

Le fil féminin de la Toscane

 ledevoir.com/plaisirs/voyage/978104/fil-feminin-toscane

Catherine Lefebvre

May 9, 2026



En supplément [Plaisirs](#)



Photo: Toscana Promozione Turistica L'emblématique avenue des cyprès, à Bolgheri, en Italie

La Toscane, aux collines verdoyantes et aux cyprès mythiques, est une destination convoitée. Partons du côté de Livourne pour suivre le fil des transmissions portées en grande partie par des figures féminines.

Nous nous déposons d'abord à Florence, capitale de la Toscane, pour une première soirée chez Cibrèo Restaurant & Cocktail Bar, situé dans le somptueux hôtel Helvetia & Bristol. La table la plus raffinée du groupe Cibrèo, la famille de restaurants du regretté chef de renom Fabio Picchi est désormais tenue par son fils Giulio. « Si j'ai pu reprendre les restaurants légués par mon père, c'est grâce au soutien de ma mère [l'actrice Maria Cassi], même s'ils étaient séparés depuis longtemps », raconte d'emblée Giulio Picchi.

Bien que le menu soit gastronomique, certains plats sont très simples, mais absolument délicieux. Les pâtes « pour enfants », à base de beurre, de carottes et de parmesan, faisant référence au plat que Fabio préparait pour Giulio lorsqu'il était enfant, en sont un bon exemple. Elles ne sont pas sur la carte, mais il suffit de les demander dans les diverses adresses de Cibrèo.

C'est d'ailleurs en 1979 que Fabio Picchi ouvre le premier restaurant du groupe. Grandement inspiré par la cuisine toscane paysanne et les produits du marché de Sant'Ambrogio, à deux pas de là.

Depuis son enfance, Giulio vit dans le quartier. Il connaît tout le monde, et aussi les meilleures adresses, comme celle de Roberta Monogrammi, La Divina Pizza. Toutes

ses pizzas sont faites à partir de farine de blé entier biologique, de levain et d'ingrédients locaux de grande qualité. Sa carte des vins propose aussi plusieurs options biologiques.



Photo: Catherine Lefebvre Roberta Monogrammi de La Divina Pizza, à Florence

Un petit tour à Livourne

Nous mettons ensuite le cap vers Livourne, à une vingtaine de kilomètres au sud-ouest de Pise. Fondée à la fin du XVI^e siècle comme port stratégique sous les Médicis, la ville se développe rapidement grâce à son statut de port franc, attirant des marchands de communautés étrangères.

Sans surprise, cela a profondément influé sur sa gastronomie, où se mêlent les traditions toscanes, méditerranéennes et nord-africaines. Des plats emblématiques comme le *cacciucco* en sont un bon exemple. Ce mijoté de poisson et fruits de mer à base de tomates, de vin rouge, d'ail, de piment et de sauge aurait des origines turques, et peut-être espagnoles. Mais l'interprétation est 100 % livournaise.

Pour bien profiter du soleil toscan et du bord de mer paisible, nous filons vers Bolgheri, à une cinquantaine de kilomètres au sud de Livourne, en compagnie d'Alison Testroete, fondatrice et présidente de Lucca Cycling Club. Originaire

d'Abbotsford en Colombie-Britannique, l'ex-cycliste professionnelle accompagne les voyageurs depuis plus de dix ans sur les routes de la Toscane et au-delà.



Photo: Photo fournie par l'entreprise La famille qui possède et exploite Le Vigne di Silvia, à Bolgheri, en Italie

Elle prévoit un vélo de route et un vélo électrique pour s'assurer que tout le monde passera un bon moment. À notre rythme, nous profitons pleinement de la beauté qui nous entoure, jusqu'au vignoble Le Vigne di Silvia, à Bolgheri. Ses trois vins portent le label DOC (Denominazione di Origine Controllata), qui indique une origine géographique contrôlée, et sont produits selon des normes spécifiques à cette région. L'entreprise familiale est menée par les sœurs Silvia et Stefania Fuselli côté vignes et par leur père, Carlo, côté champ. Quant à Lavinia Piergallini, le pilier de la famille, elle est aussi la tête administrative du vignoble.

Au fil des routes, des tables et des rencontres, la Toscane se révèle moins comme une carte postale que comme un territoire en mouvance, en constante évolution, malgré ses nombreuses traditions.

L'autrice a été l'invitée de Visit Tuscany, qui n'a eu aucun droit de regard sur ce contenu.

Bon à savoir

À Florence. [L'hôtel-boutique Regency](#), membre du réseau Small Luxury Hotels, est un vrai charme, tant pour le confort de ses chambres que pour le service impeccable

du personnel. Le restaurant Relais Le Jardin est aussi une excellente table pour se délecter d'une cuisine italienne revisitée avec élégance.

Plus abordable, mais tout aussi convivial, [l'hôtel-boutique Rivoli](#) est très bien situé, près de la Piazza Santa Maria Novella et de plusieurs attractions incontournables.

À Livourne. Le [Grand Hotel Palazzo](#) offre une vue imprenable sur la mer. Bien que les chambres soient un peu défraîchies, elles sont spacieuses et les lits, confortables. De plus, les tarifs sont très abordables pour une ville côtière italienne.

Le [Mercato delle Vettovaglie](#) est l'un des marchés couverts les plus grands et les plus impressionnants d'Europe. Un incontournable pour saisir les particularités culinaires de la ville.

Pour s'y rendre. [Air Canada](#) offre plusieurs vols directs vers l'Italie au départ de Montréal, dont Rome, Milan et Venise. De là, il est facile de se rendre à Florence en train ou en avion.