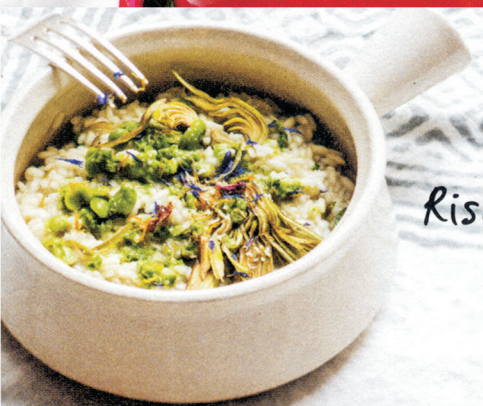


Maisons CÔTES SUD

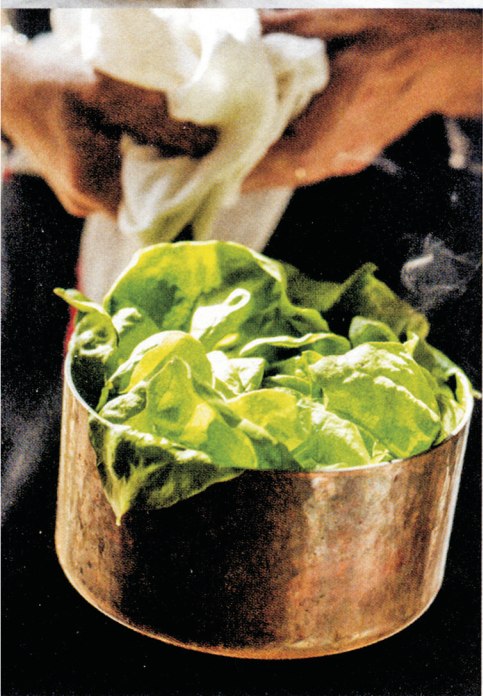
HORS-SÉRIE CUISINE N° 21



La recette de Marco

Voir page 153.

*Risotto aux artichauts épineux,
fèves et pesto de laitue*





Marco Bonaldo

Créateur de concepts alimentaires

Esthète AOC !

Depuis 1995, il trace son sillon dans le terroir ligure où il continue de cultiver l'art du bon, du beau et du bien manger. D'abord avec Terre Bormane, des huiles d'olive et condiments qui l'ont propulsé sur les tables des chefs étoilés du monde entier, Alain Ducasse en tête, pour créer quelques années plus tard Galateo & Friends, un concept haut de gamme bien huilé 100 % design, 100 % délicieux. Tablier maison haut pincé, torchon Bertozzi à portée de main, c'est dans cette cuisine ouverte Minotti équipée d'électroménager Gaggenau et au frigo Électrolux tapissé de magnets qu'il a choisi de partager un risotto aux artichauts épineux, une spécialité de ce coin de Ligurie. Dès l'apéro, les amis sont autour de la pignata contemporaine en terre réfractaire émaillée blanc qui garde le plat uniformément chaud, un filet d'huile d'olive, une pincée de salade de fleurs Galateo pour le chic et... *a tavola !*

Ses goûts préférés ?

Celui de la tomate par-dessus tout dont il a fait son logo. « *C'est rouge, c'est l'Italie !* » L'ail en chemise pour parfumer un plat. L'huile d'olive Assolo, la plus tardive, la plus délicate aussi, idéale à cru sur le poisson, le risotto et avec tous les petits légumes primeurs à manger à la croque-au-sel.

Par LAURENCE BOTTA-DELANNOY. Photos MATTEO CARASSALE.

