livres pour enfants.

« Ma relation à la Slow Food passe par les sens. Quand je pense Slow Food, je pense Parmigiano Reggiano et *aceto balsamico*. J'ai avec ces deux ingrédients, nés ici comme moi, le même lien qu'avec le brouillard, l'humidité et les silences qui caractérisent l'Émilie. Ils coulent dans mes veines et infiltrent mes os. Ils font partie de ce que je suis et de ce que je cuisine. »

– Massimo Bottura

« La campagne émilienne, c'est la terre de la Slow Food et des voitures de course. Des traditions séculaires assurent une place de choix aux ingrédients émiiliens dans le garde-manger italien. Leur résistance au changement se mêle aux forces de l'innovation qui ont rendu cette région tout aussi célèbre. Ces extrêmes se rejoignent à la croisée du passé et du présent, invitant la campagne émilienne à réunir ses identités multiples. »

– Lara Gilmore

