

Maisons COTÉ SUD

NUMÉRO 113 - AOÛT - SEPTEMBRE 2008 / BIMESTRIEL 6 € www.cotemaison.fr



De la modernité de *& Friends* à la délicatesse d'*Engagement* signés JM, l'excellence est dans l'assiette, Kiki Giuliana pour JM. Et, sur la table, huile

Galateo,
fluide
créatif





d'olive, vinaigres balsamiques, pulpe d'olive noire, pesto, pulpe de tomates séchées et crème d'artichauts. Rond de serviette carré Déco Pur.

*La boucle... ou comment un amoureux transi des
Beaux-Arts tombé par hasard dans les filets
de l'olive ligure crée un concept extra vierge
où excellence des goûts rime avec art de les
consommer. Retour aux sources, amitié faisant.*

REPORTAGE ET TEXTE LAURENCE BOTTA. PHOTOS BERNARD TOUILLON.

Les succès de Marco Bonaldo font tache d'huile... Infiniment content d'avoir en quelques années imposé sa marque Terre Bormane sur les tables des grands chefs, commençant par séduire le premier d'entre eux, Alain Ducasse, en une opération marketing tellement bien menée qu'on a tous cru que cette ligne d'huiles d'olive et de condiments alimentaires haut de gamme issue du terroir ligure lui appartenait. Un sésame planétaire qui lui a ouvert toutes les portes, de celle de Carla Sozzani, au 10 Corso Como, à Peck, la Grande Epicerie de Milan, en passant par Gualtiero Marchesi, le prince italien de la nouvelle cuisine, la chaîne Orient Express et bien d'autres pour lesquels il concocte une foule de produits spécifiques certifiés AOC. Depuis qu'il fait partie de la très sélecte *Corporazione dei Maestri Oleari*, a été élu Fournisseur Breveté de S.A.S. le Prince de Monaco, Marco Bonaldo n'en finit pas de récolter les labels, bio, organique, origine protégée... couronnés par le très convoité *Diploma di gran menzione Leone d'Oro*



Servies dans des cuillères en pâte brisée, pulpe d'olive, de tomates et crème d'artichauts, et sur la nappe Déco Pur, tête-à-tête *Downtown*, verres IVV et couverts Chehoma. Huile d'olive Seletti Edition spéciale et carafes graduées.

fruttato delicato 2003-2007. Une garantie propice à faire germer les meilleurs projets. Celui d'offrir la crème du beau et du bon vivre italien à travers une philosophie du goût poussée jusque dans ses derniers raffinements s'est alors précisé, empruntant son nom à un manuel des us et coutumes, *il Galateo*, écrit à la Renaissance par monseigneur Giovanni della Casa. Marco Bonaldo a convié quelques fournisseurs devenus amis à se joindre à l'aventure et, de l'art de bien manger à l'art de la table et la décoration est né le concept global facilement exportable Galateo & Friends. Le logo qu'il a conçu répond à son insatiable appétit d'esthétique et de cohérence dans quatre carrés sur fond gris argent qui, à partir d'une petite bouteille d'huile d'olive extra vergine cultivar taggiasca, raconte quatre instants de convivialité à travers quatre tables imaginées par Jacqueline Morabito. *Engagement* installe le charme d'un service tout en ondulations d'un blanc crayeux qui devient plus pur mais aussi plus désinvolte sur la table & *Friends* dont les formes simples et rassurantes répondent à une amitié sans chichis mais aux belles manières. Et si le style urbain chic de la vaisselle *Downtown* est un hommage à un design de facture artisanal au carré aléatoire, la sophistication d'*Embassy*





Pour Galateo, Marco Bonaldo raisonne par séries de quatre, 4 thèmes dans 4 carrés, des pâtes pour 4... *Ricciolina* au germe de blé, Morelli, et bientôt des recettes de chefs associées à chaque table. Assortiment poivres et sels et coupelles, ramequins et égouttoirs en céramique, Kiki Giuliana pour JM.



Verres IVV, Covo, JM, linge de table Déco Pur et invitation & Friends... chaque partenaire Galateo est présent sur le site à travers un lien que Marco Bonaldo tient à faire connaître. Ci-dessous, serviettes-pastilles à réhydrater.



suggère un luxe revisité dans la transparence d'une faïence traditionnelle... Et comme à chaque atmosphère sa musique, quatre CD viendront compléter les thèmes tout comme une élégante bougie distillera sa touche de magie. Marco Bonaldo n'avait pourtant pas de baguette, juste un solide bagage artistique maîtrisé à Gênes en histoire de l'art, peaufiné dans le design de mode où il comprend que le costume n'est pas taillé pour lui, complété par un mastère en marketing à Milan, tenant fermement le fil rouge qu'il avait déroulé très jeune : « *toujours s'entourer de belles choses* ». Et cela sans savoir qu'en 1991 le hasard d'une rencontre le détournerait de ses choix pour l'inviter à tracer son chemin dans les sillons du terroir oléicole... Quatre ans plus tard, associé aux familles Guasco et Chu, La Casa Olearia est plantée et, poussé par un gène familial qui l'a fait naître gourmand, Marco redessine les lignes, la présentation des produits, logo et catalogue, tisse les réseaux de vente, voyage, goûte, sélectionne et compose la véritable essence du bon vivre à l'italienne pour prouver que le monde de l'alimentaire a encore les pieds sur terre et de belles idées dans l'air.

Galateo & Friends, via Madonna delle Nere, 11, 18010 Diano Castello (IM), tél. : 00 39 0183 49 76 91. Site : galateofriends.it