

La cuisine au thon mondialisée

Les innovations proposées lors du concours international qui s'est tenu en Sardaigne

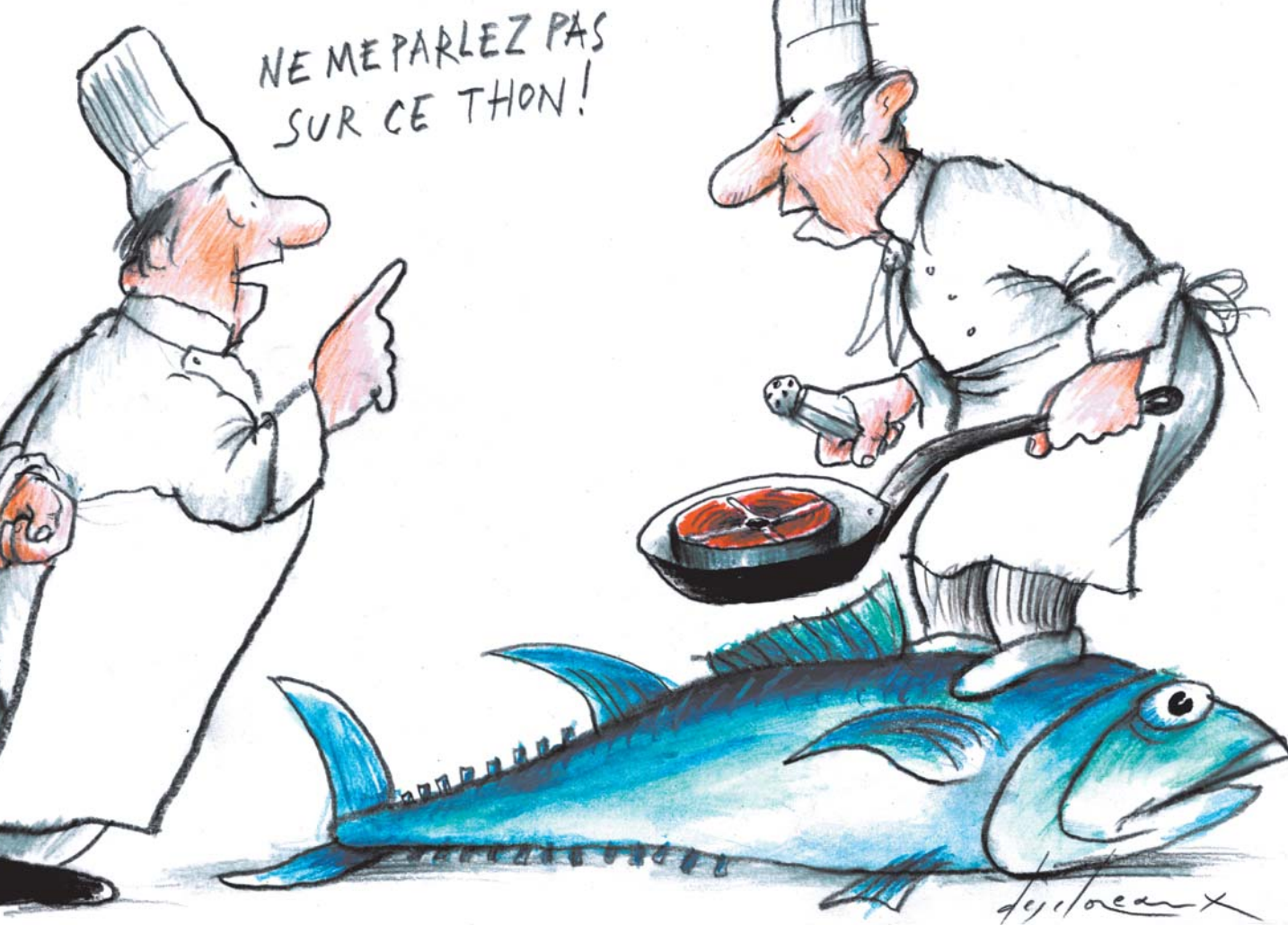
Carloforte (Sardaigne)
Envoyé spécial

Déterminés. Ils étaient déterminés. Et Hajime Kasuka et Diego Oka Hosaka, deux jeunes chefs péruviens d'origine japonaise, ont réussi leur coup. Ils ont remporté haut la main le troisième concours international de cuisine du thon rouge (*Thunnus thynnus*), qui a eu lieu, du 17 au 20 mai, à Carloforte, sur l'île de Saint-Pierre, au sud-ouest de la Sardaigne.

Dans cette enclave génoise où l'on mange la farinata, pain plat à l'huile et à la farine de pois chiches, le thon est roi. C'est ici que se pratique encore la « *mattanza* », la pêche ancestrale au thon rouge, ce poisson qui nage le long des côtes. Une exception ou presque en Europe. La délégation péruvienne, dont c'était le second voyage à Carloforte, semble avoir tout compris. « *Le plat que nous avons présenté, expliquent les deux cuisiniers, veut décliner le thon dans les trois variantes possibles, à température ambiante, cru et cuit, le tout en exaltant sa saveur.* »

Opération réussie. Leur cebiche douce accompagné d'une causa antichuca et d'une marinade de thon sur une purée d'épis de maïs a été un vrai régal pour les yeux avant même de goûter le plat. « *La redécouverte du thon vient du Pérou, où les immigrants d'origine japonaise ont découvert un pays riche en poissons et en produits locaux qu'ils ont intégrés à leur plat préféré. Les sushis, adaptés aux goûts des Sud-Américains, ont donné lieu à une cuisine nippo-péruvienne d'excellence qui a ouvert la voie* », argumente Vittorio Castellani, pilier de la gastronomie italienne et de ce concours de cuisine. Il aime se définir comme un gastro-nomade lancé dans une recherche permanente des saveurs dans les recoins les plus oubliés de la planète.

La mondialisation permet de tout trouver sur place. Mais, pour ce concours, les cuisiniers péruviens ont été prévoyants et ils ont emporté dans leurs bagages leurs ingrédients, comme cette variété particulière de piment rouge ou cette pâte de poivrons séchés au



soleil. Le chef catalan Oriol Blanes Masana a joué de malchance. Sa valise est partie ailleurs, avec ses couteaux de cuisine et ses ingrédients. Les substituts locaux se sont révélés inférieurs à ses attentes.

Cette mésaventure a profité aux Péruviens. Leur plat a surclassé, aux yeux du jury, tous les autres, y compris celui du chef australien, un sashimi de thon avec panna cotta de bonito et assaisonnement au mirin et sésame et feuilles de shiso croquante. Un délice qui a remporté le prix spécial pour « *avoir su si bien conjuguer ces saveurs différentes* ». Walter Teage Ezard, de Melbourne (Australie), où il tient deux des restaurants les plus cotés, ne cache pas qu'il « *aime jouer avec les goûts asiatiques* »

sans afficher ouvertement une fidélité à l'une ou à l'autre de celles-ci. D'autres chefs ont réussi leur prestation. C'est par exemple le cas des jeunes Danois Niels Kaaroo et Jepp Cramer, avec un plat minimaliste jouant sur les nuances du thon fumé, caractéristique de leur pays.

Quant au chef italien Luigi Pomata, de Carloforte, le seul qui jouait à domicile, il n'a pas réussi le pari de tenir ensemble les deux éléments de sa porchetta tonnata. Une erreur sur la consistance finale du plat qui ne semble pas pour autant l'avoir affecté. Le Da Nicolo, son restaurant en ville, est toujours plein et les plus fins, gourmets reconnaissent que ses linguines à la ventresca de thon avec câpres et zestes de citron, à son menu depuis 1973, méritent le détour.

Les linguines à la ventresca de thon avec câpres et zestes de citron, au menu, méritent le détour

L'île de Saint-Pierre a su s'adapter aux évolutions culinaires. Fini le temps où on voulait noyer le thon et sa chair un peu trop rouge sous les sauces et une cuisson prolongée. Aujourd'hui, même les restaurants les plus traditionnels s'ouvrent à l'innovation et se laissent tenter par d'autres façons de présenter le thon rouge. Il n'est par rare d'assister à des échanges entre chefs venus de loin, souvent des jeunes, qui restent ébahis devant des plats locaux. Exemple, la sauce de poissons – jouée en trois étapes avec en dernier le nero di seppia (encre de sèche) – de chez Vittorio, un restaurant familial. Rafael Rodriguez, l'homme à tout faire de la délégation péruvienne, se dit, l'air rêveur, qu'elle pourrait avoir du succès dans son pays.

Ici, pas de compétitivité. Plutôt de l'entraide. Les organisa-

teurs de ce rendez-vous gastronomique qui se tient à la fin mai ou au début juin voudraient en faire un passage obligé pour tout jeune chef qui souhaite se mesurer avec le thon. D'autant qu'il coïncide avec la période de la « *mattanza* ». Une expérience inoubliable que certains ont comparée à la taumachie. Sauf qu'ici la pêche au thon rouge reste aussi une ressource importante pour l'économie de l'île. Et, avec l'ouverture de la cuisine locale à l'innovation, elle le sera toujours plus. ■

SALVATORE ALOÏSE

Da Nicolo, Corso Cavour, 32, 09014 Carloforte. Tél. : 07-81-85-40-48. Menu du jour variable, à la carte, compter 45-50 €.

Da Vittorio, Corso Battellieri, 16, 09014 Carloforte. Tél. : 07-81-85-52-00. Menu dégustation à 35 €, à la carte compter 40-45 €.

Assiettes & verres

La vigne nature de Gilles

Bruno Caussé

Il dit que c'est « *le chemin de la vie* » qui l'a amené dans la merveilleuse vallée de l'Ibie en Ardèche. Gilles Azzoni est né dans la banlieue parisienne, en 1954, du temps où il y avait encore des champs. Les immeubles ont poussé et lui a bifurqué. Il ne supportait plus le travail de bureau.

Il a viré vigneron, via une formation pour adulte au lycée agricole de Mâcon. Il a travaillé dans les grands vignobles de Bourgogne, puis à Bando, avant de reprendre ce domaine de la Bégude : il avait 29 ans, beaucoup d'énergie et autant d'insouciance.

Gilles commence par arracher les pieds d'hybrides pour planter du viognay et du merlot surtout. 1997 : il se met au raisin bio, « *sans engrais ni pesticides* ». 2000 : il se lance dans le vin naturel, sans sulfites, ces SO₂ qui ne sont jamais signalés sur les bouteilles mais entrent pourtant dans la fabrication de tous les crus, du plus petit au plus grand.

Ce ne fut pas facile, et ça le reste. Car le vin naturel est très naturel, il vit, il bouge, il évolue. Gilles dit que le vigneron doit « *le désirer* », de la taille de la vigne jusqu'à la mise en carafe. Il prévient : ce vin c'est « *mille défauts, mille merveilles* ».

D'abord il pétille, comme heureux d'être dans un verre, se calme ensuite. C'est là qu'il faut l'apprécier, au repos, « *le laisser venir à nous* », conseille Gilles. Au buveur d'être aussi patient que le vigneron. L'histoire que raconte ce rouge 2005 surprend, étonne. On y revient, à cause du souvenir léger de soleil et de terre qu'il a laissé sur le palais. Un autre rouge, pourtant de la même année, mais d'une cuve différente, se montre plus ténébreux, plus sombre. Non formaté, non codifié, le vin naturel est ce qu'il est, au moment où on l'apprécie. Et c'est déjà beaucoup.

Classé vin de table, puisqu'il n'a pas droit à une appellation, il n'est pas cher (4,5 euros la bouteille). Une petite centaine de vigneronnes en produit en France, chacune à sa manière, son style. Plus jamais Gilles ne fera du vin autrement : « *C'est ma belle liberté.* »

Courriel : gillesazzoni@wanadoo.fr
Internet : lesvinsnaturels.org

Gastronomie

Publicités

L'IDÉE GOURMANDE DE LA SEMAINE

LE MONTPARNASSE 1900 NOUVELLE CARTE ET DÉCOR ART NOUVEAU

Bisseries, carreaux de faïence, miroirs, cuivres et plafond de verrerie créent l'ambiance magique et joyeuse du Montparnasse 1900. De plus, cette brasserie de renom propose une cuisine inspirée et des produits de grande qualité. Avec des entrées de saison telles que le tartare de bar, saumon à l'aneth et citron vert ou le gaspacho aux écrevisses, la dégustation commence bien. Ensuite, notez que les poissons magnifiques bénéficient d'une cuisson juste et que le tartare de bœuf « viande maigre » est haché à la commande. Pour les inconditionnels, la fameuse choucroute royale et autres délices comme le célèbre gigot d'agneau allaiton de l'Aveyron sont toujours à la carte ainsi que les fruits de mer aux saveurs

intactes. Quant aux desserts, le moelleux au chocolat s'accompagne d'un sorbet à la mangue et le nougat glacé aux amandes et noisettes, d'un coulis de fruits rouges. Le Menu Belle Époque, pour sa part, conserve sa sélection de plusieurs entrées, plats et desserts, avec apéritif, fromage, vin et café compris pour 33 € seulement ! Le tout servi avec le sourire par un personnel enthousiaste. Que demander de plus ?

Le Montparnasse 1900
59, Bd du Montparnasse - 75006 Paris
Tél. : 01 45 49 1900

Ouvert 7/7, de midi à 15 h et de 19 h à minuit, sauf les vendredis et samedis jusqu'à 1 h du matin. Service voiturier midi et soir.

PARIS 6^e

LE POLIDOR depuis 1845
« Ce lieu que fréquentèrent, tour à tour, Verlaine, Hemingway, Gide et Boris Vian... maintient des bons plats bien de chez nous, à prix modérés et la belle carte des vins perpétue la tradition ».
Menu midi 12 € (entrée, plat, dessert) et 20 € - 41, rue Monsieur Le Prince
☎ 01.43.26.95.34 - O.I.L.J. jusqu'à 0h30

PARIS 9^e

AU PETIT RICHE
Depuis 1854, authentique brasserie parisienne
Cuisine de tradition.
Banc d'huîtres.
Carte de vins du Val de Loire exceptionnelle.
Menus 25,50 €, 30,50 € et Souper 34,50 € boissons cp. à partir de 22h45
25, rue Le Peletier - 01.47.70.68.68
Accueil jusqu'à 0h15

Le Homard Bleu, roi des crustacés : un rêve pour les amateurs, à la table du Bar à Huîtres !

Sa chair délicate et iodée mérite une cuisson rapide. Rares sont ces restaurants dont la signature "Haute Mer" vous en garantit la provenance de nos côtes et vous le proposent dans un exceptionnel menu : 9 huîtres fines de claire N°4 ou une salade de thon frais en entrée, un homard bleu de 450 gr environ, entier cuisiné à votre goût (vapeur ou grillé) et un dessert au choix de la carte, le tout pour 42,50 € TTC hors boissons.

le bar à huîtres
112 bd. du Montparnasse (01 43 20 71 01)
33 rue St-Jacques (01 44 07 27 37)
33 bd. Beaumarchais (01 48 87 98 92)

service d'un voiturier le soir - TLJ jusqu'à 1h - www.barahuîtres.fr

Rens. Publicité "GASTRONOMIE" ☎ 01.57.28.39.35

Salvatore Tassa à Paris

Une cuisine romaine aux saveurs d'Orient

Acuto (Italie)
Envoyé spécial

Salvatore Tassa, aubergiste du Lazio (province de Rome), installe une ambassade à Paris pour faire découvrir la cuisine de sa région que la vision qu'il en a depuis son village perché entre les monts Ernici et les pré-Appennins, au sud de Rome. La vallée du Ciocaria, qui a donné son nom à un roman de Moravia, recèle un bijou perché sur les pentes du village d'Acuto. C'est là, à l'enseigne de Colline Ciociare (une étoile au Michelin Italie) que Salvatore Tassa a transformé la trattoria familiale en un sobre et élégant laboratoire.

Ce cuisinier, né en 1956, a approché les plus grands, Joël Robuchon, Gualtiero Marchesi, Fredy Girardet : « *Je suis un disciple de Marchesi, dit-il, mais c'est Girardet qui m'a enseigné l'amour du produit.* » Du premier, l'on se souvient d'un risotto au safran à la feuille d'or, invention baroque aux

accents d'Orient. La leçon du second est plus secrète : rester léger, mais enraciné.

On trouve à Paris (chez Il Settimo) des plats servis en Italie, à peine transposés, mais aussi un foie de veau cuit longuement, très finement émincé et disposé sur un lit d'oignons doux, un rouget aux nuances d'orange, de tomate et de basilic, des scampi marinés à la vanille, à la crème et ricotta (fromage). Avec les pappardelles (pâtes larges) au ragout, les spaghettis aux anchois, ou bien le risotto au safran, citron et vin blanc, l'assiette demeure un jardin de saveurs aux accents nuancés. ■

JEAN-CLAUDE RIBAUT

Colline Ciociare, Via Prenestina, 27
Acuto (Frosinone) Italie. Tél. : (00-39) 0775-56-049. Menu (dégustation) : 90 €.

Il Settimo, ristorante italiano, 57, rue de Bellechasse, 75007 Paris. Tél. : 01-45-50-39-27. Au déjeuner : 15 € (le plat de pâtes), menu 22 €, avec un verre de vin. À la carte : 60 € (sans les vins).