



Nouvelles fraîcheurs de la salade niçoise

Dans nulle autre ville de la Côte d'Azur, on ne trouve une cuisine d'une aussi forte typicité que celle de Nice (un label identifié d'ailleurs sa cuisine tout comme à Lyon). La salade niçoise est une de ses valeurs sûres.

Ville méditerranéenne marquée par son passé italien et piémontais, Nice a produit une cuisine de double identité qui se nourrit aussi bien de la mer et que de son arrière-pays. Ses recettes sont multiples (pan-Bagnat, tourte de Blettes, petits farcis niçois, raviolis ou daube à la niçoise, socca, beignets de fleur d'acacia...), et certaines dont la salade niçoise (plus ou moins codifiée au XIX^e siècle), ont largement dépassé les frontières de la ville. Mondialement reconnue, cette dernière est hélas devenue un nom générique qui sert souvent d'alibi à une salade fourre-tout, médiocrement préparée. Voilà pourtant une épatante salade de crudités (il n'y a pas de légumes cuits dans la vraie niçoise) qui, bien réalisée, est

une petite merveille de fraîcheur estivale. Pour en trouver une de qualité, c'est malheureusement la croix et la bannière, même dans les palaces ou elle est chèrement facturée.

Relecture intéressante

Quels sont les ingrédients d'une authentique salade niçoise ? Laitue, tomate, poivron, fèves (au printemps), cébette, œuf, thon, anchois, artichaut violet, radis, olives noires, et huile d'olive. Les haricots verts, que l'on y trouve régulièrement, font hurler les Niçois, une hérésie selon eux. Et pourtant, Nicole Rubi, cuisinière émérite et forte personnalité qui défend avec passion la cuisine nissarte dans son restaurant La Petite Maison (fréquenté par les people de la planète), n'hésite pas à en mettre dans sa salade, qu'elle intitule pour se démarquer « salade de Nice ». « *Ils sont petits, fins, crus et croquants, et remplacent avantageusement, des produits que je trouve particulièrement indigestes, céleri et poivron.* » Une petite modification qui n'enlève rien à la niçoise de Ni-

cole qui reste d'une réelle fraîcheur. D'ailleurs, bien d'autres chefs de la Riviera française s'arrangent avec la recette, et certains en font même une relecture intéressante, en particulier Mauro Colagreco, chef argentin du Mirazur à Menton et conseiller culinaire du Hi Beach à Nice. Sa recette ? Une mousseline de tous les ingrédients, qu'il dispose sur une demi-romaine coupée dans la longueur, avant de garnir cette dernière de tous les ingrédients classiques de la niçoise, avec comme touche finale quelques germes de betteraves sur le dessus. En bouche, du crunch et du voluptueux. Christian Siniropi, à Cannes, pour le restaurant On The Beach de La Palme d'Or, Z Plage, lui, fait un beau clin d'œil à la belle nissarte. Sous-titrée « à l'inspiration d'une niçoise », sa salade Riviera, faite de roquette sauvage au goût poivré, thon frais, poitrine de thon, grosses tomates du jardin en rouelles, œuf, poivron rouge émincé, oignon rouge frais, vinaigre balsamique, huile d'olive et basilic, feuille de menthe et basilic, avec

parfois un beignet de fleur de courgette, ne manque ni de style ni de goût.

JEAN LOUIS GALESNE

Carnet d'adresses

Z Plage, 73, la Croisette, 06400 Cannes. Tél. : 04.92.98.74.22.

La Petite Maison, 11, rue Saint-François-de-Paule, 06000 Nice. Tél. : 04.93.92.59.59.

Hi Beach, 47, promenade des Anglais, 06000 Nice. Tél. : 04.97.14.00.83.

L'Escalinada, 22, rue Pairolière, Vieux-Nice, 06000 Nice. Tél. : 04.93.62.11.71.

La Merenda, 4, rue Raoul-Bosio, 06000 Nice. Pas de téléphone, ni réservation. Paiement uniquement en cash.

Lou Fran Calin, 5, rue Francis-Gallo, 06000 Nice. Tél. : 04.93.80.81.81.

Le Safari, 1, cours Saleya, 06000 Nice. Tél. : 04.93.80.18.44.