

Atabula ✂

OPINION TENDANCES TABLES & CHEFS LIQUIDITÉS ÉL

Un plat par Mauro Colagreco (Mirazur, Menton) –
Gamberoni de San Remo, perles du Japon, pêche et fleurs de
bégonia

Le gamberone de San Remo est un produit exceptionnel. C'est une grosse crevette de pêche profonde, en mer Tyrrhénienne, dont la saveur et la texture sont sans égal. On retrouve la fermeté presque croquante de la gamba, associée à une chair fine, proche de celle de la langoustine, délivrant des saveurs marines, similaires à celle d'une crevette, mais avec plus de subtilité. C'est Davide Bisetto (Casadelmar – Porto-Vecchio) qui, le premier, m'avait fait découvrir ce crustacé, servi cru, juste décortiqué, posé sur une pointe de purée de panais, et luxueusement assaisonné de quelques grains de caviar. Par cette simplicité de la préparation, le gamberone se révélait pleinement. Je l'ai pourtant goûté ailleurs, à Paris, dans des apprêts plus sophistiqués, comme ce carpaccio posé sur une fine galette de parmesan et recouvert de lardo di colonnata : j'ai alors regretté cette surenchère démonstrative du chef, au détriment de l'expression du produit, totalement dénaturée.

De juin à septembre, les gamberoni de San Remo se retrouvent sur les plus belles tables de la Côte d'Azur. Lors de mon récent périple sur la Riviera, j'ai pu y découvrir la version de Mauro Colagreco. Quel chef étonnant ! Né en Argentine, dans une famille d'origine italienne, formé à Buenos Aires, marqué par deux grands maîtres des fourneaux, Bernard Loiseau et Alain Passard, chez lesquels il restera à chaque fois dix-huit mois, le voilà maintenant presque à cheval sur la frontière, à la sortie de Menton, dans son restaurant Mirazur, perché à flanc de colline, au nom si poétique et si juste : assis au bord de la baie vitrée, le regard, attiré par l'horizon limpide ou les façades bariolées du village, se perd, entre ciel et eau, apaisé par « la mer, la mer, toujours recommencée ».

On retrouve cette poésie, légère et sereine, dans son interprétation des gamberoni. Servis dans un bol de céramique vert céladon, ils prennent place dans un camaïeu de teintes blanches, roses et orangées. Cet univers visuel est d'une grande pertinence car il installe un climat paisible et délicat, en phase avec le traitement culinaire et l'assaisonnement du crustacé. Rien ne viendra heurter la dégustation du produit, sa saveur demeurera intacte, parfaitement respectée et sublimée. A sa subtilité, répond celle de la pêche blanche, à la chair ferme et moelleuse, sans excès de sucre, à l'acidulé exact qui vient, avec douceur, tonifier et rafraîchir avec élégance le plat. Les fleurs de bégonia comme les feuilles de verveine jouent un rôle clef dans l'assaisonnement, en apportant leurs notes discrètement citronnées, autre touche vive indispensable pour révéler les saveurs marines du crustacé. Ces variations autour de l'acidité sont d'une grande finesse et leur force contenue, bien adaptée à la délicatesse des gamberoni. L'expressivité du plat est renforcée par une étonnante gamme de textures, du fondant-gluant des perles du Japon jusqu'au craquant croquant de l'amande fraîche ; dans l'intervalle, pêche blanche, fleur de bégonia, chair du gamberone délivrent une variété de mâche du plus bel effet. On notera également le calibrage des ingrédients qui participe au raffinement de la composition. Un plat pastel, gracieux et distingué, qui magnifie sans équivoque le gamberone de San Remo.

Jean-Philippe Durand

Mirazur – 30 avenue Aristide Briand – Menton – [04 92 41 86 86](tel:0492418686) –
www.mirazur.fr