

STYLE

10 JUIN 2022

Ana Roš, cheffe
du restaurant
Hiša Franko,
dans le village
de Kobarič.



**À TABLE EN
SLOVÉNIE**

Par Ludovic Bischoff



Réputé pour ses grands espaces, ce petit pays d'Europe centrale commence à se faire remarquer grâce à ses cuisiniers inspirés. Désigné Région européenne de la gastronomie en 2021, il a désormais droit à son Guide rouge Michelin. Sa culture culinaire puise ses racines dans les forêts, les montagnes, les vignobles et dans les eaux translucides de l'Adriatique.



À Brda, le *Fatera Vineyard Estate* propose des chambres confortables qui donnent, comme la piscine, sur des vignobles vieux de plus de 200 ans.

VALLÉE DE LA SOČA UN PARADIS SAUVAGE

La meilleure ambassadrice de la gastronomie slovène est sans conteste Ana Roš. Mais avant de découvrir la cuisine fantasque de celle qui fut révélée par la série « Chef's Table » de Netflix, il faut s'immerger dans la nature intense de la vallée de la Soča. On y trouve, au sein du troisième pays le plus boisé d'Europe, l'unique parc national de Slovénie, nommé d'après la montagne iconique nichée à l'ouest, le Triglav. La rivière Soča prête ses eaux vertes aux kayakistes alors que les randonneurs s'émerveillent face à l'impressionnante cascade

Y ALLER

Pour rejoindre Ljubljana, Air France propose des vols depuis Roissy CDG et sa filiale Transavia des liaisons depuis Orly. Toutes les infos sur la Slovénie : www.slovenia.info

de Kozjak. Cœur vert de la Slovénie, ce lieu séduit les amoureux d'activités en plein air.

► **La table :** on murmure que c'est pour célébrer le talent de cette cuisinière atypique que le guide Michelin aurait tourné ses yeux vers la Slovénie. Saluée par deux étoiles, meilleure cheffe au classement « 50 Best » en 2017, l'âme du restaurant *Hiša Franko* est une autodidacte totale. Skieuse de haut niveau dans sa jeunesse, Ana Roš se destine à être diplomate lorsqu'elle rencontre son mari, Valter Kramar, qui doit reprendre l'auberge de ses parents.

LORENZO BOZINA



Après des années à apprendre à cuisiner, à travers les livres de la bibliothèque de son petit village de Kobarid, elle accède enfin au pinacle de la gastronomie avec son compagnon, qui règne sur la cave en sommelier pointu. Ici, les bouchées que l'on mange avec les doigts alternent avec les plats plus complexes, toujours inspirés par la nature et l'âme montagnarde de la vallée de la Soča. Dix tables seulement sont prises d'assaut par les foodistas du monde entier qui se délectent de gyoza à la viande d'ours et de gnocchi aux orties et cire d'abeille. Une expérience totale et un service millimétré qui font passer la vingtaine de plats du menu en un éclair, malgré plus de trois heures à table. www.hisafranko.com

► **L'hôtel:** *Hiša Franko* propose quelques chambres pour les clients du restaurant, mais elles ne peuvent rivaliser avec les quatre chalets de *Nebesa* créés par Maja Roš, la sœur d'Ana. Perchés en altitude sur le site d'une ancienne station de ski, ils offrent une vue à couper le souffle sur les montagnes. Destinés aux couples qui veulent s'offrir une parenthèse enchantée, ils sont fournis avec le frigo plein de bons produits locaux. Sauna vitré ouvert sur le panorama et mobilier design font de *Nebesa*, qui signifie « paradis » en Slovène, l'un des hébergements les plus courus du pays. www.nebesa.si

Uroš Štefelin, chef étoilé du restaurant *Hiša Linhart* (photo de droite) dans la vieille ville de Radovljica.



Ana Roš, cheffe deux étoiles d'*Hiša Franko*, et l'une de ses propositions: pastrami de langue de bœuf et de celeri-rauc, huître, cristal d'algues, jalapenô et cresson de fontaine.

« kremsnita », le dessert traditionnel de Bled. Inventé au cours des années 1950 dans l'hôtel *Kavarna Park*, décliné dans tous les bons restos du pays, ce dodu millefeuille est aussi appelé « tranche de crème » par les Slovènes. Pour éliminer les calories, l'été, il est recommandé de retourner vers la rive à la nage, les eaux du lac étant limpides et chaudes...

► **La table:** le chef Uroš Štefelin a régné sur la région de Bled avec l'étoile qui a consacré son restaurant *Vila Podvin* à Radovljica. Dans une ancienne ferme, ce cuisinier très attaché à son terroir y proposait des plats concoctés avec des produits ultralocaux. Tout récemment, il a déménagé dans le centre-ville historique de cette cité située à quelques kilomètres de Bled pour ouvrir une nouvelle adresse, *Hiša Linhart*, qui n'est pas encore étoilée. Il y sert une cuisine très végétale, préservant, tout en prenant plaisir à les moderniser, les traditions de la cuisine slovène qui ont fait sa réputation. www.hisalinhart.si/en/

► **L'hôtel:** Bled étant une destination thermale renommée et le cadre rêvé pour un week-end romantique, nombre d'hôtels ont poussé sur les rives du lac. Le *Bled Rose Hotel* est l'un des plus atypiques, par son design moderne, qui

BLED LA CARTE POSTALE ROMANTIQUE

La petite île au milieu du lac est la carte postale incontournable du pays. On y accède via un « pletna », une sorte de gondole menée par un solide gaillard, maniant deux rames avec calme et détermination. Un privilège réservé depuis la nuit des temps à 23 familles de Bled : elles sont les seules autorisées à transporter aujourd'hui les touristes, hier les pèlerins, vers l'église dans laquelle il faut sonner à trois reprises la cloche pour voir son vœu exaucé. L'île est toute petite et vous aurez le temps de déguster une



Le restaurant *Hisa Denk*, du chef Gregor Vracko, dans le vignoble au nord de Maribor.

tranche avec les anciens « palaces », et sa décoration très colorée. Le baroque tend vers le kitsch lors du « jungle brunch » du dimanche où l'on déjeune dans un décor exotique, avec son et lumière, qui enchante les enfants ! www.bledrose.com

BRDA LE PAYS DE COCAGNE

En contemplant les paysages vallonnés semés de vignes de cette vaste commune aux 45 hameaux, on a du mal à imaginer que ce pays de cocagne a été le théâtre de l'un des grands affrontements

MARIBOR VOUE UN CULTE AU PLUS VIEUX CEP DE VIGNE DU MONDE, ENCORE VERT À PLUS DE 400 ANS.

de la Première Guerre mondiale. C'est pourtant ici que l'empire d'Autriche-Hongrie a affronté les Italiens et leurs alliés dans d'impitoyables batailles pour gagner l'accès au port de Trieste. Difficile de savoir si tel village est slovène ou italien tant les territoires sont imbriqués. Mais c'est une autre page d'histoire que les Français découvrent à Nova Gorica, la grande ville de la région qui sera Capitale européenne de la culture en 2025. Dans le monastère franciscain de Kostanjevica se trouve le sarcophage du dernier des Bourbon, Charles X. Le roi de France, fuyant la révolution de 1830, mourra six ans plus tard

dans cette ville alors autrichienne. Seul Bourbon à ne pas être enterré à Saint-Denis, il repose ici avec une partie de sa famille, dans une crypte.

► **La table :** le chef Uroš Fakuč officie dans un restaurant au design moderne à Nova Gorica. Il a décroché une étoile Michelin en 2020, ce qui justifie le dogme du Guide rouge qui affirme ne juger que l'assiette. Car si l'on s'attable au *Dam*, ce n'est pas pour sa situation, dans une sorte de zone industrielle sans charme, mais bien pour la cuisine « méditerranéenne moderne » du chef. Influences italiennes oblige, Uroš Fakuč n'hésite



MATEJ LOVAR - SUZAN GABRIJAN - DR

Le chef étoilé Jorg Zupan dans son restaurant *Atelje*, à Ljubljana.

pas à intégrer un risotto ou des pasta à son menu gastronomique, dont la viande est absente au profit des poissons et fruits de mer. Peintre à ses heures, ce chef réunit les ennemis d'hier, Italiens et Slovènes, autour d'un bon repas.

www.damhotel.si

► **L'hôtel**: si vous ne souhaitez pas dormir au *Dam*, le micro-hôtel de Milena et Uroš Peterc s'impose. Ouvert en 2021, le *Peterc Vineyard Estate* propose quelques chambres confortables qui donnent sur des vignobles vieux de plus de 200 ans. Uroš, traducteur officiel pour la présidence slovène et l'Union européenne, parle un français parfait et ne tarit jamais d'anecdotes sur les grands de ce monde qu'il a côtoyé. De ses années passées dans les palaces de la planète, il a ramené le meilleur pour cette maison d'hôtes avec piscine débordant sur les vignes et service VIP.

peterc-brda.si

MARIBOR LA PLUS VIEILLE VIGNE AU MONDE

Maribor est la deuxième ville de Slovénie. Bordant l'Autriche, c'est aussi la principale région viticole du pays, qui se targue d'héberger le plus vieux pied de vigne au monde. Datant d'au moins 400 ans, il continue à pousser en treille sur le mur d'une maison ancienne. Il a survécu à l'incendie de la ville par les Ottomans, au phylloxéra qui a ravagé les vignobles au XIX^e siècle et même aux bombardements de la Seconde Guerre mondiale! Autant dire qu'on lui voue ici un véritable culte, alors que ses grosses grappes bleues produisent quelques précieuses bouteilles offertes aux officiels de passage. S'il est impossible d'en acheter, on peut repartir avec des vins datant de la période yougoslave en visitant l'impressionnant chai enterré dans le centre-ville. La compagnie nationale d'alors y produisait du vin de qualité discutable mais dans d'importantes quantités pour satisfaire la soif des travailleurs de la République fédérale socialiste de Yougoslavie. C'est la plus vaste cave d'Europe centrale, qui se visite comme un monument historique.

► **La table**: le chef Gregor Vračko, sous ses allures de Viking, compose une cuisine délicate dans son restaurant *Hiša Denk* situé dans les vignes au nord de Maribor. Dans un joli bâtiment tout en bois et vitrages aux accents japonais, il sort des assiettes très créatives. Avant d'aller vous régaler chez lui, marquez l'arrêt au domaine de la famille Dreisiebner,



dans le village de Špičnik, pour prendre en photo la route qui forme un cœur dans le vignoble. L'un des points de vue les plus « instagramables » du pays et véritable déclaration d'amour des Slovènes à la vigne!
www.hisadenk.si/house-denk

► **L'hôtel**: dans le centre-ville de Maribor, l'*Hotel Maribor* offre des chambres et des appartements à la décoration urbaine. Un spa et plusieurs restaurants fréquentés par les locaux en font un pôle d'attraction, d'autant qu'il est tout proche de la rue qui concentre les bars populaires, où l'on déguste les vins de la région.
www.hotelmaribor.si

En bas: petits pains au lait, glaçage au garum et beurre à la poudre de champignons, à la carte d'*Atelje*.

LJUBLJANA LA CITÉ DES DRAGONS

Ljubljana est la capitale verte d'un pays profondément respectueux de la nature. Son centre a été entièrement rendu aux piétons qui déambulent le long de la rivière Ljubljanica, où s'alignent d'étonnants ponts. Celui orné de quatre dragons majestueux a même donné à la ville son surnom de « cité des dragons ». Quant à l'étonnant triple pont qui forme un trident, sachez qu'à l'origine calèches puis voitures passaient sur la branche centrale, les piétons déambulant sur les deux autres. Aujourd'hui, ce sont les vélos qui ont envahi la ville. Logique pour ce pays qui s'enorgueillit d'avoir découvert les traces archéologiques de la plus vieille roue du monde! Mais c'est à pied que l'on admire le mieux l'architecture néoclassique, mêlant Sécession viennoise et Art nouveau, d'une cité largement modelée par l'architecte Jože Plečnik, véritable âme de cette ville qui est le cœur culturel de toute la Slovénie.

► **La table**: le chef Jorg Zupan officie dans son restaurant *Atelje*, aux murs en briques, tables en bois et lumières tamisées. Le cuisinier a travaillé en Australie et au Royaume-Uni dont il a importé les codes: une carte ludique et photogénique servie en toute décontraction au rythme d'une bande-son rap et pop. Des plats de haut vol, très créatifs, qui méritent bien l'étoile décernée par le Michelin. Dans la campagne environnant Ljubljana, officie aussi Luka Košir, qui a également décroché le prestigieux macaron. Changement d'ambiance dans cette auberge campagnarde à la décoration rurale baptisée *Grič*, où le chef élève ses canards et concocte une cuisine savoureuse qui puise aux racines de la gastronomie slovène.

www.restavracijaatelje.com
et www.gric.si

► **L'hôtel**: le boutique-hôtel *Zlata Ladjica* est l'un des plus anciens établissements de Ljubljana. L'enseigne a été créée au XVIII^e siècle et est installée dans un immeuble bordant la rivière, au cœur de la capitale, depuis 1926. Pour autant, aucune trace de cette longue histoire puisqu'une totale rénovation, en 2020, lui a donné des airs très contemporains. Quinze chambres aux meubles design en font l'adresse à la mode de la ville.
zlataladjica.com

Plus d'infos sur lesechos.fr/weekend