tam tam

Revue bimestrielle de Milan Accueil

L'Italie dans l'assiette

Mars / avril 2023

milan accueil

réseau ПАЯТ

Édito

Chers amis,

Le printemps en Italie, c'est la période où il fait bon vivre. C'est une explosion de couleurs, de saveurs dans les jardins et sur les étals des marchés. La *dolce vita* revient, c'est le moment de voyager et de déguster les saveurs printanières...

L'Italie peut répondre à beaucoup de curiosités gustatives. Vous êtes plutôt salés : n'hésitez pas à tester les légumes qui vous sont inconnus et que Ludovic notre chef de papote en cuisine vous fera découvrir ! Et si vous êtes plutôt fruités, le soleil de l'Italie comblera vos gourmandises.

Je vous laisse vous régaler à parcourir ce *Tam Tam* tout en gourmandise.

Florence Desgeans, présidente de Milan Accueil

milan accueil

réseau FIAFE

CONTACT TAM TAM
milan.accueil.tamtam@gmail.com

Responsable de la publication :
Florence Desgeans

Rédacteur en chef :
Fanny de Colombel

Mise en page : Anne Piana

Rédacteurs : Vanessa Benalloul Akler, Dominique Biolchini, Fanny de Colombel, Clarisse Couprie, Anna Giulia Demé, Florence Desgeans, Nathalie Häfele, Eliane El Haj, Corinne Levet, Leila de Sanctis Martinez, Rossana Tenconi-Péneau, Anna Torterolo, Stéphanie Vermot, Raphaële de Vismes, Elodie Weber, Aurélie Willems.

Relecteurs : Dominique Biolchini, Aurélie Chabrier, Anna Giulia Demé, Florence Desgeans, , Marina Durieux, Véronique di Mercurio, Simon Péneau, Emmanuelle Quéau, Aurélie Willems.

Remerciements à nos annonceurs :
Crédit Agricole, DMZ Ottica, CCI France Italie, Guillin Italia, Equance, Milano Relocation, Property International, Relax Relocation, WineTip.

Vous souhaitez devenir annonceur, contactez-nous à :
milan.accueil.tamtam@gmail.com

Milan Accueil réseau FIAFE
Viale Ranzoni, 17
20149 Milano
Tél. 02 4547 6861
milan.accueil.ma@gmail.com

Comité exécutif de Milan Accueil :
Présidence et évènementiel :
Florence Desgeans
Vice-présidence, secrétariat général :
Brigitte Lefèvre
Vice-présidence, responsable des activités : Clarisse Couprie
Accueil : Fabienne Herbin
Trésorerie : Carmen Govi
Tam Tam : Fanny de Colombel

Sommaire

L'ASSOCIATION

Actualités 4
Coup de projecteur sur une activité 6
Activités en famille 7
Visites et découvertes 8
Histoire de l'art : conférences et visites 12
Agenda des activités 14

VIVRE EN ITALIE

Notre dossier : art de vivre, art de manger ! 17
Us et coutumes 26
Découvertes 28
Diciamolo 30
Milanoscope 32
Littérature 34
Cinéma 35
Santé 37

LES MOMENTS FORTS DE MILAN ACCUEIL

Retour en images 39

NOS MEMBRES PREMIUM 42

Pour plus d'informations, consultez notre site internet :
milanaccueil.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

Instagram #milanaccueil
Facebook #milanaccueil
Groupe Whatsapp : Milan Accueil News

Suivez-nous sur la page Facebook du *Tam Tam* et retrouvez d'autres articles écrits par l'équipe de rédaction #TamTamMilanAccueil.

ACTUALITÉ

Appel au volontariat

Nous recherchons des bénévoles !

MILAN ACCUEIL A BESOIN DE VOUS !

Pour Milan Accueil, il est déjà temps de penser à l'année prochaine… Comme chaque année, au mois de juin, l'assemblée générale donnera l'occasion aux membres actifs de Milan Accueil d'élire leur nouveau comité et cette année, il sera intégralement renouvelé ! En effet, des départs et de nouveaux projets personnels ou professionnels vont amener l'équipe du comité actuel vers de nouveaux horizons. Et pour préparer sereinement le passage de flambeau, nous sommes déjà à l'écoute de celles et ceux d'entre vous qui seraient prêts à relever le défi !

Mais Milan Accueil ne recrute pas que pour son comité… Quel que soit votre temps à disposition et votre profil, votre implication sera la bienvenue au sein de l'administration, pour l'organisation d'activités ou dans l'équipe d'accueil. Tout au long de l'année ou de façon ponctuelle, des dizaines de bénévoles participent à faire de cette belle association un lieu de partage, d'entraide, de divertissement et de découverte de notre belle région d'accueil. Venez faire partie de l'aventure !

Contactez-nous ! milan.accueil.ma@gmail.com

Témoignages

Pour partager une passion, pour se rendre utile, pour faire des rencontres, pour développer ses compétences, pour rendre ce qu'on leur a donné… Les raisons qui ont poussé nos bénévoles à s'impliquer avec enthousiasme au sein de Milan Accueil sont diverses et variées. Nous avons souhaité vous partager quelques uns de leurs témoignages que vous retrouverez prochainement sur les réseaux sociaux.

"l'attività non è stata solo insegnamento ma anche un momento di relax, un momento di svago"

Roberta
Café - discussion en italien

"j'apprends de nouvelles choses sur la vie à Milan à chaque réunion"

Anne
tam tam
mise en page

"c'est un bon moyen pour moi de me tester et de préciser mon futur projet professionnel"

Virginie
Cours de couture

Assemblée générale 2022 de la FIAFE au Ministère de l'Économie et des Finances.

Milan Accueil est l'un des 12 premiers membres de la FIAFE qui a été créée en 1984.
La FIAFE est une fédération qui anime un réseau international de 150 Accueils dans 90 pays. Elle les représente auprès des pouvoirs publics, des entreprises et des acteurs de la mobilité internationale.
La mission de chacune des associations est d'accueillir les expatriés français et francophones.
Chaque Accueil est indépendant, apolitique et non confessionnel, et uniquement géré par des bénévoles.
La FIAFE c'est aussi une équipe de 6 bénévoles, qui accompagnent les Accueils dans leur création et/ou leur gestion, à leur demande, tout au long de l'année.

Tous les ans, pendant trois jours, la FIAFE réunit les Accueils à Paris pour son Assemblée générale, des formations et des tables rondes qui sont autant d'occasions d'échanger avec les président(e)s de tous les pays ! Milan Accueil y participe chaque année, et y partage son expérience avec beaucoup de générosité.
Depuis novembre 2022, la FIAFE est reconnue d'utilité publique. C'est le travail des bénévoles qui animent le réseau depuis 1984 qui a ainsi été reconnu par la France. Milan Accueil est connu du formidable réseau pour la richesse de ses activités, le nombre impressionnant de ses adhérents ravis, et l'exceptionnelle qualité de ses bénévoles !
Un Accueil c'est une équipe de bénévoles et des adhérents. Vous faites partie des 100.000 adhérents du réseau de la FIAFE, et j'espère que nombre d'entre vous auront ensuite l'envie de rejoindre la formidable équipe de Florence et les formidables bénévoles qui font vivre Milan Accueil ! ■

CORINNE LEVET - PRÉSIDENTE FIAFE

NOS ACTIVITÉS

Coup de projecteur

Dégustation de vins italiens

Puisque dans ce Tam Tam nous parlerons des plaisirs de la table, comment ne pas penser, pour ce focus sur les activités de Milan Accueil, à ce qui accompagne merveilleusement l'assiette : le verre !

Environ une fois par mois, nous vous proposons de nous retrouver, en petit groupe d'une vingtaine de personnes, pour une dégustation de vins italiens. Martial nous reçoit le soir dans sa cave (Winetip dans le quartier Amendola) pour nous faire découvrir au moins cinq vins différents par soirée. Depuis septembre, nous sommes devenus incollables sur les vins de Lombardie et de Toscane, nous avons appris à connaître les rosés italiens et avons même admis qu'il existe d'autres bulles valables que le champagne ! Nous avons hâte de découvrir ce que nous réservent les prochaines soirées dégustation…

Chacune de ces rencontres s'accompagne de spécialités du terroir : charcuterie, fromages, focaccia, pour faire de ces soirées un moment convivial où nous ouvrir à la culture italienne et aux nouvelles rencontres. ■

CLARISSE COUPRIE

Winetip, via Morbelli 7, Milano.

Environ une fois par mois, un mardi ou un jeudi de 20 h à 22 h 15. 20 € par personne.

Informations et inscriptions :

milan.accueil.degustation@gmail.com.

DEPUIS 2000

WINE TIP

your wine partner

LA PLUS GRANDE CAVE DE MILAN

VENTE EN DIRECT,
PLUS DE 4000 ETIQUETTES DE VINS
ET SPIRITUEUX RARES ET INTROUVABLES

SOLUTIONS POUR CADEAUX ET
ORGANISATION D'EVENEMENTS PERSONALISÉS

CAPACITÉ DE STOCKAGE DE VOS BOUTEILLES

Via Angelo Morbelli 7 – 20149 Milano
Amendola M1
Contact martial.hernandez@winetip.com

WINETIP.COM
FACEBOOK.COM/WINETIPMILAN
WINETIP_MILAN

BB CLUB

Yoga
Tous les jeudis à 9 h 30, métro Tre torri, 15 €.

Sophrologie bébés
Tous les mercredis à 10 h, métro Lotto, 8 €.

Café des parents
1 mardi par mois à 10 h, chez l'un des membres, gratuit.

Bébé papote
Thème à définir,
Date en mars à préciser, à 10 h, métro Segesta ou Lotto, participation à l'achat des ingrédients.

Apéro des mamans
Le 2 mars à 19 h au Benvenuto, métro Missori.

Spectacle
Guarda che cielo (1 à 5 ans), le 4 mars à 17 h ou le 5 mars à 10 h, au Teatro Buratto, metro Dergano, 8 €.

Déjeuner des familles
Le 26 mars à 12 h, lieu et prix à confirmer.

COCO QUI RIT

Chasse aux oeufs géante
Dimanche 16 avril à 10 h 30.
Parco di Trenno.

Après le succès de l'édition 2022, Milan Accueil renouvelle l'expérience et vous propose à nouveau une chasse aux œufs géante au parc de Trenno !
Si vos enfants et vous aimez le chocolat (qui n'aime pas ?) et si vous souhaitez leur transmettre cette tradition familiale assez peu répandue en Italie, venez nous rejoindre pour ce moment convivial et de partage ouvert à toutes les familles !

Gratuit pour les adhérents de Milan Accueil, participation de 5 € pour les familles non adhérentes.

Inscription obligatoire sur notre site milanaccueil.com.

VISITES ET DÉCOUVERTES

proposées et organisées par Dominique, Julie et Tiziana

MODALITÉS D'INSCRIPTION & RÈGLEMENT

Les visites sont réservées en priorité aux membres de Milan Accueil. Nous accueillerons avec plaisir les personnes invitées, en fonction des disponibilités, avec une majoration du prix de 5 €.

COMMENT S'INSCRIRE ?

- soit lors des permanences du mercredi, au local de Milan Accueil ;
- soit sur notre site internet, rubrique Agenda.

Dans le cas d'une inscription en ligne, vous recevrez une réponse par mail entre 48 et 72 heures. Merci de bien vouloir attendre la confirmation par mail de la validation de votre inscription avant d'effectuer le règlement (certaines visites sont victimes de leurs succès et sont parfois vite complètes).

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

- soit en espèces à la permanence de Milan Accueil ;
- soit par virement à l'ordre de Milan Accueil (en indiquant le nom ainsi que la date de la visite). **CREDIT AGRICOLE - IBAN : IT24V0623001622000040071848 - BIC : CRPPIT2P181**

L'inscription n'est effective qu'après réception du paiement de votre participation. Merci de respecter le délai de paiement, vous recevrez une seule relance par mail, après quoi votre inscription sera automatiquement annulée.

Contact : **milan.accueil.visites@gmail.com**.

LES COURS SECRÈTES DES "5 VIE"

Jeudi 16 mars à 10 h

Visite en français (durée 2 h)

Grâce au "laisser-passer" et au professionnalisme de notre guide, nous vous donnons l'occasion unique de franchir les grilles des magnifiques immeubles du quartier des « Cinque Vie » habituellement fermées aux promeneurs, pour découvrir de véritables joyaux à l'abri des regards…
Cloîtres, jardins fleuris, fresques, sculptures et autres trésors cachés s'offriront ainsi à vous… Vous aurez accès aux plus jolies cours secrètes des anciens palais, couvents et demeures des notables de la ville.
Nous aurons également le privilège de visiter une boutique d'artiste originale et insolite nichée au cœur d'un joli jardin du quartier….

RDV : 10 h, piazza Borromeo (près du Corso Magenta).
Participation : 12 € (guide et écouteurs).

LA MARTESANA E IL NAVIGLIO PICCOLO

Lundi 20 mars à 10 h

Visite guidée en français (durée 2 h)

Au nord-est de Milan, se trouve l'ancien village de Gorla - appelé jadis "le petit Paris" - avec son Ponte Vecchio , ses villas avec jardins, l'austère monument aux petits martyrs de la Seconde Guerre mondiale et le monastère de Santa Chiara, conçu par le grand architecte Giovanni Muzio.

Avec notre guide Pierfrancesco Sacerdoti, architecte et historien de l'architecture, nous allons découvrir cet ancien village qui connut un important développement grâce à la réalisation de l'un des canaux historiques de la région milanaise, le Naviglio della Martesana, dit *Naviglio piccolo* (petit canal) pour le distinguer du plus ancien *Naviglio Grande*.

Dans ce quartier, nous pourrons également admirer le beau jardin à l'anglaise de la Villa Finzi (datant de 1829) qui abrite deux temples de style néoclassique, le Temple de l'Innocence et le Temple de la Nuit.

RDV : 9 h 45, aux tourniquets de la sortie du métro M1 Gorla.
Participation : 15 € (guide et écouteurs).

SHOWROOM FORNASETTI

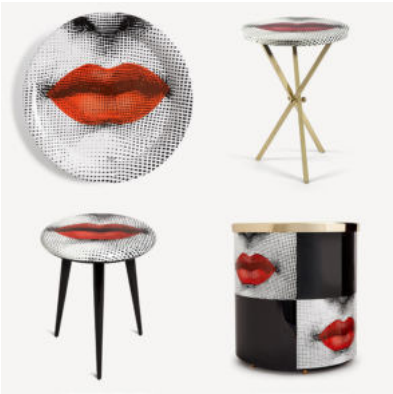
Jeudi 30 mars à 9 h

Visite en français (durée 1 h)

En préparation de la Design Week et pour rester dans le thème de notre journal "L'Italie dans l'assiette", nous vous proposons d'aller à la rencontre des créations de Piero Fornasetti (1913-1988) qui a fait de son emblématique figure féminine la plus célèbre des assiettes !

Ancien élève de l'Académie des Arts de Brera, cet artiste milanais a développé des techniques très affinées d'impression qui lui ont permis de collaborer avec les plus grands noms de son époque tels que Gio Ponti, Carrà, Marini ou encore Fontana et De Chirico. A l'avant-garde du pop art, ses créations de design et de vaisselle, originales et luxueuses, sont désormais connues et vendues dans le monde entier.

Nous aurons la chance d'être accueillis pour une visite guidée privée de ce superbe showroom qui regorge d'objets et de meubles très prisés des amateurs d'art et de design.



RDV : 9 h, magasin Fornasetti, Corso Venezia, 21A. Proche San Babila.
Participation : visite gratuite, nombre de places limité.

QUARTIER CROCETTA, ENTRE HISTOIRE ET LÉGENDES

Vendredi 31 mars à 10 h

Visite en français (durée 2 h)

Un circuit au départ de la Piazza Missori pour découvrir un quartier dont l'origine remonte à l'époque romaine. Des ruelles qui, au fil des siècles, ont abrité aussi bien les palais de la noblesse que les maisons plus modestes, voire misérables, des citadins milanais.
Notre guide nous contera l'histoire de ce quartier, mêlée d'anecdotes et de légendes, où se trouvaient jadis des temples païens et même un court de tennis caché, ainsi que des jardins secrets. Autant de lieux curieux et originaux qui sauront vous séduire et vous permettront d'en apprendre toujours davantage sur notre belle ville de Milan…

RDV : 9 h 45, piazza Missori au pied de la statue équestre.
Participation : 12 € (guide et écouteurs).

OBJETS INSOLITES ET ATELIER BIJOUX AU MUSÉE DE LA FOURCHETTE

Lundi 3 avril à 10 h

Visite en italien (1 h) et atelier créatif en option (+ 1 h 30)

Milan Accueil vous propose ce mois-ci un rendez-vous dans l'atelier-musée d'un artiste atypique et fort sympathique : Giovanni Scafuro, napolitain d'origine mais milanais de cœur. Son Musée de la Fourchette pour le moins original regorge de créations uniques réalisées à partir de vieux couverts en argent transformés en tableaux, sculptures, objets de décoration ou en bijoux. L'Art du recyclage prend chez lui tout son sens…

Formé dans sa jeunesse auprès d'artisans céramistes, ferronniers ou menuisiers, ses œuvres et son atelier reflètent son tempérament à la fois bohème, éclectique et non conventionnel.
Après une visite commentée de son musée, celles et ceux qui se sentent l'âme créatrice pourront poursuivre la matinée autour d'un verre, tout en créant des bijoux en plexiglas, matériau que l'artiste saura vous aider à transformer en parure personnalisée (broche, boucles d'oreilles, bague).

RDV : 10 h, Musée de la Fourchette, via Bergognone, 3.
Participation : visite du musée gratuite. Atelier créatif en option à 23 €, nombre de places limité.

À LA DÉCOUVERTE DU QUARTIER ISOLA ET DE SES ARTISANS

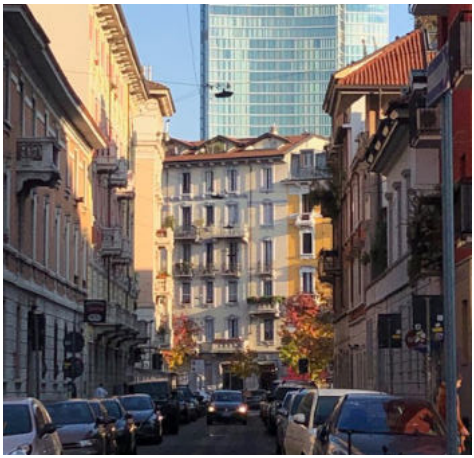
Mardi 11 avril à 10 h

Visite en français (durée 2 h)

Une promenade à la découverte de l'un des quartiers les plus pittoresques de Milan, riche en laboratoires artistiques et boutiques artisanales de grande qualité.

Tout en nous racontant l'histoire de ce quartier en plein renouveau, notre guide nous conduira dans les ruelles où travaillent encore des fabricants de bougies, de bijoux et de meubles en bois, métal ou marbre. Sans oublier les antiquaires et les ateliers spécialisés dans la rénovation des meubles anciens ou dans la fabrication d'instruments de musique.

Un parcours unique créé sur mesure pour nos adhérents à la découverte de tous ces métiers anciens qui donnent une âme unique à ces lieux.



RDV : 9 h 45, Piazza Spotorno.
Participation : **12 € (guide et écouteurs).**

BALADE AU FUORI SALONE – MILAN DESIGN WEEK

Jeudi 20 avril à 10 h

Balade en français (durée 3 h environ)

Chaque année Milan se transforme en un véritable showroom à ciel ouvert à l'occasion de la semaine du design de renommée internationale (du 18 au 23 avril). Les grandes marques du design et de la mode, des artistes célèbres ou de jeunes talents émergents, exposent leurs créations dans la rue et dans des lieux de prestige habituellement fermés au public.

Cette balade sera l'occasion de déambuler dans un quartier (à définir en fonction du planning officiel) et de découvrir des objets de design qui sauront tout à la fois vous séduire et vous interpeller ….

La chance de vivre à Milan se réalise pleinement lors de cette immersion dans le Fuori Salone… un rendez-vous à ne pas manquer !

RDV : 10 h, le lieu sera confirmé ultérieurement.
Participation : **gratuite.**

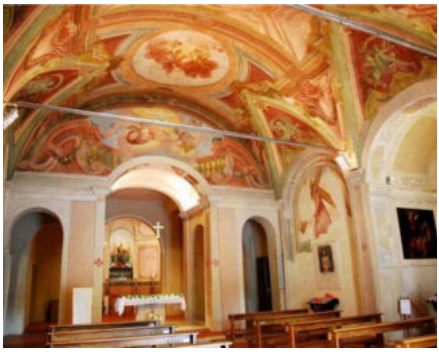
HISTOIRE DE L'ART

par Anna Torterolo, professeure d'histoire de l'art

CONFÉRENCE

Jeudi 23 mars : 10 h - 12 h

COLETTE (1873-1954) : LES 150 ANS DE SA NAISSANCE. Si Hannah Arendt représente l'intelligence éthique au féminin, Colette représente l'intelligence sensuelle des femmes... Parce que les femmes savent savourer la vie avec un goût qui mêle le corps et l'esprit. Et Colette, la scandaleuse Colette, nous parle de cuisine, de jardins, d'animaux, de diverses choses avec une rare capacité d'empathie. Elle qui danse les seins nus et vit des passions lesbiennes, écrit avec une prose si fine et profonde qu'elle arrive à susciter l'admiration de Proust. Un personnage extraordinaire qui connut et inspira les artistes et les metteurs en scène jusqu'à nos jours. Il faut la lire et on ne peut que l'aimer… Elle : Gabrielle Sidonie Colette.



VISITE

Jeudi 20 avril : 9 h 45 - 12 h

LE SANCTUAIRE DELLA MADONNA DELLE GRAZIE. Et alors voilà une surprise : le sanctuaire *della Madonna delle Grazie* dans le quartier Ortica. L'église est loin, dans une ancienne banlieue ouvrière, avec sa guinguette, son terrain de pétanque et des "murales" qui content l'histoire du quartier. Mais elle est belle et ancienne, avec une vierge aux grands yeux qui remonte au XIIIe siècle et des mystérieuses fresques qui ont une inspiration léonardesque. C'est une église à aimer, avec à côté le Circolino, siège de ce qui reste de l'important mouvement ouvrier de l'Ortica ; comme si Peppone et Don Camillo étaient encore avec nous. Sur le mur du Circolino un jeune muraliste a peint le Christ et Karl Marx qui marchent ensemble. Pas loin un beau parc avec une ferme où l'on peut manger et où les enfants peuvent observer des poules en liberté mais aussi un jardin potager...

INSCRIPTIONS

Auprès de Elodie ou Leila, sur notre site **milanaccueil.com** ou auprès de **milan.accueil.histoireart@gmail.com**. Participation : 10 € pour les adhérents, 15 € pour les non-adhérents

Entra in un gruppo bancario tra i più solidi al mondo: 52 milioni di clienti in oltre 50 paesi

Non è solo una questione di numeri, Crédit Agricole ha fatto della creazione di valore per le famiglie e le imprese la sua vocazione.
È scritto nei nostri risultati e nel nostro modo di fare banca ogni giorno.
Scegli di dare più certezze ai tuoi progetti di vita, entra in Crédit Agricole.

CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.

www.credit-agricole.it

AGENDA DES ACTIVITÉS

ÊTRE ACCOMPAGNÉS

//ACCUEIL//

Responsables :
Fabienne Herbin et Sarah Pioc.
milan.accueil.ma@gmail.com
Tél. 02 4547 6861

CAFÉ PERMANENCE
Où ? Local de Milan Accueil
Quand ? Chaque mercredi de 9h à 12h (sans RDV).
Service gratuit, ouvert à tous.

CAFÉ RENCONTRES
Où ? Dans un café ou chez un(e) adhérent(e)
Quand ? Tous les 2 mois
Prochain RDV le 7/04.
Activité payante - ouvert à tous

APERITIVI
Où ? Dans un bar
Quand ? Tous les 2 mois
Prochain RDV le 23/03.
Activité payante - ouvert à tous

//FAMILLE//

BB CLUB
Où ? Milan et groupe Whatsapp
Quand ? Voir planning en page 7
Responsables : Magali Blanc et Marine Châtelain
milan.accueil.bbclub@gmail.com

COCO QUI RIT
Où ? Milan et alentours
Quand ? Tous les 2 mois
Prochain RDV le 16/04.
Responsables : Clarisse Couprie et Magali Blanc
milan.accueil.famille@gmail.com

//EMPLOI//

IMPULS' LAVORO
Où ? Local de Milan Accueil et visio
Quand ? le mardi de 12h à 14h
Prochain RDV le 14/03.
Responsable : Florence Desgeans
milan.accueil.presidente@gmail.com
Activité gratuite

// CULTURE//

BIBLIOTHÈQUES TOURNANTES
Où ? Chez les participants
Quand ? 1 rencontre par mois, en journée ou en soirée.
3 groupes : Isabelle Archaimbault (journée), Anne-Marie Bourillet (journée) et Ludovic Bernard-Maissa (soirée).
archaimbaultdekiev@yahoo.fr
ludo.bernardmaissa@gmail.com
am.bourillet@gmail.com
Activité gratuite

MELOMANIA
Où ? Teatro Dal Verme
Quand ? Le jeudi matin
Prochains RDV les 9/03, 16/03, 23/03, 13/04, 20/04 et 27/04.
Responsables : Florence Ethève
milan.accueil.musique@gmail.com
Activité payante

SE RENCONTRER

//BIEN-ÊTRE ET ACTIVITÉ PHYSIQUE//

SOPHROLOGIE
Où ? Chez Stéphanie (Quartier San Siro)
Quand ? 2 vendredis par mois
Prochains RDV les 10/03, 31/03, 14/04 et 21/04.
Responsable : Stéphanie Testa
Tél. +33 6 65 53 90 39
Gratuit les 2 premières séances

BOL D'AIR
Où ? Milan et alentours
Quand ? 1 lundi sur 2 - Prochains RDV les 6/03, 27/03, 3/04 et 17/04.
Responsables : Isabelle, Claudine et Elisabeth
milan.accueil.boldair@gmail.com
Activité gratuite

//LOISIRS CRÉATIFS//

COURS DE COUTURE
Où ? Chez Virginie (quartier Amendola)
Quand ? 1 fois par semaine (différents horaires selon les groupes)
Responsable : Virginie Lenek - l_virginie@yahoo.fr.
Activité payante

DÉCOCASA
Où ? Chez Dominique (quartier Wagner)
Quand ? 2 fois par mois
Prochains RDV les 07/03, 24 ou 27/03 et 14 ou 17/04.
Responsable : Dominique Biolchini - domi.biolchini@orange.fr
Activité gratuite (participation aux frais de fourniture)

//GASTRONOMIE//

PAPOTE EN CUISINE
Où ? Chez l'un des participants ou en visio
Quand ? 1 à 2 fois par mois
Prochains RDV les 9/03, 21/03, 06/04 et 20/04.
Responsables : Florence Desgeans et Ludovic Bernard-Maissa - milan.accueil.papote@gmail.com
Activité gratuite (participation aux frais)

RESTAURANT SURPRISE
Où ? Centre de Milan
Quand ? 1 fois par mois, à 12h.
Prochains RDV les 17/03 et 18/04.
Responsables : Dominique Biolchini et Marie-Françoise Larpent - domi.biolchini@orange.fr
Activité payante

DÉCOUVRIR LA CULTURE ITALIENNE

//LANGUE//

CAFÉ-CONVERSATION EN ITALIEN
Niveau requis : moyen
Où ? Chez Roberta dans le quartier San Siro.
Quand ? 1 lundi sur 2 à 14h
Responsable : Roberta Azzini
roberta.azzini@hotmail.it - Tél. 333 459 1643
Activité gratuite

CAFÉ-CONVERSATION EN ITALIEN
Niveau requis : débutant
Où ? Café Feltrinelli, piazza Piemonte
Quand ? tous les mercredis à 11h30
Responsable : Julie Cattoli
Tél. +39 333 563 0974
Activité gratuite

//GASTRONOMIE//

DÉGUSTATION DE VINS
Où ? Chez Winetip (via A. Morbelli, 7)
Quand ? En soirée - Prochain RDV le 30/03.
Responsable : Florence Desgeans
milan.accueil.degustation@gmail.com
Activité payante

//CULTURE//

VISITES & DÉCOUVERTES
Où ? Centre de Milan
Quand ? Voir le planning en pages 8 à 11.
Responsable : Dominique Biolchini, Tiziana Perna
Gestion des inscriptions : Julie Olivier
milan.accueil.visites@gmail.com
Activité payante

CONFÉRENCES HISTOIRE DE L'ART
Où ? Local de Milan Accueil ou en extérieur
Quand ? 1 fois par mois. Prochains RDV les 23/03 et 20/04.
Responsables : Elodie Weber et Leila De Sanctis Martinez. milan.accueil.histoireart@gmail.com
Activité payante

//MILAN ET ALENTOURS//

FLÂNERIES
Où ? Centre de Milan
Quand ? 1 fois par mois.
Prochains RDV les 11/03 et 04/04.
Responsables : Nathalie Benoni et Aurelie Willems. milan.accueil.flaneries@gmail.com
Activité gratuite

RANDONNÉES
Où ? Alentours de Milan
Quand ? 1 mardi sur 2 - Prochain RDV le 14/03. Responsables : Sandrine Maret et Isabelle Rizzi - rando.milan@gmail.com
Activité gratuite (participation aux frais de covoiturage).

Retrouvez toutes les dates des activités, horaires et inscriptions, sur notre site milanaccueil.com.

Art de vivre, Art de manger !

La *dolce vita* n'est-elle pas un concept né avant tout dans l'assiette des Italiens ? Nous nous remémorons tous des repas animés empreints de simplicité et de convivialité. Bon plat et bon vin sont liés comme éléments essentiels de la vie, de la famille et du bon vivre. Déguster un plat de pâtes ou une bonne pizza dans un décor ensoleillé, au son des discussions et des rires, c'est bien ça la douceur de vivre. Un sujet, cependant, pourrait ébranler ces moments d'union et de partage autour de l'assiette : l'origine des spécialités culinaires italiennes. Les discussions risquent de devenir très animées car les avis divergent souvent sur l'origine de la pizza ou la meilleure *gelato* ! Des envolées qui peuvent mettre à mal la douceur de vivre en Italie, mais qui démontrent incontestablement la richesse de sa gastronomie.

Voici la version du *Tam Tam,* mais les débats restent ouverts :
Ligurie *: focaccia di Recca, pesto.*
Sicile *: arancini, la caponata.*
Latium *: carbonara.*
Lombardie *: risotto à la milanese, osso bucco.*
Campanie *: pizza, la salade caprese.*
Piémont *: pana cotta.*
Vénétie *: spritz, tiramisu.*
Toscane *: ribollita, Bistecca alla Fiorentina.*
Et dans toute l'Italie : *gelato* et bien d'autres encore…

Chaque coin de l'Italie préserve son terroir, la tradition du procédé et son savoir-faire lorsqu'il s'agit de culture (voir *Tam Tam* de décembre 2022) mais également lorsqu'il s'agit de cuisine ! Ces traditions subliment l'acte de "manger" et passer à table devient tout un art qui touche nos cœurs, nos sens et nos émotions.

Papote en cuisine
L'atelier cuisine de Milan Accueil

Milan Accueil propose parmi ses nombreuses activités "Papote en cuisine", un atelier autour de la cuisine et de la convivialité. C'est aussi cette envie gourmande de goûter à une autre culture culinaire : mettre l'Italie dans notre assiette. Nous voyageons autour du globe grâce aux origines de nos participants ! Pour l'Italie, c'est Elisabetta qui se met en cuisine avec nous. Gourmande, élevée autour de la table de la cuisine, Elisabetta nous fait revivre les plats traditionnels qu'elle a appris de ses grands-mères. Il y a toute la préparation en amont des fêtes qui permet de se retrouver autour d'une table et de se transmettre ses recettes, ses souvenirs, de refaire le monde... Si les langues sont déliées, les mains sont souvent bien occupées !

C'est tout un art de faire un *capelleto*, un *raviolo* qui ressemble à l'identique à son voisin. Elisabetta en fait 350 en 2 h, telle une tricoteuse, ses mains s'activent toutes seules !

Chaque région d'Italie a sa façon de les façonner et de les assaisonner suivant les richesses locales et suivant la saison. Pour les *risotti*, les recettes sont infinies aussi, nous sommes restés en Lombardie et mentalement partis en Toscane ! "Papote en cuisine" est effectivement une invitation aux voyages, une découverte d'épices, d'herbes et de légumes que nous ne croisons pas souvent dans nos assiettes françaises. Quelle joie, quelle culture gastronomique, vous nous transmettez tous et toutes ! Un grand merci à Ludovic, pour sa connaissance approfondie de toutes les variétés de salades, choux, herbes, etc. de toute l'Italie.

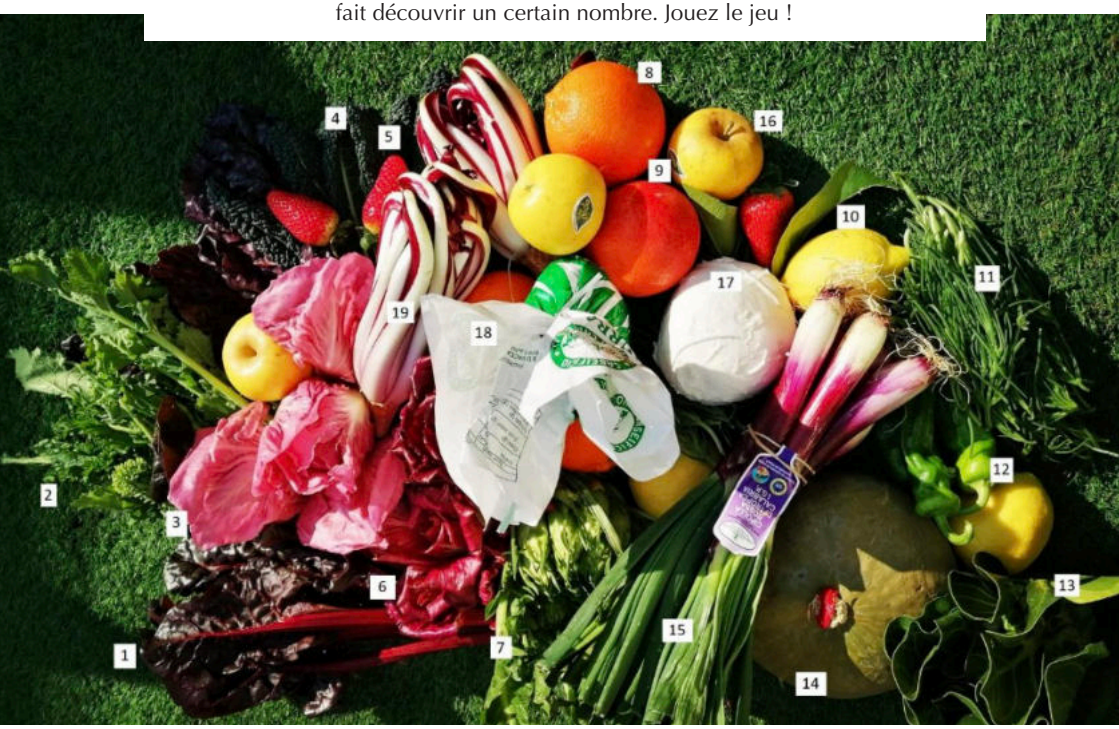
Vous pouvez retrouver, chers adhérents, sur notre site milanaccueil.com tous les plats préparés lors de nos papotes ainsi que des conseils pour cuisiner le panier de légumes aux mille saveurs ! ■

LUDOVIC BERNARD ET FLORENCE DESGEANS

Atelier pasta avec Elisabetta.

Les fruits et légumes du marché en Italie

Reconnaissez-vous ces fruits et légumes si fortement ancrés dans la cuisine italienne et si peu répandus en France ? L'équipe de "Papote en cuisine" nous en fait découvrir un certain nombre. Jouez le jeu !



1. *Erbette rosse*
Blettes à fine côtes rouges (tout se mange)
2. *Cime di rapa*
Brocoli rave typiquement italien
3. *Radicchio rossa*
Salade de type trévise
4. *Cavolo nero ou cavolo toscano*
Chou palmier
5. *Fragola di Basilicate*
Fraises
6. *Rosa di Gorizia*
Salade de type trévise
7. *Puntarella*
Chicorée typiquement romaine
8. *Tarocco bionde*
Orange blonde
9. *Tarocco rossa*
Orange sanguine
10. *Limone di Amalfi*
Citron d'Amalfi
11. *Agretti ou Barba di frate*
Soude
12. *Friggiteli*
Piment doux
13. *Coste*
Blettes à grosses côtes
14. *Zucca mantovana*
Courge de Mantoue
15. *Cipolla rossa di Tropea*
Oignon rouge frais de Tropéa
16. *Mela Opal di Piemonte*
Pomme opale
17. *Mozzarella di bufala di Campania*
Mozzarelle de bufflonne
18. *Buratta di bufala*
Burrata de bufflonne
19. *Radicchio rosso Trevigiano*
Trévise bouclée

La Fornace

Un domaine en Toscane

Au cœur de la Toscane, à sept kilomètres de Sienne, au milieu des vignes et des oliviers, se trouve La Fornace, un domaine du XVe siècle digne d'un paysage de carte postale. La famille Cittadini y produit du vin, de l'huile d'olive, de la confiture et de la passata di pomodoro avec la volonté de conserver le goût du terroir toscan. Voici l'histoire de cette famille et de ce domaine : de La Fornace à l'assiette pour le plus grand plaisir de nos papilles !

À l'origine, *La Fornace* est un bâtiment de maçonnerie conçu pour la cuisson des briques des maisons voisines, entouré d'un domaine agricole aussi pittoresque que vieillissant. Paolo et Cristina Cittadini l'ont acquis dans les années 80 dans l'idée d'y mener une retraite paisible. Mais avant la retraite, il a fallu envisager la rénovation de la maison familiale et la modernisation de l'exploitation agricole tout en gardant l'authenticité du lieu, le goût du produit et le plaisir en famille.

Paolo est Italien et Cristina est Colombienne. Ils ont vécu au Brésil, en Suisse et en Colombie si longtemps que leurs enfants, Paolo, Simonetta et Francesca connaissaient peu l'Italie lorsqu'ils sont retournés vivre à Milan. Cristina et Paolo décident de réduire la taille de l'exploitation vinicole afin de gagner en qualité. Une qualité "Chianti Classico" vérifiée et certifiée par un œnologue qui suit la production familiale. Ils remplacent une partie des vignes par des oliviers dont l'exploitation permet de produire une huile toscane. L'huile d'olive est pressée à froid dans un pressoir en pierre d'origine afin de garder le goût si spécifique et recherché. Ils produisent aussi des confitures et des conserves de tomates, *passata di pomodoro*. La production est naturelle, à échelle familiale et les produits sont vendus aux amis et aux connaissances.

La bâtisse principale est devenue une maison secondaire avec tout le confort moderne. Mais personne n'a chassé la famille d'hirondelles dont les nids se trouvent dans les salons. Elles circulent de l'intérieur à l'extérieur comme elles le souhaitent. Cristina a aménagé son atelier de peintre et de poète au milieu de ce paysage. *La Fornace* est un paradis vert que toute la famille considère comme un héritage familial dont il faut prendre soin. Tel un bijou de famille, chacun en connaît la valeur affective filiale et les membres de la famille aiment s'y retrouvent régulièrement pour préserver et perpétuer l'âme de *La Fornace*. ■

FANNY DE COLOMBEL

ARTS DE LA TABLE

L'Italie dans l'assiette

Dans l'art de la table et la cuisine, il y a le contenu certes, mais en Italie le contenant est tout aussi important ! Rien que l'assiette est un appel au voyage, un clin d'œil aux papilles, une mise en bouche visuelle. On mange en premier lieu avec les yeux. Le Tam Tam vous laisse découvrir les artisans céramistes qui nous font voyager dans le temps et dans l'espace et la marque Molleni qui met à l'honneur les arts de la table.

Depuis l'arrivée en 2015 de la déferlante Big Mamma - groupe français de restaurants italiens – sur le marché français, c'est l'ensemble de la restauration parisienne et des amateurs de décoration qui est chamboulé. Le concept est simple : proposer une expérience 100 % immersive. Après l'ouverture de plusieurs restaurants à Paris, le concept s'est depuis exporté en province et à l'étranger. Sur place, "c'est comme si on y était" ! Déco, menu, personnel italien, tout est pensé autour du thème… jusqu'à l'assiette !

Car pour dérouler le fil de son concept jusqu'au bout, l'enseigne Big Mamma est allée chercher sa vaisselle directement en Italie où la tradition céramique est encore forte dans certaines régions comme l'Ombrie, la Campanie ou la Sicile, avec de nombreux ateliers traditionnels où le savoir-faire se perpétue de génération en génération. Les pièces ont souvent des allures *vintage*, avec des motifs travaillés et des décors chargés, parfois un brin rococo. Mais cela plaît et le style immédiatement reconnaissable fait partie des clés du succès de ces restaurants. Belle aubaine pour les céramistes italiens que la réussite de l'enseigne entraîne dans son sillage : depuis 2012, ils ont vu leurs ventes s'envoler grâce aux demandes grandissantes de restaurants et de particuliers à la recherche des fameuses assiettes *so* kitsch. Au-delà d'un style, c'est aussi le *made in* qui séduit en répondant aux attentes du moment : une meilleure qualité, une fabrication locale, des produits à forte teneur émotionnelle.

C'est ce qu'a compris la marque d'art de la table Molleni, lancée en 2020, postconfinement. Avec ses décors exclusifs inspirés de la tradition italienne mais retravaillés pour coller davantage au marché français, la petite marque *frenchie* a vite rencontré son public et est distribuée depuis 2021 au BHV Marais et dans de nombreuses Galeries Lafayette dont celles du boulevard Haussmann.
Ce qui fait son succès ? La profusion de couleurs, de motifs et de formats qui permet de dresser des tables colorées et joyeuses, à l'image de l'Italie qui nourrit notre imaginaire collectif. Soutenue par 3 ateliers partenaires en Toscane et en Campanie, Molleni enregistre une croissance de près de 40 % pour sa 3e année d'activité et les perspectives sont bonnes, malgré un contexte économique peu favorable. "L'année 2022 a été marquée par de fortes hausses de nos prix d'achat car la céramique est une industrie très énergivore. Comme beaucoup, nous avons dû faire les équilibristes pour tenter de conserver à la fois nos marges et notre clientèle, constituée à 70 % de restaurants", explique Olivia Seiler, responsable de la marque et Milanaise d'adoption.

La table dressée avec le service peint à la main de chez Molleni
Photo @Molleni.

Des perspectives de développement ? Continuer de booster le B2B avec de nouveaux motifs très typés Italie, car des restaurants italiens… il y en aura toujours et partout ! Côté B2C, l'un des enjeux sera de raconter l'Italie de façon un peu moins caricaturale. Le typique italien plaît pour le moment mais on n'est pas à l'abri qu'il passe de mode et c'est le genre de revirement qu'il faut pouvoir anticiper… Nous sortons cette année une nouvelle collection qui devrait permettre de répondre à cela et d'élargir un peu notre cible, sans toutefois renier notre ADN".
Comment recréer une ambiance *dolce vita* à la maison et où acheter la marque ? "Il ne faut pas hésiter à jouer avec les collections, les motifs et les couleurs car ils prennent vraiment sens une fois mélangés ! Notre e-shop propose l'entièreté de la collection et nous expédions partout en Europe, mais nous travaillons aussi à développer les points de vente car il n'est pas toujours aisé d'acheter de la vaisselle online".

Vous avez envie de découvrir les pièces de plus près ? N'hésitez pas à contacter Olivia à contact@molleni.com, elle se fera un plaisir de vous présenter quelques échantillons de la marque à Milan. ■

LIVIA SOLLER

Laboratorio Paravicini
Le raffinement milanais

Dans une cour cachée du centre historique de Milan, se niche le Laboratorio Paravicini. Cet endroit discret et charmant accueille les amateurs de céramique peinte à la main.

Les nombreuses assiettes colorées exposées au mur attirent tout de suite le regard ; la variété de modèles est impressionnante. Des thèmes oniriques et exotiques peuplés de montgolfières, de jongleurs, d'oiseaux de paradis et autres paysages viennent de l'imagination de Costanza Paravicini et de ses filles Benedetta et Margherita. Elles se servent de croquis et d'échantillons pour accompagner les clients à élaborer un service de table. Toutes ces créations sont faites à la main ou imprimées et sont produites exclusivement sur commande.

Costanza s'inspire de la tradition céramique italienne, tout en répondant aux goûts et besoins de chacun. La décoration se fait sur "un biscuit" avant la cuisson *gran fuoco* et l'émaillage final. De cette façon, le design reste protégé et indélébile, parfaitement adapté à un usage quotidien. Cependant, cette vaisselle attire aussi un public à la recherche d'assiettes murales de collection, car certains motifs sont d'une grande finesse.

Les assiettes sont peintes à la main dans les locaux du Laboratorio Paravicini situés au coeur de Milan. Photo @ Laboratorio Paravicini.

Un résultat garanti : des œuvres uniques et irremplaçables. Mentionnons quelques collections incontournables : "Zodiac" avec un signe astrologique pour chaque assiette et une soucoupe représentant l'horoscope de l'année, "Playplates" la collection avec des graphiques cinétiques, "Jungle", mettant en scène tigres, perroquets, éléphants et singes, "Ballons", une série représentant des ballons aérostatiques d'autrefois, "Cirque", une collection lancée lors de la Design Week en 2014. À ce titre, les ateliers ouvrent leurs portes chaque année lors de la Design Week. La cour s'anime alors et les admirateurs et passionnés se laissent surprendre par cette atmosphère qui incite à la rêverie et à la poésie. Cette jolie céramique n'a finalement rien à envier à la traditionnelle porcelaine des grandes maisons. ■

RAPHAËLE DE VISMES

Laboratorio Paravicini
Via Neroni, 8 - Milano

Entretien avec Allix Dupuy d'Angeac, Céramiste

Allix Dupuy d'Angeac nous a ouvert les portes de sa maison dans une atmosphère chaleureuse et colorée. Céramiste passionnée, elle nous fait partager son univers où l'empreinte asiatique n'est jamais loin.

Photo Virginie Aussedat

Allix, dont le prénom s'écrit avec deux "l", une coquetterie de son papa, est arrivée à Milan il y a 23 ans. C'est avec son mari italien rencontré à Palerme, où elle travaillait, qu'elle rejoint la capitale lombarde juste après son mariage. Bien qu'italienne d'adoption, elle nous parle tout de suite du Japon, où elle a habité une partie de son enfance. Étudiante à Paris, elle suit des cours de littérature et d'histoire japonaise aux langues O' (Institut national des langues et civilisations orientales), mais elle n'a pas lâché la céramique pour autant. Elle rêve d'aller en Italie et part à Florence où elle découvre la fabrication de poêles en céramique. Elle y étudie surtout l'art de la décoration et elle apprend les techniques… Puis, elle part plus au Sud, en Sicile, où elle travaille dans une société d'import-export avec le Japon.

Quelque temps plus tard, elle reprend la céramique. Elle se souvient des grès japonais qu'elle utilisait, qui sont de très belles terres à modeler et qu'il est possible d'utiliser sans glaçure. Cependant, Allix s'adapte et préfère se procurer les terres du pays dans lequel elle vit. En Italie, elle travaille les terres comme la *terraglia* ou la *terracotta*. Elles sont blanches ou roses. Elle choisit plutôt la blanche, mais aussi le

refrattario qui est résistant à la chaleur et au froid. Elle ne travaille pas au tour de potier mais *alla lastra*, c'est-à-dire qu'elle étale la terre sur une plaque et la coupe avec un fil à beurre. Par exemple, façonner une dizaine d'assiettes lui prend 2 h environ. Ensuite, il faut les faire sécher lentement. Puis, elles sont épongées pour les lisser. Enfin, elles sont placées une première fois au four. Après 9 h de cuisson, avec un pique à 1050 degrés, et 9 h de refroidissement, un biscuit s'est formé. Quand elle ouvre son four, c'est la surprise entre satisfaction, fierté et parfois déconvenue. Vient ensuite le moment de la glaçure sans plomb et adaptée à l'alimentaire. Elle utilise des engobes, des pigments mélangés à de la terre blanche. Les pinceaux de différentes tailles sont nécessaires ; ils lui rappellent la calligraphie qu'elle a étudiée au Japon. Ce pays l'a toujours inspiré. Elle est imprégnée d'images de son enfance, où elle vivait dans une maison avec des bambous, des poissons, des gongs, mais aussi des objets en bois comme les *kashigata*, qui sont des moules à gâteaux qu'elle a récupérés chez ses parents et qu'elle utilise maintenant dans son travail. Elle réalise que les traces de son pinceau, les formes géométriques qu'elle dessine parfois sont vraiment marquées par son passé. C'est son style à elle, son empreinte. Elle part souvent en randonnée avec son mari si bien que la nature, l'ombre et la lumière sont aussi sources d'inspiration.

Elle imagine volontiers la couleur d'un plat et les aliments qui pourraient y être déposés. Avec des assiettes turquoise, elle verse du risotto à la milanaise ou dans un plat rectangulaire vert, elle présente soit un gâteau à l'orange, soit des asperges ou encore des fromages… Mais elle aime surtout l'idée que chaque objet puisse avoir plusieurs utilités. De petites assiettes se transforment en porte-bougie ou porte-savon ; celles en forme de poisson peuvent être disposées comme des pétales de fleurs au centre de la table.

C'est lors d'expositions d'artistes qu'elle s'est fait remarquer à Paris, à Milan et à Florence. Certaines pièces ont été exposées à Turin et à la foire de Milan. Elle a par ailleurs animé des ateliers auprès d'enfants pour l'association Mercurio ou à l'école suisse, elle a créé un énorme mobile, constitué de poissons en céramique. Cette œuvre a été présentée au musée national de la Science et de la Technologie à Milan, puis lors de l'Exposition universelle en 2015.

"Vos objets dégagent du positif et on ne peut plus s'en passer", c'est le plus beau compliment qu'on puisse faire à Allix. Chaque pièce faite main est unique et pour celle qui serait endommagée, notre artiste souhaiterait se former au *kintsugi*, cet art de la réparation à la japonaise avec de l'or et de la laque. ■

Photo Virginie Aussedat

RAPHAËLE DE VISMES ET AURÉLIE WILLEMS

Instagram @allix_dupuy_dangeac

La Colomba Pasquale

Les fêtes de carnaval terminées, les Italiens s'apprêtent à célébrer le déjeuner de Pâques, avec des recettes des plus variées, qui témoignent, encore une fois, de la grande richesse culinaire de l'Italie.

Deux plats forts unissent notamment le pays en cette période : les œufs et la *Colomba* de Pâques. Ce dessert ressemble fortement au *Panettone* de Noël et, tout comme le *Panettone*, son origine est très ancienne mais incertaine.

Bien que liée aux célébrations catholiques, l'anecdote du siège de Pavie en 572 par les Lombards nous raconte qu'existait déjà à l'époque une sorte de pain brioché en forme de colombe. Après avoir assiégé la ville de Pavie pendant trois longues années, le roi des Lombards, Alboïn, se retrouva, un jour, seul et épuisé par la guerre, dans une clairière. Selon la légende, il eut une apparition qui lui suggérait de terminer le siège, sinon son peuple allait périr. Convaincu par ces mots, le roi mit fin au siège. Pour le remercier, les habitants de Pavie lui préparèrent un pain brioché en forme de colombe, signe de paix. Une autre légende l'associe aux "miracles de saint Colomban" (VIIe siècle), qui aurait transformé les mets servis à la table de la reine des Lombards Teodolinda en pains en forme de colombe…

Très populaire aujourd'hui, comme le

démontrent les quantités de recettes artisanales et les nombreuses variantes, la *Colomba Pasquale* suscite un très grand engouement commercial à partir des années 1930. Ce succès est né de l'intuition de l'entreprise milanaise Motta, spécialisée dans la production de *Panettoni* et de *Pandori* pour Noël, qui décide d'utiliser la même préparation et les mêmes machines, pour réaliser également le pain brioché incontournable au repas de Pâques. C'est ainsi que naît la *Colomba* comme nous la connaissons aujourd'hui : un délicieux pain levé brioché, avec des oranges confites et un glaçage d'amaretti croustillant, garni d'amandes et de pépites de sucre.

Depuis 2005, la *Colomba Pasquale* est devenue un produit italien "DOC" (*denominazione di origine controllata*) qui doit contenir impérativement toute une série d'ingrédients et respecter des temps de cuisson particuliers, pour pouvoir être qualifié de *Colomba Pasquale* et non pas de simple *dolce pasquale* (dessert de Pâques). ■

NATHALIE HÄFELE

LUXIPACK

RECYCLABLE

ALTER ECO BIO

LA SOLUTION ESTHÉTIQUE ET RESPONSABLE

Tous nos emballages sont recyclables, réutilisables ou compostables.
A l'image de **LUXIPACK** classée **ALTER ECO BIO** : écoconçue avec une base en carton pure cellulose vierge et un couvercle en PET recyclé et recyclable, elle est innovante, sûre, pratique et respectueuse de l'environnement.

GUILLIN ITALIA

Tel. 039 6014371
info@guillin.it
www.groupeguillin.com

#weprotectyourfood

Déguster et bien manger dans la rue, en Italie c'est possible !

L'Italie occupe la 1re place européenne en matière de valeur ajoutée et de productions agricoles sous les sigles de qualité (AOP : Appellation d'origine protégée, IGP : Indication géographique protégée, STG Spécialité traditionnelle garantie). Elle est un des leaders de l'agriculture biologique en UE. Et depuis bien plus longtemps qu'on ne le pense…

La gastronomie et la présentation au public des produits agricoles font partie de la culture italienne. Les *Sagre*, foires locales, ont lieu à l'occasion de la récolte d'un produit de saison comme l'asperge rose par exemple !

Prenons la machine à remonter le temps pour comprendre ce que sont les *Sagre*…
Les historiens modernes, qui s'intéressent aux peuples du Moyen Âge en Europe, relatent que l'immense plaine du Pô était particulièrement riche de circulation de marchandises par voie fluviale sur 652 km de long, depuis les Alpes du Piémont à son delta dans la mer Adriatique, mais aussi du nord au sud par ses affluents et confluents qui permettent de relier les grands lacs à la mer Méditerranée. (réf. *Foires et Marchés dans les Campagnes de l'Europe médiévale et moderne* de Christian Desplat, éd. Presses Universitaires du Mirail).

N'oublions pas que Milan a été à son origine, une ville celte installée sur l'eau, au cœur de marécages, que l'ingéniosité humaine a permis d'assainir et d'apprivoiser pour mieux y vivre. Les échanges et trajets indispensables par bateau remontent donc à la période néolithique et il en reste encore des traces visibles à côté de Varese.

Piazza Mercanti de Milan, photo Giovanni Dallorto, Wikimedia.

Aujourd'hui, les *Sagre* perpétuent ces moments d'échanges et de découvertes, car c'est aussi par les plaisirs du palais que se rencontrent et circulent les cultures !
Des animations, des stands de dégustations gastronomiques, des marchés locaux sont proposés, mobilisant de nombreux bénévoles dans les villages attentifs à la qualité et à faire passer un bon moment à tous leurs visiteurs, petits et grands. C'est aussi l'occasion de découvrir de beaux centres historiques d'époque médiévale ou renaissance qui ne sont pas tous répertoriés dans les guides touristiques et il y en a toute l'année. ■

VÉRONIQUE DI MERCURIO

Nous vous indiquons quelques lieux et thèmes de fêtes proches de Milan, mais vous en trouverez bien d'autres sur vos lieux de séjours tout au long de l'année en consultant les sites spécialisés suivants :
Giraitalia.it/sagre
Itinerarinelgusto.it/sagre-e-feste

PETIT AGENDA DES SAGRE DE CE PRINTEMPS POUR SE DISTRAIRE UN WEEK-END :

Gambara Street Food festival e Fiera di San Giuseppe du 19 au 20 mars à Gambara (MS).

Sagra dell'Asparago Rosa en mars 2023 à Mezzago (MB).

Street Food Festival du 5 au 7 avril 2023 à Trezzano sul Naviglio (MI).

Lodi Street Food Festival du 12 au 14 avril 2023 à Lodi (LO).

Formaggi & Sorrisi du 17 au 19 avril 2023 à Cremona (CR).

Sagra del Brasadè di Staghiglione le 22 avril 2023 à Borgo Priolo (PV)
Festa dei formaggi le 28 avril 2023 à Bossico (BG).

Fiera della Rana (pauvre grenouille…) le 30 avril 2023 à Sesto Cremonese (CR).

DICIAMOLO

Connaissance et linguistique

LEXIQUE CULINAIRE

Voilà la page de l'année 2022 tournée ! Que le deuxième Diciamolo de 2023 vous apporte une bonne dose de lexique italien ! Le texte sera dans la langue de Dante : plus de difficultés pour vous mais j'espère que vous aurez la curiosité de découvrir des mots qui pourraient devenir usuels dans votre langage de tous les jours et faciliter vos achats.

Insieme prepareremo (dans la phrase italienne on peut sous-entendre le sujet !) *piatti semplici, casalinghi, tradizionali, classici, o al contrario raffinati, sofisticati, nazionali, o etnici. Impiegheremo materia prima di ottima qualità, che acquisteremo nei supermercati, nei mercati comunali, o negli affidabili negozi di quartiere. La cucina italiana, originariamente meno riconosciuta della vostra* (pour la comparaison, en italien on emploie le mot "de" au lieu de "que") *nel tempo è stata valorizzata ed è ricca, salutare e fedele all'ottima dieta mediterranea. Cambia molto da regione a regione, dal nord al sud.*

Pour vous aider, dans des cas particuliers, j'indique le mot correspondant en français : *il vitto* la nourriture, *la cacciagione* le gibier, *il salame* le saucisson, *gli insaccati, l'affettato* la charcuterie, *la pietanza* le mets, *la leccornia* la gourmandise, *il brindisi* le pot d'accueil, *brindare* porter un toast, le *stoviglie* la vaisselle, *il companatico*, ce que l'on mange avec le pain, *le erbe*

aromatiche les fines herbes, *mangiare un boccone* casser la croûte, *fare una scorpacciata* faire ripaille, *essere pane e cacio* être à toi et à moi, *prendere una sbornia* s'énivrer, *un contorno di legumi* une garniture de légumes.

À propos de la profusion de légumes que l'on trouve sur les marchés italiens, je vous en cite quelques-uns. À vous de traduire :
Barbabietole, barba di frate, broccoli, cavolfiori, carciofi, cardi, catalogna, cetrioli, cima di rapa, cicoria, cipolle, coste, crescione, dragoncello, erba cipollina, bietole, fagioli, fagiolini (o cornetti), fave, fiori di zucca, funghi, indivia, maggiorana, melanzana, peperoni, piselli, porri, puntarelle (le cœur tendre de la catalogna), *prezzemolo, radicchio, rafano, rape, rapanelli, rosmarino, rucola, salvia, scalogno, scorzonera, sedano, sedano rapa, songino (o valeriana), taccole (o piselli mangia tutto), tartufo, zucca*, et l'on pourrait continuer à l'infini, ou presque.

Pour terminer, quelques expressions utilisant des noms de légumes :
Piantare carote : raconter des blagues
Salvare capra e cavoli : ménager la chèvre et le chou
Andare a fagiolo : plaire
Arrivare a fagiolo : arriver à pic, au bon moment
Prendere due piccioni con una fava : faire d'une pierre deux coups
Entrarci come cavoli a merenda : arriver comme un cheveu sur la soupe
Piantare porri e raccogliere cipolle : faire de bonnes affaires sans se fatiguer.
Les belles couleurs, à partir des verts sauge, aux verts foncés, des orange aux rouges, des jaunes aux marron, qui remplissent mes yeux comme s'il s'agissait d'un beau tableau, couleurs qui semblent accompagnées d'une douce odeur de la campagne lombarde, m'invitent à préparer le plat typique de Pâques, *la torta pasqualina* et à vous souhaiter un bon apprentissage de tous ces mots. ■

ANNA GIULIA DEMÉ

EQUANCE Société par Actions Simplifiée au capital de 1 000 000 €. RCS Montpellier 481 936 425. Siège social : Bât. 25 Parc Club du Millénaire - 1025 rue Henri Becquerel CS 49521 - F-34961 MONTPELLIER CEDEX 2. Accueil Téléphonique : +33 (0)4 67 71 05 42 - Télécopie : +33 (0)4 67 65 85 37 - Courriel : contact@equance.com - Site internet : www.equance.com - Immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07004820 (www.orias.fr) en qualité de Conseiller en Investissements Financiers (CIF), adhérent de la Chambre Nationale des Conseils en Gestion de patrimoine (CNCGP), association professionnelle agréée par l'Autorité des Marchés Financiers (AMF) - Activités de Courtier d'assurance (COA) et Courtier en Opérations de Banque et en Services de Paiement (COBSP) catégorie « courtier », réglulées par l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution (ACPR) - Activité de transaction sur immeubles et fonds de commerce, titulaire de la carte professionnelle de transaction sur immeubles et fonds de commerce n° CPI 3402 2018 000 025 565 délivrée par la CCI de l'Hérault. Ne peut recevoir aucun fonds, effet ou valeur - Assurance RCP et Garantie Financière n° 112 786 342 de la compagnie MMA.

MILANOSCOPE

L'actualité de la vie culturelle à Milan

Proposée par Eliane El Haj et Leila de Sanctis Martinez

Art & culture

Zerocalcare

Rétrospective sur les lendemains d'une période historique qui a marqué notre société : la pandémie. Vidéos, croquis, illustrations témoignent de la fragmentation sociale et des conséquences de l'isolement forcé et la solitude.
Fabbrica del Vapore, jusqu'au 23 avril 2023.

BILL VIOLA

L'exposition retrace toute sa carrière artistique à travers quinze chefs-d'œuvre**.**
Palazzo Reale, jusqu' au 25 juin 2023.

The Rainbow show

Le Mudec propose un projet

d'exposition composé de différents récits liés à l'arc-en-ciel. **Mudec** du 17 février 2023 au 02 juillet 2023

La storia degli Arazzi Gonzaga

L'exposition Intrecci di seta, rame, inchiostro. La storia degli Arazzi Gonzaga lève le voile sur la fascinante histoire des tapisseries de Gonzaga à travers des dessins, archives et vidéos.
La pièce maîtresse de l'exposition, présentée pour la première fois après restauration, se compose de dessins préparatoires faits au XVIIIe siècle pour réaliser des gravures reproduisant les célèbres tapisseries de la série Histoires de Moïse.

Dali Magritte, Man Ray e il surrealismo

Peintures, œuvres sur papier,

publications, objets et sculptures représentant le surréalisme.
Mudec du 17 février 2023 au 02 juillet 2023

Lighthouse

Lighthouse à Milan !
Cette exposition est dédiée

à tous ceux qui regardent toujours vers l'avenir, quoi qu'il arrive.
Beautiful Galary, jusqu'au 26 mars.

Marchés

A Pâques et le lundi de Pâques, nous pouvons de nouveau reprendre nos promenades dans les champs de tulipes à Arese chez Tulipani Italiani ou à Paderno Dugnano parmi les *Tulipani delle maraviglie* de Steflor. Si vous aimez les tulipes, mais aussi les jonquilles alors choisissez la Villa Arconati. Ne manquez pas le marché de Pâques de Portello où vous trouverez également de nombreux produits artisanaux et gastronomiques.
Tulipani italiani, sera ouvert 7 jours sur 7 de 9 h à 19 h 30, le week-end à partir de 8 h 30, et également en cas de pluie.

Jeunesse

Une opportunité pour les jeunes musiciens : les auteurs-compositeurs, interprètes et groupes de moins de 31 ans, appartenant à tous les genres musicaux, formés dans les écoles et universités italiennes, peuvent s'inscrire gratuitement au concours Campusband, en téléchargeant une chanson inédite et une reprise sur le site officiel www.campusband.it. 12 finalistes sélectionnés par des jurys d'experts se produiront en direct lors de la finale prévue en juillet prochain dans le cadre de l'événement "Milan is alive" 2023.
Organisé au Castello Sforzesco, inscription jusqu'au 31 mai 2023.

Sport

SANREMO MILAN 2023

Cyclisme.
L'édition 2023 de la *Classicissima*, prévue le 18 mars, partira d'Abbiategrasso, juste à l'extérieur de Milan, et se terminera sur la traditionnelle ligne d'arrivée de la Via Roma à Sanremo après 294 km.
Départ Abbiategrasso, samedi 18 mars 2023.

Foires

Concerts

Eros Ramazotti les 14, 15, 17, 18 mars 2023, Forum Mediolanum, Milan.

Classique

Le Décaméron de Boccace… ou la littérature dans l'assiette

En 1348, une épidémie de peste noire s'abat sur l'Europe. Dix jeunes gens issus de la bonne société florentine, trois garçons et sept filles, trouvent refuge dans une luxueuse villa perchée dans les collines toscanes. Comment passe-t-on le temps en plein confinement, en ce Moyen Âge italien ? Exactement comme au XXIe siècle, en pleine crise sanitaire : en se régalant d'histoires… et de mets !

C'est ainsi que dans son œuvre la plus célèbre, le *Décaméron*, Boccace nous convie à l'un de ces banquets littéraires où les plaisirs des sens se mêlent à ceux de la conversation, et où le raffinement des plats n'a d'égal que l'art du récit. Les nourritures sont à la fois spirituelles et corporelles ; la gastronomie, l'amour et la littérature unissent leurs forces pour conjurer la mort. Par conséquent, manger, c'est aussi chanter la beauté et la puissance des aliments ! Et leur reconnaître mille autres vertus, dont celle de fournir l'énergie nécessaire à l'amour, ou encore de guérir de certaines maladies. Ainsi, les véritables protagonistes du *Décaméron* ne sont autres que les plats, les légumes et les desserts décrits dans chacune des cent nouvelles de l'ouvrage… sans oublier, bien sûr, les "meilleurs vins qu'on recueillît dans la Toscane et ses environs", comme ceux de la cave du boulanger Ciste (*Journée VI, nouvelle 2*) !

Sept siècles plus tard, au-delà du plaisir purement littéraire, lire Boccace tient aussi de l'expérience gastronomique. Non seulement nous pénétrons de plain-pied dans l'univers culinaire médiéval toscan – où, de même que la langue de Dante a fécondé l'italien d'aujourd'hui, apparaissent déjà les grands principes de la cuisine transalpine moderne – mais nous en avons aussi l'eau à la bouche ! Prenons par exemple la nouvelle 3 de la journée VIII et la description du village imaginaire de Bengodi, où "l'on liait les vignes avec des saucisses" et où "il y avait une montagne toute de fromage de parmesan râpé". Les gens passent leur temps à en faire "des macarons et des raviolis" qu'ils font "cuire dans du jus de chapon" avant de les jeter dans la vallée : ceux qui passent par là n'ont qu'à tendre la main pour les récupérer. Dans cet univers d'abondance coule un ruisseau de vin blanc et, précise l'auteur, pur (on avait coutume à l'époque de couper le vin avec de l'eau). Au lieu de ces savoureux "cailloux" de fromage, le peintre Calandrino, dupé par ses amis, rapportera des pierres prétendument vertueuses qui lui vaudront la colère de sa femme. À sa place, nul doute que nous aurions rempli nos poches de parmesan et notre gourde de vin, "du meilleur qui se soit jamais bu" !

Contrairement au malheureux Calandrino, les lecteurs de Boccace ont su faire leur miel de tels délices. Une recette est née des mésaventures du peintre : les fameux *maccheroni del paese di Bengodi*, des gnocchis cuits dans un bouillon de poulet et généreusement saupoudrés… de parmesan. ■

STÉPHANIE VERMOT

Billet d'humeur cinématographique

I pomeriggi musicali

Il y avait ce dernier mois un grand nombre de films qui auraient pu faire l'objet de cette petite chronique, parmi lesquels *Avatar2, The Fabelmans, Babylon* etc. mais c'est un heureux hasard qui me permet aujourd'hui de vous informer de l'occasion qui vous est donnée de vous plonger dans les prémices et la magie du cinéma... là où tout a commencé... et cela de façon inédite.
Regardant mon fil d'actualité, mes yeux s'attardent, presque instinctivement, sur une photo, et ce, bien avant de lire le contenu de l'article. Cette image représente une scène du film culte de Charles Chaplin, *The Kid*. Tombée dans la soupe du cinéma muet et de la comédie à travers ses œuvres intemporelles, je n'ai cessé de promouvoir depuis, de manière confidentielle, son génie ainsi que celui de Stan Laurel, d'Oliver Hardy et Buster Keaton.
Et voilà que Milan, permettez-moi la personnification, à travers son Teatro Del Verme situé au cœur de la ville, propose de nous emmener à la redécouverte de ces films, chefs-d'œuvres où toutes les émotions passent par la gestuelle, un clignement d'œil ou un mouvement de sourcil. Loin, très loin du *scrolling* des écrans et de la profusion de paroles qui l'accompagne.
La particularité de ces *pomeriggi musicali* tient au fait qu'ils s'appuient sur la grande singularité des films muets ; une musique originale oscillant entre l'amusement et le decrescendo mélancolique qui souvent s'ensuit. La musique devient une langue universelle.

Et c'est là que la magie va opérer.
Regarder sur grand écran ces immenses acteurs, mais également la fameuse trilogie animée *Rossiniana* de Giulio Gianini et Emmanuele Luzzati, reprendre vie avec un accompagnement *dal vivo* par un orchestre symphonique constitue une expérience unique et rendue nécessaire à l'heure où le 7e art est le plus souvent consommé à travers des plateformes de streaming et visualisé sur téléphone portable.

L'éducation digitale que les nouvelles générations reçoivent en continu ne peut se substituer à des livres, dans un musée ou le septième art sur un petit écran. On ne saurait remplacer l'errance joyeuse et parfois soucieuse dans les musées, l'écoute attentive d'un concerto ou d'une symphonie dans la rue ou sur scène ou le mime et le jeu d'un acteur dans l'écran d'une salle feutrée de cinéma.

Ce spectacle cinématographique offre à toutes les générations une déconnexion enchantée.

Le cycle commence le 26 février avec le premier long métrage de Chaplin, *Le Kid*. S'ensuivra *Le Général* de Buster Keaton le 12 mars, la trilogie *Rossiniana* le 16 avril, le 7 mai le film oscarisé de Laurel et Hardy, *The Music Box* ainsi que leur film *Liberté*. Ce sera *Time* de Buster Keaton, considéré comme l'un des cent meilleurs films de tous les temps qui sera le point d'orgue de la manifestation.

L'orchestre sera dirigé par le plus grand spécialiste de la synchronisation *live* pour le cinéma muet, Timothy Brock, assisté d'Alessandro Cadario et Alberto Maniaci. ■

VANESSA BENALLOUL

MILANO
RELOCATION

LE REFLEXE RELOCATION

La solution la plus agréable et la plus efficace
pour aborder sereinement son installation à Milan :
Recherche d'un logement
Démarches administratives et juridiques
Contrats domestiques et assurances
Conseils : écoles, activités sprotives, adresses...

En répondant à tous vos besoins,
l'équipe de Milano Relocation vous assure bien-être,
gain de temps et économie d'énergie.

N'hésitez pas à nous contacter
Tel : +39 02 9716 2715
Portable : +39 333 81 34 285
+39 345 84 99 419
E-mail : info@milano-relocation.com
www.milano-relocation.com

par la pédiatre Rossana Tenconi Péneau

7 conseils pour des repas sereins avec vos enfants

« Mon enfant ne mange rien", "Mon fils mange très peu et toujours les mêmes choses", "Ma fille fait caprice sur caprice et ne finit jamais son assiette" sont des phrases que j'entends souvent au sein de mon cabinet.

Votre enfant tord le nez devant son assiette, ou grignote seulement… faut-il vous inquiéter ? Quelle attitude adopter ? En effet, si vous vous trouvez devant un enfant qui ne mange pas ou qui exclut de son alimentation une grande partie des aliments, vous pouvez vous sentir perdus et incapables de gérer la situation. Surtout que transformer chaque repas en bataille aura souvent tendance à empirer les choses. On fait le point ensemble sur ce problème auquel sont confronté bon nombre de parents.

Voici quelques conseils pour faire manger un enfant réticent.

Restez zen

Les problèmes liés à l'alimentation constituent un motif fréquent de consultation entre 0 et 5 ans. Dans la majorité des cas, il s'agit d'épisodes transitoires, surtout vers l'âge de 2 ans où l'enfant affirme sa volonté, situations qui ne doivent pas inquiéter de façon excessive. Or, la majorité de ces enfants ont un appétit qui convient à leur âge et à leur rythme de croissance. On peut donc relâcher un peu la pression sur la quantité et garder le cap sur la qualité et la variété de l'alimentation.

Proposez une alimentation variée

Cherchez à composer des repas qui soient les plus variés et équilibrés possibles, favorisant une consommation régulière de fruits et légumes, céréales et légumineuses, produits laitiers, viande ou poisson. Restez toutefois flexibles en lui permettant de choisir les portions et les aliments qu'il mangera parmi ceux que vous avez préparés. Si votre enfant refuse en bloc le repas familial, ne lui offrez pas d'autre option ou bien ses aliments favoris, et ce afin d'éviter de renforcer en lui l'idée qu'il eu raison de douter des aliments qu'il considère peu à son goût.

N'insistez pas, réessayez plus tard

Les goûts et préférences alimentaires des jeunes enfants peuvent changer d'un jour à l'autre. Ils ne sont donc pas toujours faciles à suivre !

Entre l'âge de 2 et 7 ans, beaucoup d'enfants ont tendance à être "néophobes". La "néophobie alimentaire" est un stade du développement de l'enfant dans lequel celui-ci refuse tout aliment nouveau ou présenté de manière différente. L'enfant accepte seulement les produits qu'il connaît bien (pâtes, riz, frites, steak haché, …), jugés plus rassurants.

C'est un mécanisme adaptatif spécifique aux omnivores leur permettant de se protéger d'un éventuel empoisonnement. Ce comportement, qui a au cours de l'histoire sauvé la vie des enfants et permis à l'espèce humaine de survivre, est devenu désormais contre-productif, car il réduit la possibilité d'avoir une alimentation saine et diversifiée.

Il est important de ne pas prendre ce rejet comme un défi personnel ou une confrontation. Des études montrent que jusqu'à 15 expositions répétées et rapprochées à un aliment peuvent être nécessaires pour qu'un enfant se

familiarise avec celui-ci et décide de le manger. C'est un véritable parcours de familiarisation avec la nourriture, que l'enfant ne consommera que lorsqu'elle lui sera connue et familière, donc sans danger. Donc s'il ne veut pas essayer un nouvel aliment, n'insistez pas et réessayez plus tard.

Ensemble, c'est mieux

Faites participer votre enfant à la préparation du repas. Par exemple, il peut laver les légumes, verser des ingrédients, les mélanger, etc. Ainsi, il va se familiariser avec les aliments, il sera fier de ce qu'il a réalisé et aura hâte d'y goûter.

Mangez ensemble à table et essayez de faire de l'heure du repas un moment de socialisation agréable. La plupart des jeunes enfants ont une durée d'attention limitée. Soyez donc réaliste quant à la durée du repas.

Proposez des petites portions

Les grosses portions pouvant être décourageantes, il convient de débuter avec une portion de base dans l'assiette des enfants, puis de leur servir une autre portion (ou demi-portion) s'ils ont encore faim.

Routine des repas

Une consommation excessive de liquides (lait, jus de fruit, …) ou de sucreries peut réduire l'appétit de l'enfant aux repas et aux collations. Le grignotage entre les repas peut également nuire à l'appétit de l'enfant. Pour éviter que la collation ne coupe la faim de votre petit au moment des repas, l'idéal est de prévoir un délai d'environ 2 heures entre la collation et le repas. Établir une routine des repas vous aidera à y parvenir.

Il y a toujours de la place pour un dessert

Priver un enfant de dessert parce qu'il n'a pas mangé ses légumes ou vidé son assiette est une pratique courante. Mais est-ce une bonne idée ? Non, le dessert ne devrait pas relever d'une négociation ou d'un chantage ni être une forme de récompense. L'enfant a toujours droit au dessert qui fait partie de son repas et qui doit être le plus souvent sain et nutritif : yaourt, fruits, compote de fruits, desserts au lait. Une fois le dessert mangé, s'il a encore faim, présentez-lui à nouveau son assiette contenant le plat principal. Les gâteaux, le chocolat et les bonbons, c'est surtout à l'occasion !

Si malgré ces bons conseils, le comportement alimentaire de votre enfant vous préoccupe et/ou vous avez l'impression qu'il a un retard de croissance, n'hésitez pas à consulter votre pédiatre pour faire le point et trouver des solutions ensemble. ■

DR. ROSSANA TENCONI - PÉNEAU

Photos

Flânerie, bol d'air, atelier Impuls'lavoro, atelier bleu libellule, randonnée.

SOIRÉE CHIC | DÉTAIL CHOC
26 janvier au Canter de Milan
Retrouvez toutes les photos sur le site milanaccueil.com

De gauche à droite : Bohdan Lenek, Mr le Consul François Revardeaux, Florence Desgeans, Anne-Marie Bourillet, Christophe Rabatel, Patrick Dumont.

MEMBRES PREMIUM

ACCOMPAGNEMENT ET CONSEIL

GRANNY GEEK
Assistance à distance & accompagnement numereek.
www.sos-grannygeek.com
sos@sos-grannygeek.com
Tél. +33 6 02 61 69 28
Tél. +39 391 342 9230
-10% sur la 1ère intervention

DREAM MILANO RELOCATION
Votre aide à la relocation à 360 degrés
dreammilano@outlook.com
Tél. +39 392 268 6938
-10% sur divers forfaits

RELO SERVICES
Gilberto Lanfredi (parle français et anglais)
Un déménagement et une installation réussis
www.relo.it
lanfredi.gilberto@relo.it
Tél. +39 348 452 7683

HÉLÈNE PARSEGHIAN
Consultante en orientation scolaire et professionnelle
heleneparseghian@gmail.com
Tél. +39 329 675 8750 - Whatsapp +33 6 64 18 22 20
-10% sur le parcours "Connaissance de soi et de ses intérêts professionnels"
monsensdelavenir.com

FEEL AT HOME RELOCATION
Les consultants pour votre déménagement
www.feelathomerelocation.com
Tél. +39 331 477 0443

RM MANUTENZIONE
Travaux de plomberie, d'électricité et tout type de bricolage
Devis gratuit
Contact: Renaud +39 351 520 1501
-10% pour les adhérents

NOUVEAU

SOPHIE GRENIER-MARACCANI
Séjours linguistiques (accompagnatrice)
Summer camps à l'étranger et en Italie
Camps de tennis en Angleterre
sgmaraccano@gmail.com
Tél.348 919 8219
Assurance annulation offerte aux adhérents

NOUVEAU

PROFESSEURE DE PIANO AGNES GLEMET
A domicile en français ou italien
andrea33000@yahoo.com
1ère leçon offerte

SÉVERINE COLCOMBET -GRAFIA ECRITURE
Graphothérapie et rééducation de l'écriture
Pour toutes les difficultés à l'écrit : illisibilité, lenteur, douleur.
grafiaecriture@gmail.com.
www.grafiaecriture.com. Tél.+33 6 02 50 27 39
-10% sur le premier bilan

SYLVAIN PIACENZA
Consultant en gestion privée internationale pour le groupe EQUANCE
Bilan patrimonial et assistance fiscale de base gratuite pour les adhérents.
Tél. +39 328 727 4374
Tél. +33 6 52 69 15 73
spiacenza@equance.com- www.equance.com

ACTIVITÉS SPORTIVES

DANCE STUDIO
Cours de danse enfants et adultes
www.gprojectdancestudio.it
Via Jacopo della Quercia, 11 -
Tél. +39 02 4399 5546
-10 % sur les abonnements annuels pour les nouveaux inscrits

Devenez annonceur ou membre premium de Milan Accueil et bénéficiez d'une visibilité privilégiée auprès de nos adhérents et des autres instances de la communauté française à Milan.

MEMBRES PREMIUM

BIEN-ÊTRE, THÉRAPIE

DR ROSSANA TENCONI-PÉNEAU
Pédiatre
Langues parlées : français, italien
Pédiatre de l'ASL, cabinet privé
Kairos Salute - Via Lipari 8
Tél. +39 391 732 44 83
Doctolib :
www.doctolib.it/pediatra/milano/rossana-tenconi

CAMILLE-ANNABELLE BERTRAND
Psychologue cognitivo-comportementale
Via Albertinelli, 2
Tél. +39 333 848 9877
camilleannabelle.bertrand@hotmail.com

FANNY CHEVREUX
Coach de Vie
"L'être humain possède en lui les ressources nécessaires pour se réaliser pleinement". Carl Rogers.
fanny@chevreux.com
Tél. +33 6 19 26 07 89
1ère séance offerte

ANNE-LAURE POITEVIN
Conseil en parentalité, méthode Calmer Parenting
Approche pratique en 6 séances par visio
www.parentall.com - annelaure@parentall.com
whatsapp +33 679 438 533
1ère séance offerte

STÉPHANIE TESTA
Sophrologue certifiée. Être tout simplement soi, mais en mieux.
stephanie.enq@hotmail.fr
Tél. +33 6 65539039
1ère séance offerte

SHOPPING

AU NOM DE LA ROSE
Fleuriste
Piazza Wagner, 1 - Corso Buenos Aires, 2 - Via Mercato, 20 - Piazza Cinque Giornate, 7
-10 % sur les roses

AUTENTICO
Boutique de spécialités gastronomiques italiennes sélectionnées avec soin pour représenter au mieux l'unicité du territoire.
Corso Magenta 69
Mail: milano@autentico-store.it
Tél. +39 02 9476 2805
-10% sur la boutique

BAGMANY
Carmen Govi
Sacs uniques en crochet faits entièrement à la main pour des occasions spéciales.
www.bagmany.com
Tél. +39 347 147 2101

NOUVEAU

DA LORENZO BRASSERIE
Restaurant, gelateria
Via San Giovanni sul Muro, 5
Contact : Laurent
Tél : +39 02 3660 1817
Café offert aux adhérents

LIKEUAFRICA
Concept store africain et boutique en ligne "Entre tissus et artisanat, mon regard sur l'Afrique de l'Ouest !"
www.likeuafrica.com - Instagram et facebook @ likeuafrica
Via Gran San Bernardo, 6. Tél. +39 335 687 6718
-10% aux adhérents

OLIVIA DES CRESSONNIÈRES
Designer en joaillerie sur-mesure, pierres précieuses et or.
Sur rdv au +39 375 644 5717 ou
contact@olivia-des-cressonnieres.com
www.olivia-des-cressonnieres.com
-10% aux adhérents sur les collections

MON PETIT BORDEL MILANO
Petite boutique de vêtements et d'accessoires francais et 100% filles ! On s'y retrouve aussi pour rigoler et "raconter" en buvant un café.
Via San Siro, 16 - Tél. +39 375 505 4809
-10 % sur la boutique

milan accueil

réseau FIAFE

Chasse aux oeufs géante !

dimanche 16 avril 2023

à 10h30

au parc de Trenno

Les sorties famille de Milan Accueil

invite les enfants de 0 à 99 ans,
accompagnés de leurs parents,
à une grande chasse aux
en partenariat avec

et

Adhérents: gratuit – Non-adhérents: 5€ par famille

Inscription obligatoire sur
www.milanaccueil.com