

AMIENS, LETTERATURA E SAPORI



Category: [Turismo e Viaggi](#)

di Leonardo Felician

La città di Verne - Amiens, città della **Francia del nord**, sulle rive del **fiume Somme** non lontana dal canale della Manica e dal Belgio, non è nota solo per la più grande cattedrale gotica di **Francia**, che



sovrasta il centro storico con la sua facciata scolpita come un libro di pietra.

È anche una città di suggestioni letterarie: non la città natale di **Jules Verne**, che nacque a Nantes nel 1828, ma la sua città di adozione, dove l'autore dei Viaggi Straordinari trascorse la parte più lunga e fertile della sua esistenza e dove ancora oggi il suo nome risuona in ogni angolo del centro.

Il legame con la città ebbe inizio nel maggio del 1856, quando **Verne** incontrò la sua futura moglie che lo spinse a stabilirsi nel

1871 fino al 1905, anno della sua morte.

Questo legame profondo ha lasciato oggi una traccia concreta nel **percorso Aronnax**, che si articola in una ventina di tappe nel cuore della città.

L'itinerario letterario e culturale porta il nome del personaggio protagonista di Ventimila leghe sotto i mari.

Tra le tappe più significative figurano il **Circo Jules Verne**, grande sala ottocentesca tuttora in uso per





spettacoli, la **Maison Jules Verne**, abitazione dello scrittore, oggi museo con oltre settecento oggetti originali e la ricostruzione fedele del suo studio.

Ed ancora, il **Museo della Piccardia**, che frequentava assiduamente; il municipio dove esercitò il mandato di consigliere e la **cattedrale di Notre-Dame**, descritta in alcuni romanzi.

A tutto questo si è aggiunta di recente la scultura monumentale **Nauti-poulpe**, una fontana molto fotografata non lontana dalla stazione, un polipo in acciaio che stringe tra i tentacoli il Nautilus.

Il **cimitero della Madeleine** chiude il percorso: la tomba di Verne con una scultura che ritrae lo scrittore nell'atto di ergersi dal sepolcro con il braccio teso verso il cielo, con la scritta *Vers l'immortalité et la jeunesse éternelle*, un'immagine che conserva intatta la sua forza a oltre un secolo dalla morte.

La gastronomia della Piccardia - Se **Verne** immaginava mondi impossibili, i suoi concittadini sembrano avere una vocazione altrettanto intensa verso piaceri più concreti.

La **cucina della Piccardia** è di sostanza e di stagione, figlia di una terra fertile che celebra le verdure, i latticini e le carni del territorio. E il posto migliore per capirlo, prima ancora di sedersi a tavola, è il **mercato sull'acqua** che si tiene ogni sabato mattina nel **quartiere Saint-Leu**, il cuore più pittoresco di Amiens: un intreccio di casette dai colori pastello affacciate sui canali della Somme, animato da caffè, bistrot e botteghe artigiane.



Il sabato mattina, lungo le banchine, i coltivatori degli **Hortillonnages**,

gli orti galleggianti che si estendono presso la città su un sistema di isolette e canali navigabili ed altri produttori della regione espongono i loro banchetti cariche di verdure di stagione, fiori e prodotti locali.

È uno spettacolo vivo e assai colorato, frequentato soprattutto dai residenti: sedano rapa, porro, cicoria, insalate, fragole in primavera e zucche in autunno si accatastano sui banchi in un mercato genuino, autentico,

lontano da qualsiasi sceneggiatura turistica.

Da questa tradizione agricola nascono i piatti più rappresentativi della cucina locale. La **Ficelle Picarde** è la specialità simbolo: una crêpe sottile avvolta attorno a un ripieno di prosciutto cotto, funghi trifolati e scalogno confit, rivestita di besciamella e gratinata in forno.

Il risultato è un piatto in apparenza semplice, ma ricco di stratificazioni di sapore, in cui la dolcezza del prosciutto si bilancia con il terroso dei funghi e la nota dorata della gratinatura.

Tra i dolci, il **gâteau battu** merita una menzione: è un lievitato di forma cilindrica, alto e soffice come una nuvola, ottenuto battendo a lungo l'impasto con abbondante burro e uova per incorporare aria a sufficienza.

Anche la **Rabote picarde** è un dolce tipico da provare: consiste in

una mela intera

sbucciata e scavata al centro, riempita con zucchero, burro e spesso cannella, completamente avvolta in pasta sfoglia o brisée, cotta infine al forno finché la pasta diventa dorata e la mela morbida. Viene servita tiepida, talvolta con crème fraîche o gelato alla vaniglia.

I macarons speciali di Amiens - Chi conosce solo l'onnipresente macaron parigino, bicolore, soffice, ripieno di ganache, scoprirà che quello di **Amiens** è del tutto diverso e per molti versi più autentico: compatto, dorato, profumato di mandorla e miele, con una superficie

leggermente increspata ed un interno che cede sotto i denti con una resistenza vellutata.

La ricetta, codificata alla fine dell'Ottocento e rimasta invariata da allora, prevede mandorle di Valencia, zucchero, miele, albume d'uovo, olio di mandorle dolci e mandorle amare: un dolce essenziale, quasi ascetico, capace di esprimere con chiarezza la qualità dei suoi ingredienti.

Con questa ricetta la **Maison Trogneux**, fondata nel 1872 dal pasticciere **Jean-Baptiste**, ha costruito in centocinquant'anni, una delle reputazioni più solide della pasticceria artigianale francese.

Oggi la Casa conta sette punti vendita nel nord della Francia ed a Parigi, produce due milioni di macarons all'anno e lavora oltre quarantacinque tonnellate di cioccolato, perché **Maison Trogneux** è anche un importante chocolatier con forte radicamento in città.





La sua fantasia si esprime in confezioni che ne raccontano i luoghi: cioccolatini a forma della torre Perret, il grattacielo Art Déco che segna lo skyline di **Amiens**, ma anche sagomati come giraffe, omaggio affettuoso a due simpatici esemplari di giraffa, ultimi arrivi dello Zoo cittadino. (www.trogneux.fr)

Il ventre di Amiens - Prendendo in prestito l'espressione con cui Zola battezzò il mercato centrale di **Parigi**, il ventre di Amiens batte nel centro storico, a pochi passi dal Beffroi, la massiccia torre campanaria medievale,

anch'essa iscritta nel patrimonio UNESCO, che con il suo profilo austero ricorda l'epoca in cui la città fu libero comune.

Les Halles si trovano proprio dietro di essa, facilmente raggiungibili a piedi da qualsiasi punto del centro.

Sono mercati coperti di dimensioni più contenute rispetto ai grandi mercati metropolitani, ma non per questo meno vivi: anzi, è proprio la loro scala umana a renderli autentici, frequentati dai residenti e scoperti con curiosità dai visitatori.

All'interno, i banchi propongono **formaggi della Piccardia** dalla pasta generosa, salumi artigianali, pane di campagna, verdure degli Hortillonnages, pesci della costa e dolci casalinghi.

L'atmosfera è locale e autentica: il sipario si alza presto ogni mattina per chi ha davvero qualcosa da comprare o da vendere, e per i visitatori questa



spontaneità colorata e ciarlieria è la vera attrazione. Agli spazi del mercato si affiancano alcuni angoli di ristorazione con diversi tipi di cucina: piatti del giorno basati sui prodotti freschi del momento, per una sosta informale prima di riprendere la passeggiata verso la cattedrale.

Ristorazione Fine Dining - Con queste tradizioni culinarie, **Amiens** non manca certo di ottimi ristoranti fine dining. A due passi dalla cattedrale, **Frédéric Barette** ha aperto nel 2014 il suo ristorante gastronomico,

scegliendo di tornare in Piccardia dopo anni nelle cucine di ristoranti stellati tra Lille e Parigi.



Il ristorante segnalato dalla Guida Michelin presenta anche nel Gault & Millau, unisce sobrietà e colore: una grande opera di un artista locale accoglie i commensali all'ingresso, i tavoli in legno sono ben distanziati per garantire privacy e le tonalità calde favoriscono una disposizione rilassata e attenta a ciò che arriva in tavola.

E' una cucina solidamente francese di prodotti regionali selezionati e cotture a bassa temperatura. Quando il prodotto è buono, la ricetta viene da sola, ripete lo chef e lo si avverte a tavola.

Il **Grande Menù** serale in sette portate, abbinabile a cinque calici di vini ben scelti, è una narrazione



progettata con un crescendo di intensità e contrasti calibrati.

Si comincia con gli **amuse-bouche**: bigné salato con salsa gribiche contemporanea, **tartelletta di aringa e cetriolo**, **madeleine al miele**, **sablé al parmigiano** e **tartellette all'aglio orsino con asparagi verdi**.

Il **foie gras d'anatra IGP** segna l'ingresso nel vivo del percorso con un classico rivisitato senza nostalgia.

La **tartelletta di granchio bretone** sgusciato a mano, con sabayon all'aceto e note amare di tarassaco, è tra i

piatti più riusciti: la dolcezza del crostaceo viene esaltata dall'acidità che mantiene l'equilibrio.

Gli asparagi verdi con vinaigrette al loro stesso succo e burro nocciola dimostrano quanto sia potente un ingrediente semplice nelle mani giuste.

La firma di Barette è il **raviolone di haddock affumicato** con polvere di pelle di pesce e pepe Timut dalle note agrumate, dove tecnica e gusto si sostengono a vicenda.



E' la maturazione che concentra i

sapori e trasforma la consistenza del pesce: il **haddock di lenza bretone** maturato, una specie di merluzzo, arriva con ristretto all'alloro e un'emulsione di crostacei. In chiusura un dessert di cioccolato bianco e rum con cioccolata calda e pralina di nocciola fatta in casa, per chiudere la cena con la precisione con cui era cominciata.

Il ristorante prende il nome dalla via in cui si trova, si

chiama **Les Orfèvres** ed offre – in senso letterale - un lavoro da orafo. (<https://lesorfèvres.com>)

Corredo fotografico: Cynthia Beccari

www.amiens-tourisme.com

www.france.fr/it

