



L'aventure **À table**

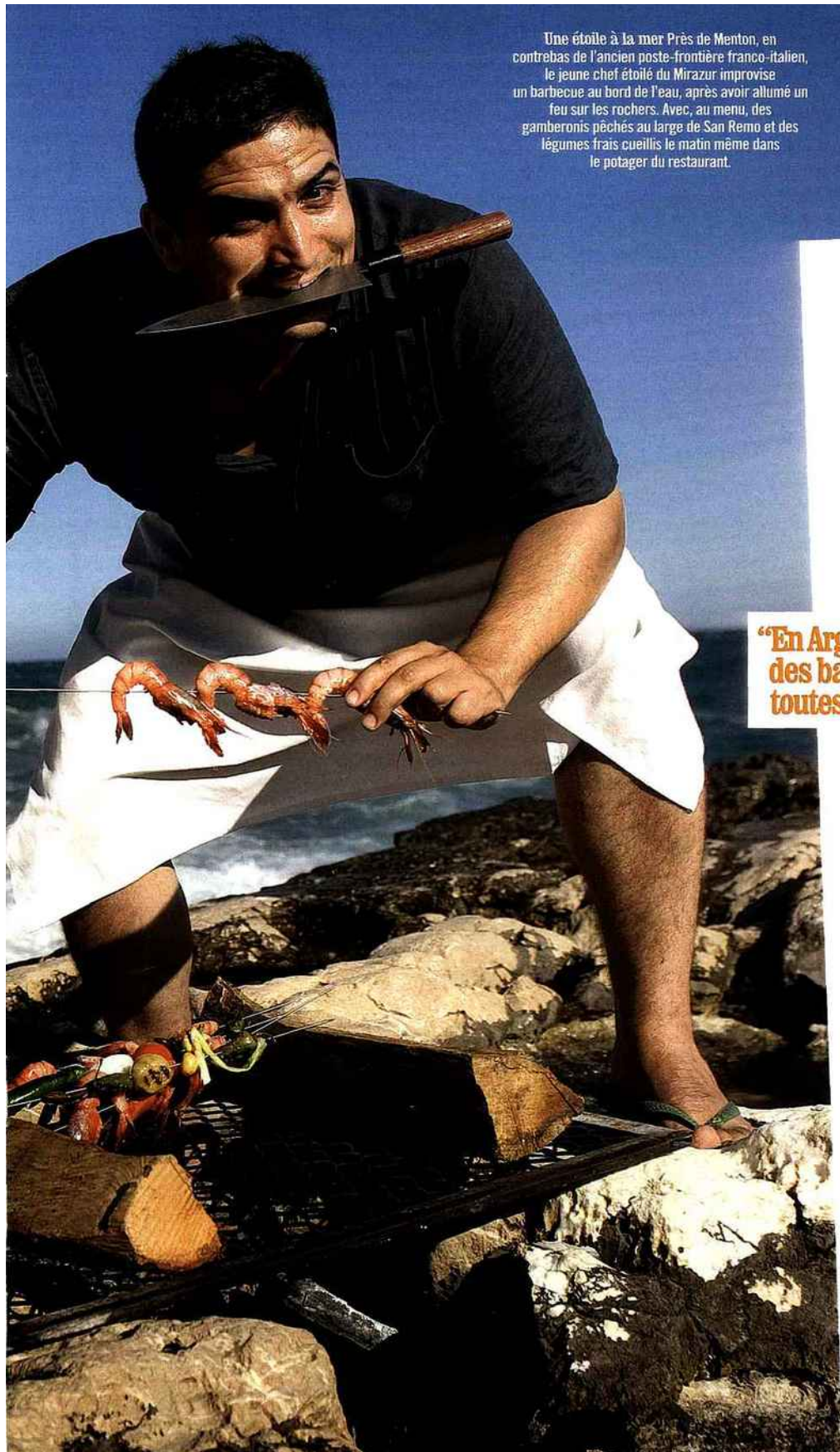
Les barbecues de l'été: Menton

CET ÉTÉ, QUATRE JEUNES CHEFS REVISITENT POUR VSD
LA CUISINE DE PLEIN AIR. SUR LA RIVIERA, MAURO COLAGRECO
ALLUME LE FEU, EN SOUVENIR DE SON ARGENTINE NATALE.

PAR PHILIPPE BOÉ. PHOTOS: WILLIAM BEAUCARDET

Chaud comme la braise





Une étoile à la mer Près de Menton, en contrebas de l'ancien poste-frontière franco-italien, le jeune chef étoilé du Mirazur improvise un barbecue au bord de l'eau, après avoir allumé un feu sur les rochers. Avec, au menu, des gamberonis pêchés au large de San Remo et des légumes frais cueillis le matin même dans le potager du restaurant.

Ancien second de deux chefs étoilés parisiens (Alain Passard, à L'Arpège, et Guy Martin, au Grand Véfour), Mauro Colagreco est l'un de nos meilleurs cuisiniers. Sacré en 2007 « révélation de l'année » par le *GaultMillau*, son Mirazur* était élu l'an dernier 35^e meilleur restaurant du monde par le magazine anglais *Restaurant*.

Installé à Menton depuis quatre ans maintenant, ce jeune chef italo-argentin de 34 ans a un faible pour la cuisson au grill. Et pour cause : « En Argentine, le barbecue a toujours fait partie intégrante de notre culture. Il y en a dans toutes les maisons, car amis et famille se réunissent, chaque dimanche, autour de bonnes grillades au feu

« En Argentine, il y a des barbecues dans toutes les maisons »

de bois. » Un bois très aromatique, appelé « quebracho », qui se consomme lentement. « J'aime le goût boisé d'une viande cuite sur

les braises. Mais chez nous, le feu est attisé à part, entre des petits murs de briques. Ainsi, on dispose en permanence de nouvelles braises incandescentes pour alimenter le barbecue. La température du grill est alors constante et cela évite aux graisses de brûler trop longtemps. »

Dans le superbe jardin en espalier de son restaurant, Colagreco a installé, entre avocatier et citronniers, un double grill sur lequel il « marque » et saisit les grosses pièces de viande, comme les côtes de bœuf ou les carrés de veau, avant de les faire reposer et remonter en température dans le four de sa cuisine. Les petites pièces cuisent, elles, entièrement au barbecue, ainsi que la volaille. « Pour éviter que cette dernière dessèche au contact de la flamme et pour attendrir ses chairs, je la fais mariner dans un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et de sauge. Pour les côtes de bœuf ou les côtelettes d'agneau, je les frotte préalablement avec une branche de romarin trempée dans de l'huile d'olive relevée au piment d'Espelette et parfumée à l'ail et au thym. »

Outre les coquillages et les crustacés pêchés le long des côtes ligures voisines, Mauro Colagreco aime particulièrement griller les légumes de son potager perché au-dessus de son restaurant. Sur un demi-hectare de cultures étagées, arrosées avec l'eau des sources des montagnes environnantes, Mauro cueille ce dont il a besoin pour accompagner ses grillades : des mini-courgettes aux vieilles variétés de tomates (green zebra, noire de Crimée...), en passant par l'hysopé, la citronnelle ou l'oxalis. ■

(*) 30, avenue Aristide-Briand, 06500 Menton. 04.92.41.86.86.



Gambas, tomates grillées, sauce agrumes

● **Ingrédients** ● 8 gambas assez grosses ● 1 grosse tomate ananas ● 2 pièces de chacune des tomates suivantes : green zebra, ivory egg et cornues des Andes ● 4 tomates cerises noires de Crimée ● 8 tomates cerises jaunes ● 1 citron de Menton ● 10 g de gingembre ● 10 g de ciboulette ● huile d'olive et vinaigre balsamique ● fleur de sel, romarin, thym et basilic.

● **Préparez la sauce** vierge en mélangeant la peau et la pulpe du citron hachées séparément et très

finement, la ciboulette ciselée, le gingembre haché et un peu d'huile d'olive. Par ailleurs, piquez les tomates entières à l'aide d'une pique à brochette, puis roulez-les dans un filet d'huile d'olive. Faites de même avec les gambas. Ajoutez le thym et le romarin effeuillés, puis faites cuire le tout sur le grill. À déguster avec les tomates coupées, arrosées de sauce vierge et assaisonnées de vinaigre balsamique, de basilic ciselé et de fleur de sel.

On boit quoi ?

Jean-Charles Calvet, le sommelier du Mirazur, propose un fitou de Jacques Guérin, du domaine Les Mille Vignes, cuvée Atsuko 2007. Issu de terrains arides et caillouteux, ce vin du Languedoc est formé par deux cépages (grenache et mourvèdre). Au nez, on tend vers le fruit rouge confit, avec des notes de cacao et des parfums de garrigue. La bouche est plutôt souple et fruitée, avec des tanins fondus. 30 à 38 €. 04.68.48.57.14. ■



Banane, citron et glace yaourt

● **Ingrédients** ● 3 citrons de Menton ● 25 cl de crème liquide ● 50 g de sucre glace ● 12 bananes fressinettes ● fleur de menthe ● glace au yaourt

● **Emballer les citrons** dans de l'aluminium, puis grillez-les doucement sur le grill. Une fois cuits, coupez-les en quatre, puis enlevez la partie blanche, amère. Mixez les citrons avec la crème fraîche liquide chauffée et le sucre glace, jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Faites griller les bananes dans leur peau, puis pelez-les, avant de les couper en morceaux. Servez avec la crème au citron, une quenelle de glace au yaourt et de la fleur de menthe finement ciselée.



Côte de bœuf, olive et amandes

● **Ingrédients** ● 1 côte de bœuf de 1,5 kilo ● romarin, thym, ail et fleur d'origan ● huile d'olive ● 20 g d'olives taggiasche ● 1 cébette ● 25 g d'amandes fraîches ● 20 pommes de terre grenailles ● 2 mini-aubergines ● 4 piments doux ● 1 poivron rouge ● 100 g d'ail.

● **Faites mariner** la côte de bœuf avec de l'huile d'olive et les aromates. Faites griller doucement les légumes et les pommes de terre, puis la côte de bœuf, en veillant bien à la laisser croûter en surface. Coupez-la alors en larges tranches, puis dégustez-la avec les légumes taillés en lanières, un peu de sauce vierge (réalisée en mélangeant à l'huile d'olive la cébette émincée, les amandes et les olives coupées en quatre dans le sens de la longueur), et de la purée d'ail (réalisée en faisant blanchir l'ail dans de l'eau bouillante, puis dans du lait pendant 20 min, avant de mixer le tout dans un blender avec un peu de lait de cuisson).



Ringard ? non, vintage ! LE MARTINI

GLAMOUR ET JET-SET : DEPUIS SA CRÉATION, EN 1863, À TURIN, LA MARQUE TRANSALPINE DE VERMOUTH A IMPOSÉ SON TERRITOIRE. PAR MARIE GRÉZARD



Consensuelle La célèbre bouteille a affiné sa silhouette, pour un positionnement plus « premium ». La marque fédère aussi bien les hommes que les femmes, toutes générations confondues.

PHOTOS : RUE DES ARCHIVES - AIG MAGES

Version rosso, puis bianco, extra dry ou rosato, le Martini* s'est exporté dans le monde entier au gré des récompenses, cultivant un cosmopolitisme bon chic, bon genre. Son secret ? Un goût très particulier, dans lequel l'amertume trouve le moyen de se faire suave. Elaboré à partir de vins et d'une quarantaine de plantes aromatiques macérées dans de l'alcool, la recette est jalousement gardée secrète depuis le XIX^e siècle. Inchangée. Mais, plus que son goût, c'est l'imaginaire qu'elle véhicule qui a assuré durablement son succès. Séduction animale, légèreté et insouciance.

Ainsi, dès 1903, à l'heure où les grands fauves du cinéma, des arts et de ce que l'on n'appellait pas encore la jet-set s'abreuvent, Martini est présent, dans plus de soixante-dix pays. La marque est d'ailleurs l'une des premières, en 1958, à réaliser un placement publicitaire de produit dans un film : ce sera une comédie romantique avec le chéri de ces dames, Clark Gable, *Le Chouchou du professeur*, de George Seaton, dont on se souvient moins que James Bond, qui carbura un temps à la vodka-Martini. Frappée, cela va de soi.

Dans les années quatre-vingt-dix, le vermouth turinois continue d'assurer plusieurs dizaines de millions de ventes : il devient le pilier du bar de chaque foyer français. Mais c'est un peu, du coup, comme si l'on affublait James Bond d'une paire de charentaises. Qu'à cela ne tienne ! « Chaque marque possède des cycles de vie et, à certains moments, il faut la redynamiser, explique Valérie Fohrer, directrice de la marque chez Bacardi-Martini. L'ADN de Martini, c'est la joie de vivre et il est aussi toujours très légitime avec le cinéma

et les arts. » D'où les fameuses terrasses éphémères Martini, conçues par les meilleurs designers du moment. Celle de Cannes, durant le Festival, est devenue depuis 2006 l'endroit où il faut être vu, avec plus de cinq mille invités triés sur le volet, tout comme celle de l'hôtel Murano, l'hôtel parisien branché. Fort de cet ADN, un spot publicitaire vient d'être tourné avec Monica Bellucci. Et, des septembre, une nouvelle version, la gold, sortira dans les épiceries fines. Un partenariat naturel avec la marque Dolce & Gabbana, comme un clin d'œil au glamour italien. ■



* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ