Presse écrite FRA

DIRECTION ITALIE

Edition : **Mars - mai 2025 P.130**
Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Périodicité : **Trimestrielle**
Audience : **324566**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Journaliste : **MARTINE CARRET**
Nombre de mots : **623**

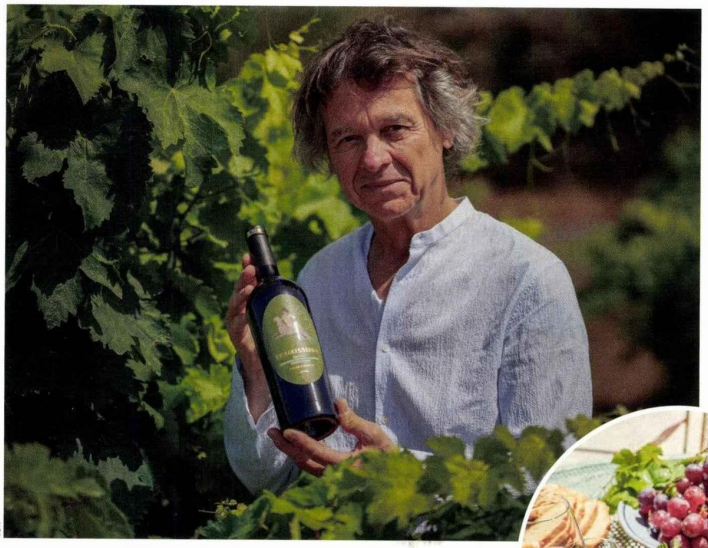
Mon Italie à moi

# Guy Martin

## « Le Salento ? Une terre énergisante ! »

**Même si l'homme a renoncé à ses étoiles Michelin, les plats de Guy Martin enchantent toujours le palais des convives du Grand Véfour, à Paris, restaurant mythique où Jean Cocteau, Jean Marais, Sacha Guitry, Colette, André Malraux et tant d'autres ont eu leurs habitudes. C'est à Nardò, dans le Salento, où il possède trois maisons d'hôtes, qu'il aime se ressourcer.**

Propos recueillis par MARTINE CARRET



**Le Salento, pour vous c'est…**
Un hasard, comme une œuvre d'art qui vient à vous et s'impose sans que vous l'ayez recherchée. L'été 2015, alors que je n'avais rien organisé pour les vacances, un ami m'a conseillé le Salento. Avec Katherina, mon épouse, nous sommes partis au pied levé, avec trois adolescents. Nous avons loué une maison pendant presque un mois, à un kilomètre de la mer ionienne. Le littoral de la province de Nardò, c'est 70 kilomètres de côtes, des lidos payants, mais aussi des criques où l'on se sent seul au monde, même en plein mois d'août. Nous passions de merveilleuses vacances, la mer était chaude, les enfants s'amusaient en dansant en plein air, dans un environnement paisible.

**Votre ressenti d'alors ?**
Quand nous sommes arrivés, les voisins nous ont apporté des confitures, une pastèque. Nous avons eu immédiatement un coup de cœur pour la gentillesse des gens, la simplicité des rapports humains, la chaleur de l'accueil.

**Côté cuisine ?**
C'est celle de l'instant, celle des légumes fraîchement cueillis, du poisson pêché par le père et préparé immédiatement dans le restaurant du fils. Nous allions au marché faire nos courses. Partout, toute la semaine, il y a des marchés ambulants sur le bord des routes. Trouver de bons produits pour cuisiner, ce n'est pas sorcier.

**Que s'est-il passé la veille de votre départ ?**
Nous avons organisé un aperitivo, et la personne qui nous avait conseillé la location nous dit : « *Il faut que vous visitiez un palais qui est à vendre dans le centre historique* ». Sans enthousiasme, nous y sommes allés. Boum ! Coup de foudre instantané pour le Palazzo Maritati, pourtant totalement dévasté, sans toit, avec des arbres qui poussaient dans les chambres. La question de la rénovation se posait.

**Comment l'avez-vous résolue ?**
Quelqu'un nous a suggéré de visiter un palais récemment rénové par des médecins milanais. En Italie, tout se fait spontanément. Nous avons sonné à leur porte. Ils nous ont dit : « *On regrette de ne pas avoir acheté un palais qui était trop cher à l'époque, mais dont le prix a baissé…* ». Nous avons donc visité le Palazzo Muci. Bing ! Second coup de cœur.

**Vous avez rénové ces deux demeures depuis la France ?**
Oui ! Un monument historique possède une âme. Rebâtir, reconstruire, donner une vie à un palais inhabité depuis des dizaines d'années c'est fabuleux. C'est aussi faire travailler des entreprises locales, des ferronniers, des ébénistes, des marbriers.

**Ce que vous appréciez dans la région ?**
La roche et la végétation se mélangent, le terrain n'est pas aride, car il y a de nombreuses rivières souterraines qui dégagent de l'énergie et nous la communiquent. Les forces telluriques régénèrent les corps.

**Un dernier coup de cœur ?**
J'ai acheté un vignoble bio de trois hectares (cépage rouge *negroamaro*) et notre première cuvée, « Primissimo », est sortie en 2021. Le travail se fait dans la dentelle : moment de la récolte, levures, origine du tonneau…

**Le bonheur dans le Salento, c'est…**
Pendre le vélo, le soir en direction de Santa Catarina, par des petits chemins de traverse, entre les oliviers pluricentenaires et les odeurs des figuiers. On se pose en bord de mer, avec un morceau de mozzarella, trois tomates, du pain. La mer apporte le repos, elle apaise. ⁜

235974 - CISION 6127658600506

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.