

nice-matin

Un extraordinaire marché méditerranéen



Parcourant le marché méditerranéen imaginé hier en principauté, le prince Albert II et Alain Ducasse ont dégusté la fameuse pissaladière de l'Antibois Jean-Paul Veziano, qui avait notamment officié pour le mariage princier l'an dernier.

« Tout est frais, ça a été pris hier soir. » Sur l'étal des Rinaldi, la pêche du jour pleine de couleurs attire l'attention. L'effet de vouloir montrer « aux chefs du monde entier ce que l'on peut pêcher dans les eaux monégasques » est réussi. De stand en stand, l'esthétisme visuel et le gustatif pour les papilles se propage. C'est le cadeau d'Alain Ducasse à ses convives cuisiniers.

Un marché méditerranéen unique, réunissant cent produits phares de la région. Tous de producteurs locaux. Des agrumes mentonnais à la pissaladière antiboise de Jean-Paul Veziano en passant par les petites courgettes trompettes de Vintimille, la truffe d'Alba ou la pâte de coings des Alpes. On trouve même l'huile d'olive « Galateo » d'Arma di Taggia dont le prince Albert II a fait son fournisseur au Palais princier.

« Vision globale, expression locale »

Une halle version palace installée de façon éphémère dans la Salle des étoiles, là où d'ordinaire viennent se produire les stars. Les « stars », hier, c'étaient les produits régionaux.

Défendu bec et ongles par Alain Ducasse, chef « glo-cal » comme il se baptise, « avec une vision globale et une expression locale ».

Face aux étals, la tentation était trop belle, du coup, pour les 240 chefs de mettre la main à la pâte. Certains ont coiffé leur toque et se sont mis aux fourneaux pour un *live cooking* étoilé comme jamais vu en principauté. Le jeu pour quatorze d'entre eux était de travailler un produit unique, à leur façon.

Le chinois Da Dong s'est attaqué à l'agneau de lait. Son confrère new yorkais David Chang à la lentille verte, alors que l'Écossais Tom Kitchin (ancien du Louis XV) se frottait au poulpe de roche. Un exercice de style pour quelques bouchées proposées aux convives du marché.

Côté desserts, se confrontaient notamment Pierre Hermé et Christophe Michalak. Rien que ça. Deux stars de la pâtisserie « made in » Paris. Le maître contre son ancien élève.

Et il faut dire que même si Pierre Hermé reste le roi des macarons, c'est bien Christophe Michalak qui a eu la préférence des palais (à notre table!) avec son petit gâteau yuzu-amanande...