

Chroniques - Balades gourmandes

Une journée de rêve au Pellicano

En compagnie du chef Sebastiano Lombardi

Pour découvrir le meilleur de la cuisine italienne contemporaine



12 images sur 12 - Cliquez sur une image pour afficher le zoom.

Porto Ercole, situé au bord de la mer au sud de la Toscane, est un paradis préservé pour les nostalgiques de la Dolce Vita.

Dans les années 60, un couple d'américains jet-set et décontractés y jettent l'ancre, tombés fous amoureux du paysage idyllique de ces collines de pins tombant dans la mer turquoise. Ils y bâtissent une demeure à même d'accueillir leurs amis et de partager leur passion pour la douceur de vivre à l'italienne. Cette bâtisse, devenue depuis un hôtel, a su garder l'empreinte de ces moments réservés aux "happy few", mélange réussi de chic suranné et de décontraction très moderne.

J'y rencontre le nouveau chef, **Sebastiano Lombardi**, pour une leçon sur les pâtes et le risotto, les deux colonnes d'entrée de la gastronomie transalpine. Ce jeune chef, originaire des Pouilles, a fait ses armes avec des grands noms de la cuisine

italienne tels Carlo Persia, Giorgio Pini, Antonio Guida et Nino di Costanzo avant de devenir chef exécutif du restaurant Cielo du Relais La Sommità en Ostuni dans les Pouilles, où il décroche sa première étoile Michelin en 2011. Arrivé en mars 2015 au Pellicano, il succède à **Antonio Guida** qui était aux commandes depuis 2002 des cuisines du prestigieux établissement.

La tâche est rude car il doit viser les deux étoiles de son prédécesseur. Pour cela, il a pour lui sa vision contemporaine de la cuisine italienne que quelques années à Londres lui ont permis d'affûter. **De sa province d'origine, les Pouilles, il a gardé l'amour des produits traités avec simplicité.** La côte de la Toscane est en effet riche de trésors, poissons et crustacés pêchés du jour par les marins locaux, fruits et légumes gorgés de soleil, qu'une cuisine attentionnée vise à sublimer par quelques traits de génie culinaire.

Je le suis en cuisine pour comprendre que réaliser des pâtes fraîches en quelques minutes est possible avec un peu d'entraînement. Il commence par m'expliquer **les bases de la préparation** - mi farine de blé "00", mi semoule de blé dur extra fine, un oeuf et un peu d'eau - et c'est tout!

Il me montre ensuite les différentes étapes - pétrissage, mise en boule, puis découpage et façonnage des différentes pâtes - cavatelli, orecchiette, pici, tagliatelles et tortelli.

Tout cela me paraît assez simple mais **quelle pâte avec quelle sauce ?** Sa réponse est simple : les orecchiette avec les légumes, les cavatelli avec les fruits de mer, les pici avec les cèpes ou une sauce "cacio e pepe", les tortelli avec du beurre et du thym, et pour finir les tagliatelles se marient à merveille avec les sauces tomates mais aussi les sauces "ragu" à base de viande braisée.

Et, pour me convaincre définitivement, il réalise en un clin d'oeil des **cavatelli aux moules** dont voici la recette.

On aborde ensuite l'autre monument de la gastronomie italienne : **le risotto**. Si vous êtes déjà allés en Italie, vous savez qu'on commence le repas par des antipasti, suivis des "primi piatti" pâtes ou risottos, et pour finir le plat principal. Ce sont donc des incontournables ! Quel pays...

Première règle du risotto, savoir choisir son riz. Un **Carnarolli**, long et parfumé de préférence à un Arborio qu'on gardera plutôt pour les salades. Sinon, si vous venez des Pouilles comme le chef, essayez un **Vialone nano**. Il est petit et cuira plus vite qu'un Carnarolli tout en gardant croquant et onctuosité, grâce à sa forte teneur en amidon.

On commence par faire légèrement revenir le riz dans une matière grasse puis on déglace généralement avec un peu de vin blanc.

Ensuite, **seconde règle: respecter le temps de cuisson - 18 minutes pour un Carnarolli et 12-13 pour un Vialone nano** - et ne pas oublier de remuer régulièrement et de rajouter de l'eau ou du bouillon de légumes à intervalles réguliers en petites quantités et vous êtes certains d'arriver à un résultat plus qu'honorable. Le liquide est absorbé par petites quantités successives (environ 7 mouillages) jusqu'à cuisson complète

Une fois ces étapes respectées, il convient d'ajouter une noix de beurre et du parmesan râpé au risotto, de remuer quelque peu, de couvrir et de laisser reposer 2 minutes. Cette opération porte en italien le nom de ***mantecare***, et c'est elle qui apporte la consistance crémeuse au plat, dont la liaison est initialement apportée par l'amidon du riz.

Nous attaquons ensuite la réalisation d'une recette du chef très originale, le **risotto aux 3 agrumes, burrata et calamari**, plat d'une grande subtilité où le chef n'utilise pas de vin ni de bouillon mais uniquement de l'eau afin de respecter le goût délicat de la burrata et le parfum des agrumes.

Je m'installe ensuite en terrasse pour déguster les plats réalisés avec le chef. La vue est à couper le souffle, et je me délecte de ce risotto magnifique en regardant la mer. Dur métier.....!

Sophie le Menestrel

Terroirs de Chefs