

# MARSEILLE : NOUVEAUX RESTOS

Les 50 adresses qui bougent

20.

AOÛT/SEPTEMBRE 2006

# GAULT & MILLAU

Le plaisir se cultive

Envie de cuisiner  
fourneaux, produits, recettes

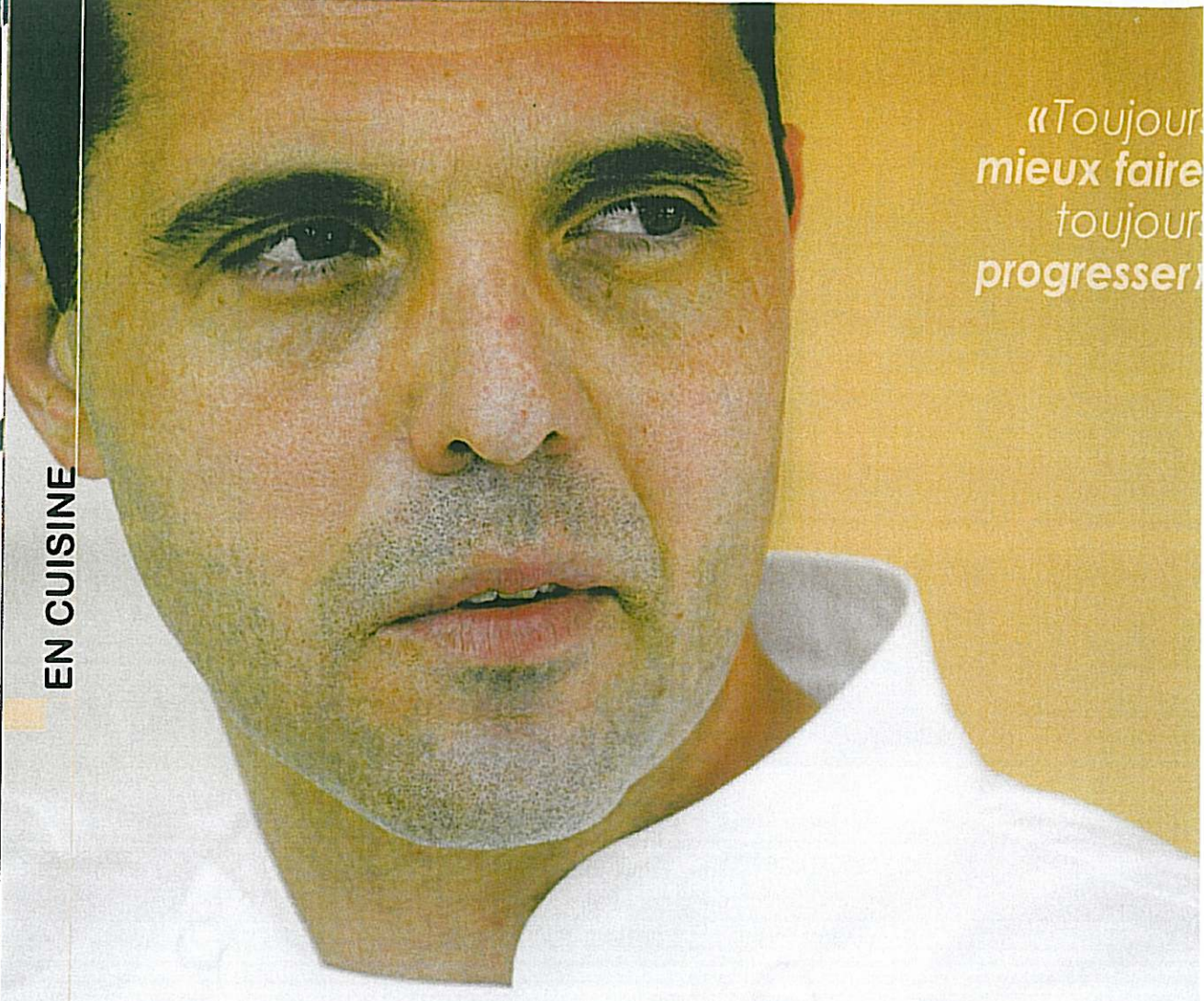
## SPÉCIAL VIN

- ▶ Foires aux vins  
guide des **meilleures affaires**
- ▶ De 4 à 10 €  
nos très bons vins

Un vin signé Johnny

05298 20 F 4 50 € RD



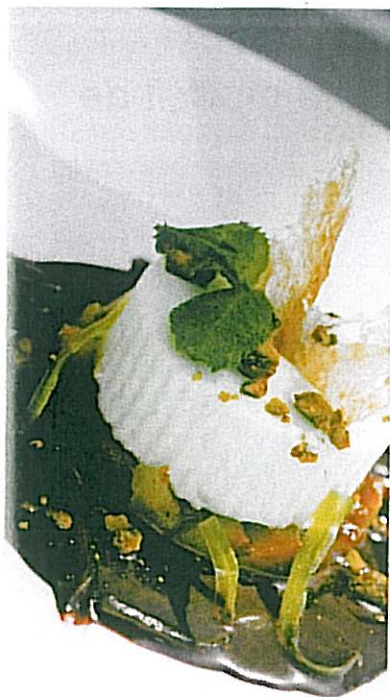


«Toujours  
mieux faire  
toujours  
progresser»

EN CUISINE

ETTORE BOCCHIA en Italie

# Molécule et tradition



■ Grand Hôtel Villa Serbelloni ■

\*Infos pratiques page 145



**La haute gastronomie de demain est en marche.** Loin de la furie des grandes métropoles, Ettore Bocchia profite de la douceur des bords du lac de Côme et travaille à la révolution des palais. De l'utilisation de la modernité et de produits exceptionnels au service des vraies racines culinaires italiennes.

Le petit village de Bellagio est l'incarnation d'une Italie rêvée, celle de Byron, de Stendhal et de Visconti. C'est dans ce cadre bucolique et paisible que se trouve un des hauts lieux de la cuisine moléculaire mondiale. Le pionnier de la cuisine du XXI<sup>e</sup> siècle n'est ni un alchimiste, ni un professeur Nimbus flanqué d'une longue barbe blanche. À 41 ans, Ettore Bocchia, Parmesan épicurien dans l'âme n'a qu'un but : « Toujours mieux faire, toujours progresser ».

#### Recherche de l'authenticité

C'est dans le cadre rococo d'ors et de stucs du Grand Hôtel Villa Serbelloni\*, que l'un des plus grands chefs italiens expérimente sa cuisine. Puriste en quête permanente de perfection, Ettore n'a qu'une obsession, un credo : la recherche de l'authenticité. C'est dans ce but, sous le regard bienveillant de son mécène (Gianfranco Bucher, propriétaire de l'hôtel) qu'il décide d'approfondir

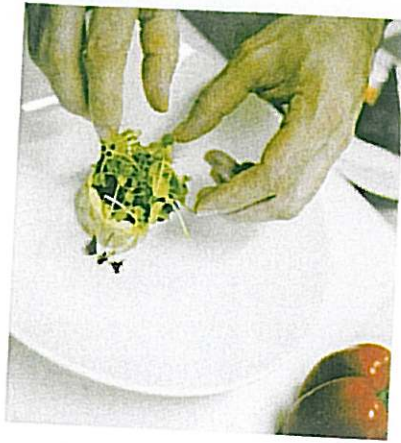
ses connaissances. Aidé de Davide Cassini, physicien et professeur en science de la matière à l'université de Parme, il participe à une réflexion sur les bienfaits de l'innovation alimentaire générée par la cuisine moléculaire. Utilisant les outils de la science, principalement dans les domaines de la neurologie, de la physique et de la chimie, il travaille sans relâche à une meilleure compréhension des principes physico-chimiques des procédés et des interactions principales avec les ingrédients.

#### Sublimer les saveurs

Pour Ettore Bocchia cette recherche « fondamentale » n'a qu'une finalité : optimiser les arômes et sublimer les saveurs.

Le 8 novembre 2002, il fait sensation en présentant officiellement pour la première fois dans le monde, une glace à l'azote liquide. Ce dernier (température -196°) se verse directement sur la crème. Un refroidissement quasi instantané qui

entraîne la formation de microcristaux indétectables au palais. Extrêmement onctueuse, la crème ainsi solidifiée fond en bouche tout en adoucissant la sensation de froid d'une glace classique. Paragon de son menu *Degustazione de cucina molecolare*, la gelée aux pommes avec mousse au vin de paille et glace aux cantucci refroidie à l'azote liquide est un délice qui ravit les convives. Luttant contre ses collègues qui parfois intellectualisent trop leur cuisine, Ettore Bocchia ne recherche que l'émotion pure. Loin de la cuisine spectacle, sa créativité est au service du goût, d'où la simplicité de la présentation. À ce titre, son turbot cuit au sucre, sauce aux poireaux avec pommes de terres et légumes est un chef-d'œuvre d'intensité gustative. Le poisson est enveloppé dans des feuilles de poireaux et frit dans le sucre liquide en fusion à 190°. Résultat : une maîtrise totale de l'acidité alliée à une texture parfaite.



Ce qui fait de lui un grand chef, c'est qu'il n'a jamais perdu le produit de vue.

**Vulgariser la cuisine moléculaire**

Ettore Bocchia, c'est aussi une grande fidélité. Fidèle depuis près de quinze ans à ses fournisseurs, « des amis », à sa brigade dont certains le connaissent depuis l'âge de 12 ans. « Je n'ai pas d'assistants ni de bras droits, seulement des amis, comme des frères. » Ce n'est pas le talentueux Andréas Arienti, qui le seconde depuis treize ans, qui le contredira. « Dans ma cuisine il n'y a pas de star, juste un chef qui privilégie les relations humaines », aime-t-il à rappeler. Il veut vulgariser la cuisine moléculaire même s'il reconnaît qu'elle « appartient aujourd'hui aux seuls initiés et fait partie de la haute gastronomie mais elle se démocratisera dans le futur. Elle est à la cuisine ce que la Formule 1 est à l'industrie automobile ». Conscient du chemin parcouru, il est néanmoins ambitieux et se donne dix ans pour atteindre « sa » perfection. Qu'il se rassure, il a déjà quelques années d'avance sur son programme ! Ce surdoué nous offre sa recette : la nouvelle meringue italienne à la menthe, avec poires fumées, céleri candi et sauce au chocolat. ▲

Marc Brunoy - Photos Marcel Jolibois

