

# Aix-en-Provence : la pizza napolitaine en héritage

## DÉGUSTATION

**Julien Tendero vient d'ouvrir une authentique pizzeria napolitaine à Aix-en-Provence, mettant en pratique des recettes de son grand-père, qui a acclimaté la pizza dans la région marseillaise.**

L'enseigne passerait presque inaperçue. Rue Tournefort, venelle qui court entre le cours Mirabeau et la rue Thiers, le nom claque, Il forno da Vito.

« Vito, c'était le prénom de mon grand père, Vito Tinferra. C'est un hommage que je voulais lui rendre. » Pour Julien, il semblait logique de donner ce nom à sa pizzeria. Car Vito a ouvert la toute première à Marseille, du côté de la Belle de Mai, en 1946.

Julien a appris le métier auprès de son aïeul. Avec quelques aller et retour à Naples, afin de parfaire sa technique dans la cité au savoir-faire reconnu par l'UNESCO. « Nous voulions nous imprégner de ce qui se fait là-bas pour le reproduire ici », insiste Jean-Dominique Bourgeois, son ami et associé. « La pizza napolitaine, c'est un art particulier qui nécessite une certaine maîtrise », poursuit-il. Il y a d'abord la pâte, « avec un tour de main spécifique et, surtout, elle doit reposer de 48 à 72 heures avant d'être cuite ».

Les ingrédients sont aussi importants. À Naples, il n'y en a que trois : des tomates, de la mozzarella di buffalo et des anchois. Les seuls qui doivent être cuits en même temps que la pâte. Dans un four, fabriqué à Naples à sa demande, chauffé à plus de 350 degrés. « C'est



Julien Tendero est également le petit-fils du premier pizzaiolo de Marseille. PHOTO M.G.

*l'autre secret d'une pizza napolitaine réussie. A une telle température, la pizza est saisie et elle cuit en une minute trente, contre cinq, voire six minutes ailleurs. Ce qui donne à cette pizza son aspect et son goût uniques ».*

### Des produits exclusivement d'Italie

Une fois la cuisson terminée, c'est à ce moment que Julien va rajouter quelques ingrédients supplémentaires, comme du prosciutto, du speck ou de la

roquette, afin que ces garnitures conservent leur goût original. « Il forno da Vito » est pour Julien Tendero l'aboutissement d'un parcours de dix-huit ans dans la gastronomie.

Il a fait ses gammes dans un premier établissement aixois, mettant en avant divers aspects de la gastronomie italienne. Mais dans celui de la rue Tournefort, c'est la pizza qui est déclinée, avec quelques adaptations telle la girella del forno ou la puccia Salentina qui offrent une escapade en-de-

hors de la Campanie, mais toujours dans ce Sud italien riche en saveurs.

Des saveurs portées par des produits qui viennent exclusivement d'Italie. Et une carte qui propose une symbiose nord-sud, puisque les vins de Vénétie et Sicile sont là pour prolonger les plaisirs des papilles. Avec quelques notes provençales, afin d'avoir une touche locale.

**Michel Garoscio**

● Il forno da Vito, 2 rue Tournefort, 13100 Aix en

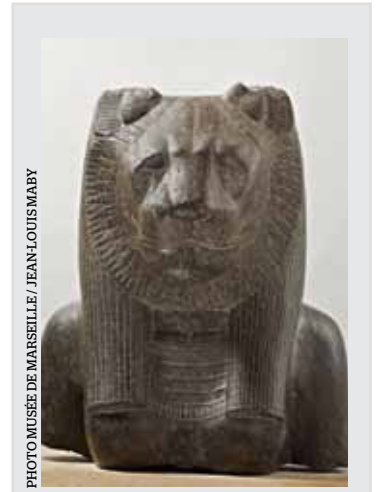


PHOTO MUSÉE DE MARSEILLE / JEAN-LOUIS MARY

## Buste de la déesse Sekhmet au musée d'archéologie méditerranéenne à Marseille

● Spécialisé dans les antiquités égyptiennes et classiques, le musée d'archéologie méditerranéenne possède la deuxième plus grande collection égyptienne en France. Parmi ses objets, le musée y expose le buste de la déesse Sekhmet la puissante, découvert sur le site de l'antique Thèbes. Une déesse de la mythologie égyptienne, représentant une femme à la tête de lionne, en granit noir, symbole de la puissance du dieu soleil, Râ. Connue pour avoir une double personnalité, elle provoquait de fortes chaleurs et des épidémies meurtrières, mais représentait également une divinité bienveillante et guérisseuse. C'est la famille. Cette pièce fut achetée par la famille Borely, racontant l'engouement dès le 18e siècle des riches provençaux pour l'Égypte.

**Ilona Di'Méco**

## LA FONTAINE

### À Marseille, de l'eau potable grâce à Sir Arthur Wallace

● La place Edmond Rostand (6e) abrite en son centre une petite fontaine du XIXe siècle. Avec en arrière-plan, le buste de l'écrivain marseillais, auteur de *Cyrano de Bergerac* et placé au milieu du bar Louis XVI, l'œuvre trône fièrement. La particularité de cette fontaine : elle fait partie des huit œuvres marseillaises financées par Sir Arthur Wallace.

Ce philanthrope anglais, amoureux de Paris décide en août 1872, de s'associer à la ville et investir dans 120 fontaines. Le but ? Permettre au plus grand nombre

d'accéder à de l'eau potable en permanence. Dans un climat d'après guerre (franco-prussienne), où la capitale a été détruite et où le peuple est à court de vivres, l'eau en libre-service n'est pas négligeable.

### Un même modèle pour toutes les réalisations

Il confie alors le projet architectural à un sculpteur de renom, Charles Auguste Lebourg. Si à l'origine, des petits gobelets étaient accrochés aux fontaines, ils ont été supprimés par souci d'hygiène en 1952.

La bonne nouvelle : l'eau potable coule toujours gratuitement, preuve que l'initiative populaire de Sir Wallace est gravée dans le marbre.

Chaque fontaine du philanthrope est conçue sur le même modèle : quatre cariatides se tournant le dos soutiennent à bout de bras un dôme orné d'une pointe. L'eau coule en mince filet depuis le centre du dôme pour arriver dans une petite vasque. Impossible, désormais, de passer à côté de ces fontaines historiques. **Aurore Murat**

