



Tajine aux cardons, image extraite du « Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Méditerranée », Éditions Alain Ducasse

© Thomas Duval



## DES RACINES ET DU SEL

**Couscous de légumes signé Alain Passard, terroir italien familial revisité par Michel Troisgros dans son dernier ouvrage, huile d'olive au prix de l'or, la Méditerranée n'en finit pas d'imprégner la cuisine contemporaine de son aura solaire. Retour aux sources.**

**Texte: David Batty**

**La Merenda à Nice: il s'agit peut-être de la meilleure** cantine méditerranéenne du monde. À l'intérieur, pas de téléphone – on s'arrête dans cette petite rue à deux pas du cours Saleya pour réserver, paiement en espèces uniquement, vingt quatre tabourets inconfortables, quelques tables rustiques et une ardoise où défilent chaque jour les trésors de la Méditerranée. Tartines de poutines citronnées, sardines farcies, daube de bœuf provençale, tarte niçoise aux blettes, frites à la farine de pois chiche. La petite musique des intitulés a des airs de partition culinaire à la Prévert. Dominique Le Stanc, ex chef étoilé du Chanteclerc au Negresco, déboule sur sa bicyclette à la Merenda, un panier spécialement conçu pour lui, débordant des merveilles de saison. Aujourd'hui, les fleurs de courgettes reposent délicatement sur un linge, avant d'être farcies et avalées en une ou deux bouchées selon les appétits. Les créations de cet apôtre du Sud racontent l'histoire d'un terroir bien ancré dans son assiette et complètement fantasmé, une cuisine méditerranéenne qui joue l'authenticité et la qualité des produits.

C'est cette passion pour le bon produit et l'imaginaire recomposé qui ont poussé le jeune Argentin Mauro Colagreco à s'installer sur les hauteurs de Menton, face à l'horizon bleu. Depuis les arpentés de son jardin d'agrumes et du potager bio en restanques, il réinterprète *L'Iliade* et *L'Odyssée*, une aventure paysagiste aux saveurs de soleil où se croisent poissons de la pêche du jour, crème de safran, émulsion d'amandes fraîches et sorbet orange maison, jeux de textures et de saveurs au *motto* obsessionnel : réinventer la Méditerranée.

Mais à quoi ressemble cette Méditerranée qui ne cesse d'obséder? L'image est celle d'un rouget de roche, tout juste sorti de l'eau, simplement grillé, accompagné d'une huile d'olive 100% taggiasche et de tomates mûries en plein soleil. « Néanmoins, j'ai l'impression que la cuisine méditerranéenne n'existe pas », résume de façon déconcertante Franck Cerruti, le chef de cuisine du Louis XV à Monaco. « Une cuisine d'à peine cinquante ans, qui pourtant semble une cuisine de toujours » complète Oscar Caballero, historien de



Anchoiade

l'alimentation Longtemps cantonnée à une frugalité imposée autour de produits du terroir, tels l'épeautre, l'olive ou la châtaigne, la cuisine méditerranéenne s'est, au fil des temps, laissée pénétrer par les influences extérieures (agrumes d'Extrême Orient, tomates péruviennes, figues de Barbarie américaines, aubergines indiennes, haricots chinois), avant de prendre conscience de sa richesse patrimoniale gastronomique. Les recherches médicales sur les bienfaits du régime crétois dans les années 50, couplées à l'explosion de la nouvelle cuisine à la fin des années 60, reconstruisent alors l'image d'une gastronomie qui n'en finit pas d'inspirer le XXI<sup>e</sup> siècle. En point d'orgue, le 27 mai 1987, date à laquelle Alain Ducasse anoblit la cuisine méditerranéenne en l'introduisant au sein du Louis XV à Monaco. La mode est lancée dans les grands restaurants. Franck Cerruti, son chef depuis vingt-huit ans, reprend alors les recettes intemporelles de la Riviera pour inventer une cuisine simple, lisible, maternelle ou seules comptent le souvenir et l'émotion. Les coquillages sautés minute au



fumet de poisson en fine gelée et le ragoût de stockfish (morue séchée) à la saucisse perugina et romaine citronnée en sont les plus belles preuves. « C'est une cuisine d'amateur de connaisseur sans dressage compliqué, à la technique au service du beau produit », raconte le chef trois fois étoilé. Joyau universel et symbole de cette nouvelle idée du bonheur, l'huile d'olive s'est transformée en exhausteur du bon goût méditerranéen, exhibée sur les tables de palaces avec autant de soins que grands crus et autres produits précieux. Signe des temps, l'huile, dont l'Espagne est le premier producteur mondial avec plus d'un million de tonnes par an, se pare de feuilles d'or chez Oliviers & Co, se négocie 140 euros le litre pour certains crus portugais et se transforme en flacon de parfum au Château d'Estoublon. Nouveau label du luxe, ce condiment est entrée dans chaque cuisine hexagonale depuis le début des années 90. Pourtant, avec une production annuelle ne dépassant pas les 4 000 tonnes, la France importe plus de 95 % de sa consommation (environ 0,4 litre par an et par habitant) d'Espagne et d'Italie.

Terroirs oléicoles par excellence, ces deux pays ont, par une production massive, réussi à imposer une saveur étalon : le fruité vert ardent. « Ce n'est pourtant pas le goût de la Provence, explique Olivier Baussan, fondateur de la marque Oliviers & Co en 1995 et de Première Pression Provence en 2008. *L'olivier est révélateur d'une identité culturelle et le goût fait partie de cette identité culturelle.* » Il travaille alors l'huile provençale telle qu'on la produisait avant, douce, sucrée, aux accents de bois, de cacao et aux accords veloutés de fruits à coque. La Provence est passée de 800 000 oliviers en 1956, après le gel qui a décimé l'Europe, à 4 millions en 2008. Première Pression travaille ainsi aujourd'hui avec 34 producteurs différents, alternative affirmée à une trop forte homogénéisation européenne du goût. Cuisine de simplicité à l'origine, la gastronomie méditerranéenne joue aujourd'hui la sophistication des produits. Chaque chef semble partir à la quête de ces nouveaux trésors autour de la grande bleue : huile croate aux arômes de fruits confits, olives taggiasche récoltées à la main en Ligurie, mini-sardines de l'estuaire de la Galice, jambon Serrano de Trevelez dans la Sierra Nevada.

Joyau universel et symbole de cette nouvelle idée du bonheur, l'huile d'olive s'est transformée en exhausteur du bon goût méditerranéen



2

Véritable *reconquista* gastronomique, cette influence se retrouve dans l'explosion des produits de grande consommation labellisés « made in Méditerranée » invitant à tous les bonheurs, voyages express dans l'assiette. Graines de couscous aromatisées comme là-bas, légumes confits à l'italienne, ventrèche de thon espagnole, pesto, tapenades, tarama, sauces tomate de luxe peuplent les rayons haut de gamme des supermarchés, sophistiquant l'offre pour initier les amateurs. Véritable attitude, la Méditerranée porte nouveaux produits et modes de consommation au firmament. La vague des tapas, antipasti et autres mezzes déferle ainsi des tables de restaurants jusqu'aux cuisines des particuliers, remixant toutes les envies, métamorphosant jambon jabugo, câpres au sel, bruschetta, artichauts confits et autres croquettes de poisson en aliments bien de chez nous. Sur les traces de cette nouvelle sociologie du goût, Yariv Berreby, le chef de Kitchen Galerie Bis, remet au goût du jour les classiques hors-d'œuvre à la française, jouant des influences entre Paris, Tel-Aviv, Istanbul et ailleurs. Une (r)évolution bouclée tout en douceur autour de cette nouvelle « méditerranéenne society ».

## LA MÉDITERRANÉE EN CAPITALES

### ROME

- ▲ Pour les Tempuras de calamars, spaghetti à la burrata, homard aux artichauts de Fulvio pierangelini.  
**Hôtel de Russie**, via del Babuino.  
Tél. : + 39 06 3288 8830. [www.hotelderussie.it](http://www.hotelderussie.it)

### TEL-AVIV

- ▲ **Carmella**: pour son agneau majadra et sa salade de menthe et coriandre aux noix de cajou.  
14, Rambam Street. Tél. : + 972 03 516 1417
- ▲ **Herbert Samuel**: pour ses calamars grillés aux haricots blancs et tahin chaud face à la mer.  
6, Koifman Street, Gibor House. Tél. : + 972 03 516 6516

### ISTANBUL

- ▲ **Müzedechange**: nouvelle cuisine stanbouliote au musée Sabanci face au Bosphore, fenouil à l'huile d'olive et purée de fèves, poulpes grillés aux olives et câpres. [www.changa-istanbul.com](http://www.changa-istanbul.com)
- ▲ **Develi**: pour les boulettes de viande épicées, les rouleaux d'agneau mariné à la pistache et les assiettes de mezze.  
Balikpazari, Gümüşyüzük Sokak 7, Samatya.  
Tél. : + 90 212 529 08 33

## MARCHÉ QUATRE ÉTOILES

- ▲ Poutargue royale de Messolonaki, jambon ibérique de Guijuelo, huile de Ligurie taggiasche chez **Da Rosa**.  
62, rue de Seine, Paris 6<sup>e</sup>. Tél. : 01 40 51 00 09
- ▲ Harissa traditionnelle, ail séché au soleil, marmelade de citron au **Comptoir de Tunisie**.  
30, rue Richelieu, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. : 01 42 97 14 04
- ▲ Safran et épices chez **Goumanyat**.  
3, rue Charles-François-Dupuis, Paris 3<sup>e</sup>  
Tél. : 01 44 78 96 74. [www.goumanyat.com](http://www.goumanyat.com)

## BEST COUSCOUS

### LOURMARIN

- ▲ Classique étoilé, version tunisienne au poisson, chez **Reine Sammut**, route de Cadenet.  
Tél. : 04 90 68 11 79. [www.reinesammut.com](http://www.reinesammut.com)

### PARIS

- ▲ Végétal à **L'Arpège** chez Alain Passard.  
84, rue de Varenne, 7<sup>e</sup>  
Tél. : 01 47 05 09 06  
[www.alain-passard.com](http://www.alain-passard.com)
- ▲ Stylé au **404**. 69, rue des Gravilliers, 3<sup>e</sup>  
Tél. : 01 42 74 57 81
- ▲ Dans les règles de l'art à la **Mansouria** chez Fatéma Hal. II, rue Faidherbe, 11<sup>e</sup>  
Tél. : 01 43 71 00 16

### MARRAKECH

- ▲ Luxueux, au homard, chez Damien Durand au **Ksar Char-Bagh**. [www.ksarcharbagh.com](http://www.ksarcharbagh.com)

## OBSESSION TAPAS

- ▲ Marinade de scampi, polenta frite de Mortean, poêlées de poulpes au **Mori Venice Bar**.  
2, rue du 4 Septembre, Paris 2<sup>e</sup>. Tél. : 01 44 55 51 55
- ▲ Croquettes d'agneau à la moutarde violette, gaspacho à la citronnelle au **KGB**.  
25, rue des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup>  
Tél. : 01 46 33 00 85
- ▲ Couteaux à la plancha, blancs de seiche au lait de coco, croquettes de jambon ibérique chez **Fogon**.  
45, rue des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup>  
Tél. : 01 43 54 31 33

## LE GOÛT DE LA PROVENCE

### NICE

- ▲ Ricotta et olives sur riquette sauvage, linguines au pesto, tarte de Menton à la **Merenda**.  
4, rue Raoul-Bosio (pas de téléphone).

### MENTON

- ▲ Velouté au fenouil et glace à l'asperge sauvage, pagre aux cébettes olives noires et lait d'amandes, éponge noire au sésame au **Mirazur**.  
30, av. Aristide-Briand. Tél. : 04 92 41 86 86

### MONACO

- ▲ Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire, ragoût de stockfish, poitrine de pigeonneau des Alpes-de-Haute-Provence au **Louis XV**.  
Hôtel de Paris, place du Casino.  
Tél. : + 377 98 06 88 64

## HUILES DE RÊVE

- ▲ Huile turque, sel de la mer Égée, figues séchées de Smyrne, loukoums à la rose chez **Levant & Co**.  
24, rue Pascal, Paris 5<sup>e</sup>. Tél. : 01 43 31 83 75  
[www.levant-co.com](http://www.levant-co.com)
- ▲ Affiorato 2010 : huile primeur en provenance du sud de l'Italie, première de la nouvelle récolte 2009/2010, disponible dès le 1<sup>er</sup> décembre en série limitée chez **Oliviers & Co**. [www.oliviers-co.com](http://www.oliviers-co.com)
- ▲ 34 huiles grand cru du sud de la France chez **Première Pression Provence**.  
9, rue des Martyrs, Paris 9<sup>e</sup>. Tél. : 01 48 78 86 51  
[www.premiere-pression-provence.com](http://www.premiere-pression-provence.com)

1. Huile d'olive Olio di Rosso, **Diesel**, [www.dieselfarm.it](http://www.dieselfarm.it)
2. Huile d'olive **Château d'Estoublon**, Lafayette Gourmet