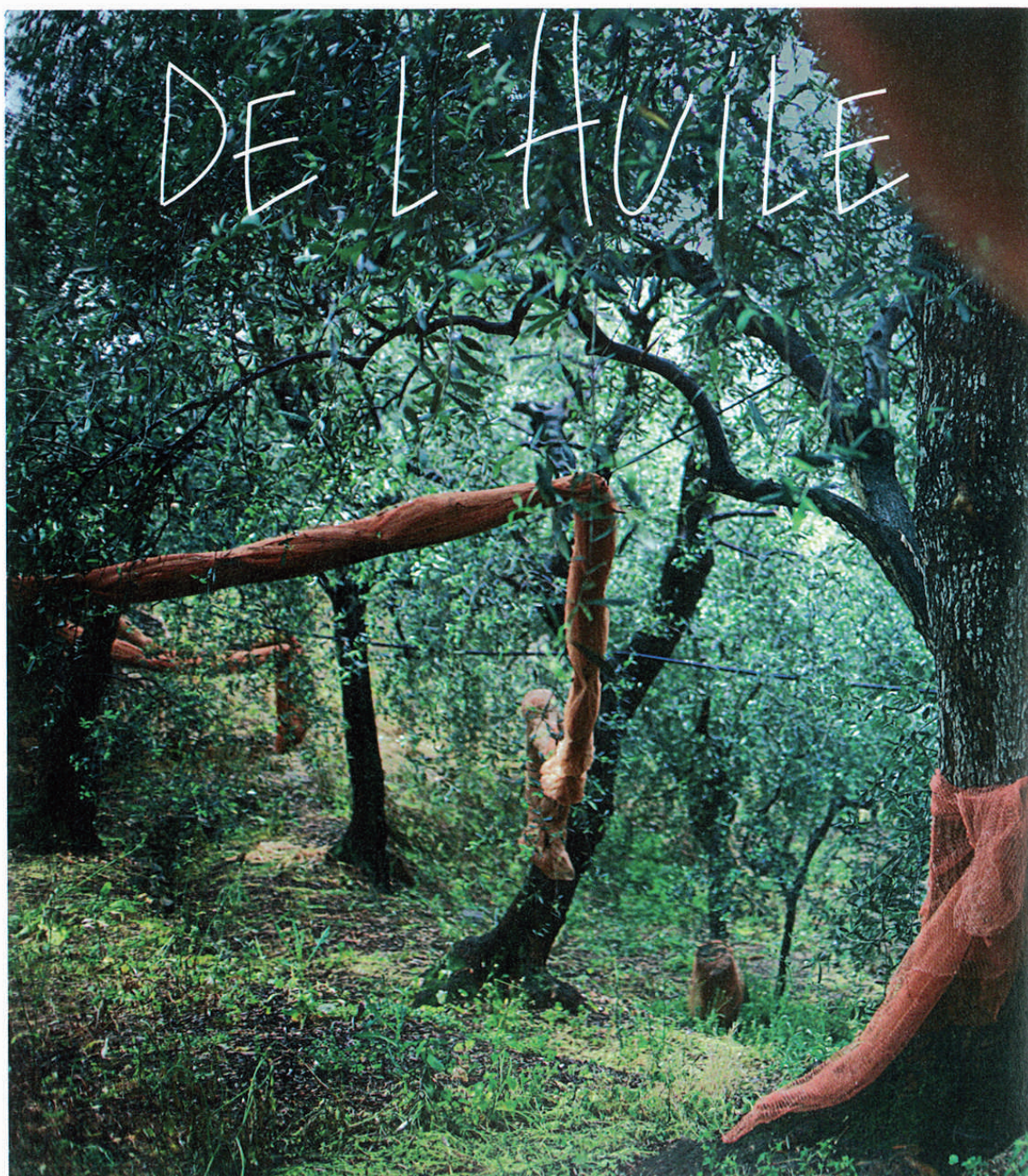


Lafayette
G O U R M E T
L'ALIMENTATION DES GALERIES LAFAYETTE

JUIN 2007 - NUMÉRO 21 - Spécial Italie

LA CRÈME

DE L'HUILE

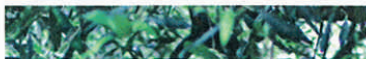


Lafayette

GOURMET

L'ALIMENTATION DES GALERIES LAFAYETTE

Révélee par Alain Ducasse, l'huile d'olive de Marco Bonaldo parfume les très bonnes tables du monde entier. Voyage en terre bormane.



RENCONTRES / SAVOIR-FAIRE

Rédacteur : Daniel Roux
Photographe : Bertrand Despres



Sans forfanterie, il lâche du bout des lèvres qu'il est habillé, des pieds à la tête, en Jean-Paul Gaultier. «J'ai un ami, dit-il, qui travaille avec lui à Paris.» Marco Bonaldo, 43 ans, promène sa fine silhouette d'une pièce à l'autre de sa maison de famille isolée. Située dans un village sur les hauteurs d'Imperia, à quelques kilomètres de la frontière française, la bâtisse a été rénovée entièrement dans un style qu'il n'a pas voulu «trop traditionnel», façade blanche et volets d'un vert plutôt basque. Des chaises et des lampes signées Starck donnent à son intérieur une ambiance baroque contemporain. À perte de vue, depuis la terrasse, les collines de la région de Ligurie sont plantées d'oliviers en rangs serrés. Des arbres trapus aux troncs presque noirs, assez bas pour faciliter la cueillette, aux pieds desquels court une herbe folle, que les machines agricoles n'ont jamais abîmée; elle n'est foulée que par les pas des cueilleurs qui,



Il y a douze ans, Marco Bonaldo, créait l'huile d'olive Terre Bormane, à partir d'une variété typique de la région ligurie, la taggiasca.

Lafayette

G O U R M E T

L'ALIMENTATION DES GALERIES LAFAYETTE



Marco Bonaldo n'a pas souhaité quitter sa région natale, la Ligurie, à quelques kilomètres de la Côte d'Azur française. « Ici, précise-t-il dans un sourire, on est resté molto mamma. »

d'octobre à avril, grimpent sur les arbres pour les gauler. Marco Bonaldo est calme, précis et s'exprime en français d'une voix posée, sans exubérance. La réussite de sa petite entreprise parle pour lui.

Diplômé d'un doctorat en marketing, l'enfant du pays a quitté, en 1995, l'important négociant en huile qui l'employait pour monter une entreprise baptisée Casa Olearia Taggiasca, du nom de la variété d'olive (la taggiasca) classée ici en appellation d'origine protégée. « Elle est petite, noire, et l'huile qu'elle produit est assez délicate, assez douce, avec un goût "fruité noir", très atypique en Italie, où l'huile est habituellement plus corsée, au goût "fruité vert" », décrit-il avec minutie. Douze ans plus tard, dans le pressoir de ses associés, la famille Guasco, maîtres mouliniers installés depuis quatre générations dans un hameau de cinquante habitants près d'Imperia, les centrifugeuses ultramodernes ont remplacé l'antique pressoir en pierre granitique. Un des oncles de la famille a garé sa Porsche Carrera à deux pas de l'ancien moulin. Alberto, l'un des fils, à peine âgé de 23 ans, revient de

New York où il a passé six mois à perfectionner son anglais. Tous, comme Marco Bonaldo, ont choisi de rester dans la région qui les a vus naître, proche de leurs racines et de leur famille. « Ici, on est restés molto mamma », dit-il dans un sourire. Mais c'est dans le monde entier qu'ils vendent leur huile, sous la marque Terre Bormane. Une huile certifiée bio selon les standards américains, une huile haut de gamme, « gastronomique », dit Marco, lui-même issu d'une famille de chefs cuisiniers. Et pour cause.

Dès le début de l'aventure, Alain Ducasse, quand il n'était « que » le chef étoilé du restaurant de l'hôtel Louis XV, à Monaco, leur a fait confiance. Ils se connaissaient, s'appréciaient, et la première commande s'est faite comme ça, dans la cuisine de Marco et de sa femme Bianca, par une poignée de mains autour d'un bout de pain et de quelques gouttes d'huile. Aujourd'hui, la Terre Bormane a suivi l'ascension du chef gascon et parfume les plats de ses 32 restaurants, dont les trois trois-étoiles de Monaco, du Plaza Athénée à Paris et de New York. Sur cette



Lafayette

GOURMET

L'ALIMENTATION DES GALERIES LAFAYETTE



réputation, il a construit, adresse après adresse, son petit empire. Il parcourt le monde près de six mois par an, pour promouvoir sa Terre Bormane dans les plus grands établissements et les épicerie fines,

Dans sa bouche, comme dans la mode, revient constamment le terme de «ligne» lorsqu'il évoque les éditions spéciales, baptisées Riserva, Rubino ou Antico, qu'il dessine lui-même, de l'étiquette à la bouteille. Il y a quelques semaines, dans le hameau de la famille Guasco, un rabbin est venu d'Israël pour décerner une certification cachère à l'huile Terre Bormane. Pour la Casa Olearia Taggiasca, 12 ans d'âge, ce n'est qu'un début.

Retrouvez les huiles Terre Bormane lors de la manifestation «Alla moda italiana», du 6 au 30 juin, dans vos magasins Lafayette Gourmet.



Huile d'olive gastronomique, Terre Bormane est aujourd'hui vendue dans le monde entier, dans les plus grands restaurants comme dans les plus fines épicerie. C'est dans sa maison, décorée par ses soins, que Marco pense chacune des éditions spéciales qu'il s'apprete à sortir et qu'il dessinera de la bouteille à l'étiquette.