

# Dernière sortie avant l'Italie, voici le Mendrisiotto

On appelle Petite Toscane ce coin du Tessin où on ne s'arrête jamais mais qui n'usurpe pas son surnom. Un pays lumineux que celui de Botta, riche d'histoire, plein de saveurs.

MICHEL IMHOF

Sommes-nous en Suisse ou en Italie? Impossible d'esquiver la question qui revient durant tout le voyage. Petit triangle de terre à l'extrémité sud du Tessin, barré au nord par le lac de Lugano et dont la pointe s'enfonce dans le pays de Côme, le Mendrisiotto est toujours le Tessin, mais déjà la Lombardie.

Les habitants du Mendrisiotto disent qu'ils demeurent «aux portes de l'Italie». Le paysage, qui, comme le climat méditerranéen, appelle à la nonchalance, leur donne raison. On ne s'en aperçoit pas quand on fonce sur l'autoroute ou sur la ligne du Gothard. Rien là qui donne envie de s'arrêter, alors que tout près des voies de communication se nichent les beaux villages de la Petite Toscane.

«Nous sommes une région d'immigration, de bâtisseurs»

«Toscane... c'est la vérité. Notre ciel est celui de l'Italie. La lumière, douce et brillante, est unique en Suisse. Nous vivons déjà dans la plaine lombarde, bien au-delà des Alpes qui finissent là où commence le Mendrisiotto.» Mario Botta joue les guides pour conduire la visite. Il vit à Morbio superiore d'où l'on voit tout le pays. «Un pays homogène géographiquement, culturellement. Regardez les églises, toutes placées à des endroits stratégiques, qui marquent le paysage. Elles nous rappellent de notre histoire. Vous sommes une région d'immigration, de bâtisseurs.» Botta trace un itinéraire qui privilégie

les monuments et palais baroques et néoclassiques. Il part du lumineux village de Meride, continue à Rancate, Stabio, Ligor-netto, Mendrisio, Castel San Pietro, Morbio... A suivre dans l'ordre et guide en main.

Touristiquement, le Mendrisiotto englobe aussi le Bas Ceresio qui commence après le ponton de Melide. La découverte architecturale peut ainsi se poursuivre à Bissone, Maroggia, Rovio, Capolago, Riva San Vitale. On y retrouve toute l'histoire culturelle et sociale du sud du Tessin. Partout, les traces des générations de bâtisseurs, peintres, sculpteurs, staffeurs, architectes, des Gaggini, des Fontana, Longhena, Moderno, Borromini. Tous sont partis d'ici avant d'aller «bâtir» en Sicile, à Rome, Venise, en Espagne, en Allemagne, en Pologne, jusqu'à Saint-Petersbourg. Ils ont trouvé de dignes successeurs en Botta et ses pairs de la nouvelle école tessinoise dont les œuvres, villas et centres scolaires, se retrouvent partout dans le Mendrisiotto.

«Ne regardez pas que les églises et les constructions, dit encore Botta. Découvrez nos forêts, nos montagnes. Et, surtout, allez à la rencontre des gens des lieux.» Pour la rencontre, on pense aussitôt aux *grotti*. Cave à vin à l'origine, le *grotto* n'était qu'un simple café saisonnier, avec trois, quatre tables, un jeu de *boccia*. Il est devenu un vrai restaurant, perdant sa fonction sociale de lieu de rencontre. Les Tessinois ne fréquentent plus guère les *simili grotti*, sauf ceux qui proposent les plats simples de toujours au goût d'Italie, charcuterie, *formaggini* du val Muggio et du Monte Generoso, polenta cuite au feu de bois, lapin braisé... Dans ces lieux-là, le cadre n'a pas changé non plus.

## La Valle di Muggio veut éviter le tourisme

La plus méridionale des vallées alpines se prétend «arriérée» et «désertique».

Que n'a-t-on dit, écrit sur la Valle di Muggio, ultime région demeurée à l'état sauvage de la Suisse? La réalité est bien différente. Depuis la route a perdu son tracé escarpé et rend l'accès aisé, cette vallée ressemble en tous points à ses sœurs latérales du Valais ou de l'Oberland. Ni plus ni moins désertique ou abrupte, elle est reconnue par les habitants eux-mêmes, de région «désertique» et «arriérée».

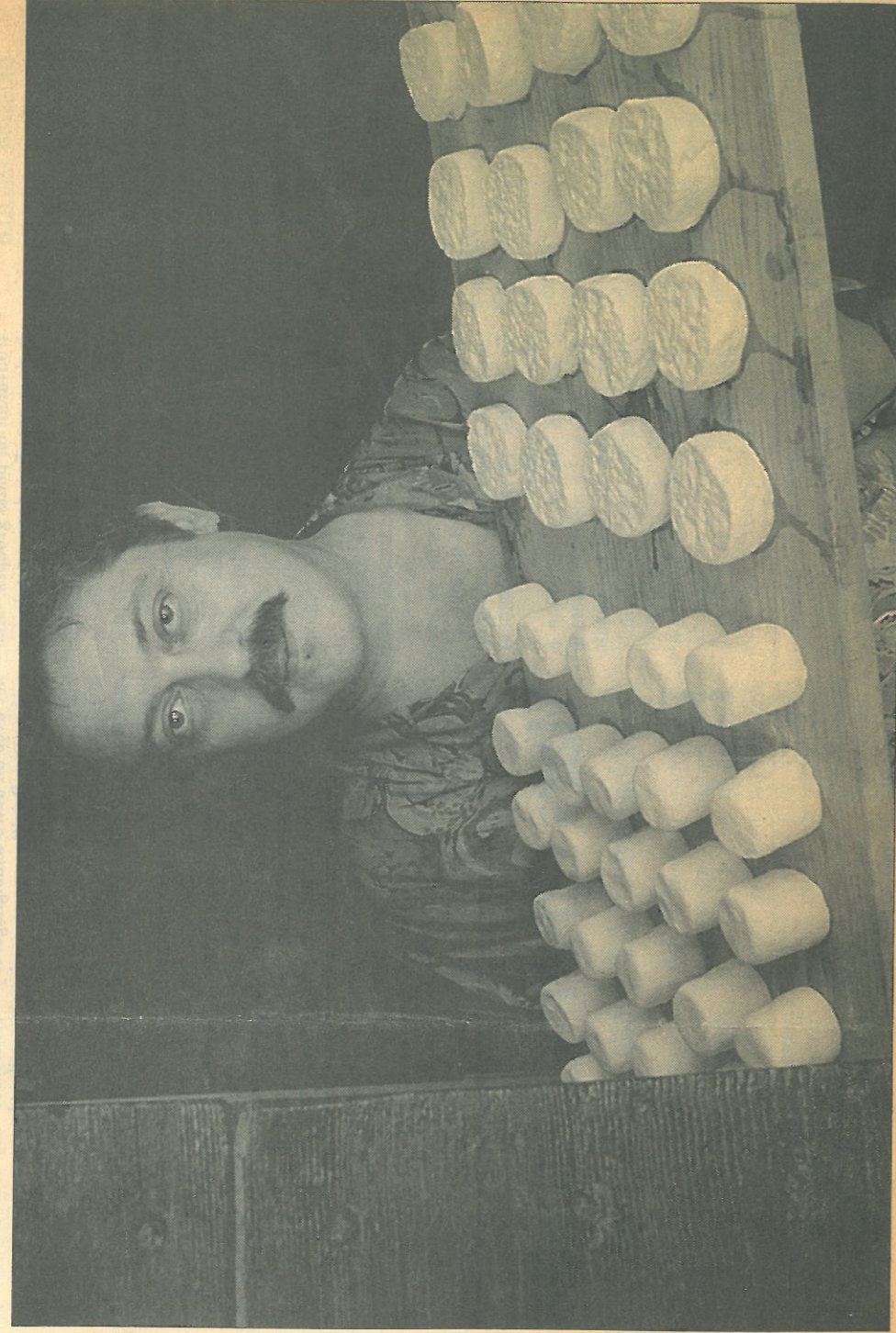
Reste au-dessus de Balerna ou Mendrisio, une région d'une stupéfiante beauté. Végétation voyante et abondante où voisit

PUBLICITÉ

### ABOISTOP agit subtilement

Ce petit appareil rend possible en douceur la cohabitation avec un chien trop aboyeur... même pendant vos absences.

Disponible sur un coup de téléphone à la PHARMACIE DU PROGRÈS 16.93.063 ET VÉTÉINAIRE, place Grams 12 GENÈVE



Connu pour son ambiance, son cadre et ses *formaggini*, l'Antico Grotto Fossati est l'un des derniers bistrotts traditionnels que les Tessinois fréquentent encore.

NADIA BINDELA

Autour de l'Alpe di Brusino, les châtaigniers ont plus de sept cents ans.

Aux *grotti* authentiques, faciles à trouver même si les gens du Mendrisiotto rechignent à dévoiler leur adresse, le merlot est encore souvent servi en *boccalino*. Mais tout change. Le merlot a gagné en qualité ce qu'il a perdu en caractère. «Notre merlot courant se boit aussi bien qu'un rouge du Valais ou un chianti», constate l'œnologue et ancien directeur de la Cantine de Mendrisio, Ezio Crivelli. Il est bon. Mais il s'est «standardisé». Plus guère possible de distinguer un merlot de Stabio d'un merlot de Biasca.» La terre généreuse du Mendrisiotto, qui fait pratiquement le tiers de la production tessinoise et possède sur les hauteurs de Stabio la plus grande vigne de Suisse, produit pourtant un vin de caractère.

C'est là que le merlot, un cépage venu de Bordeaux et introduit dans le Malcantone, a trouvé le terrain qui allait assurer son essor. «Notre ensoleillement et notre sol, sableux et acide, convenaient particulièrement au nouveau plant, précise Ezio Cri-

velli. Les Romains ont probablement déjà cultivé la vigne ici, elle a toujours été un complément à l'agriculture.» Aujourd'hui, la vigne reste un travail accessoire ou devient une activité de loisir. «Les vigneron du dimanche, banquiers ou commerçants, sont toujours plus nombreux», dit encore Ezio Crivelli.

La vinification et la commercialisation sont assurées par une vingtaine de grands et petits producteurs. Tous sont ou occupent des œnologues diplômés. La vinification en barrique s'intensifie. De nouveaux cépages (cabernet, sémillon, sauvignon, pinot bourguignon) sont cultivés. Le Mendrisiotto choisit de promouvoir l'appellation contrôlée. On ne boit plus du merlot, mais un Ligor-netto des Viniattieri, un Roncobello de Valsangiaco, un Montalbano de la Cantine de Mendrisio. Même les tommes de la Valle di Muggio vont passer à l'étiquette «origine contrôlée».

Tout un symbole. Le Mendrisiotto veut miser sur les produits colorés de son terroir, conserver ses traditions de région agricole, en un mot, son âme. Rien de mieux pour aiguïser l'appétit et donner l'envie de s'y rendre. □

## Au pays du bon goût

Même les meilleures tables privilégient les produits locaux.

«Notre cuisine exprime le Mendrisiotto. Elle affirme son caractère tessinois, sans renier ses influences nord-italiennes.» Claudio Croci Torti, le patron du restaurant le plus «toqué» de la région, joue cartes sur table. Dans la magnifique campagne qui domine Stabio, son Montalbano propose une gastronomie naturelle. Savoureuse, raffinée parfois, simple toujours. «Question de tradition, ma grand-mère était cuisinière et, selon la saison, je maintiens des plats qu'elle m'apportait. Le lapin désossé au vin rouge, par exemple.

Au Montalbano, on ne cuisine pas pour les guides. «Nous pensons d'abord aux clients de la région. Il faut les régaler des saveurs qu'ils aiment, qu'ils connaissent. Les produits du terroir ont toujours la priorité.» A témoin, le plateau qui propose jusqu'à quatorze fromages tessinois. A l'autre bout du Mendrisiotto, Rocco Montereale énonce la même doctrine. Son Conca Bella de Vacallo grimpe cette année dans tous les guides gastronomiques suisses et italiens. «La tradition et le terroir sont revenus au goût du jour. Je prends les petites choses d'ici, de toujours, et je les apprête sans détruire leurs saveurs avec les recettes lombardes, piémontaises, toscanes.» Pour accompagner ses plats, où le lapin domine, une «cave d'Alibaba» qui contient sept cents crus. «Tous les merlots respectables, j'en compte près de quarante, y sont.»

M. Ih.

## Tours et détours dans la Petite Toscane

de Meride, le Panorama d'Arrogno/Pugerna, le Park de Rovio, le Morgana et le Commercio de Mendrisio, le Conca Bella de Vacallo, le Garry Chery de Riva San Vitale, le Bellavista de Balerna. Dans la Valle di Muggio, treize chambres seulement à Monte (La Montanara), Cabbio (Cervo) et Scudellate (Manciana). Vingt lits à l'Auberge de jeunesse de Scudellate (tel. 091/49 16 88).

● **INFOS:** Office du tourisme du Mendrisiotto et Bas Cereso, Mendrisio (tel. 091/46 57 61).

● **TERROR:** Pour acheter son merlot, déguster, visiter les producteurs et leurs caves (fran-

deux fermés dimanche soir et lundi, réservation recommandée. A retenir aussi, le jardin de l'Albergo Stazione, le Milano à Mendrisio, le Buffet de la Gare à Chiasso, le Ticino et la Casa Tencalla de Bissone, la Meridiana à Balerna, la Pignetta à Argno, Mulini à Novazzano.

● **GROTTI:** Une quarantaine de sites pour l'ambiance, le «décor» ou la cuisine: Dei Tigli (Balerna), Alpe di Brusino (Serpiano), Antico Rossati (Meride), Del Tiro (Caneggio), Poiana (Riva SV), Casarno (Muggio), Mulino (Morbio), Eremo San Nicolo (Somazzo), Santa Marghe-

● **RESTAURANTS:** Deux grands tables, le Montalbano de San Pietro di Stabio (tel. 091/47 12 06) et le Conca Bella de