

Combat des chefs cette semaine au Belvédère à Porto-Vecchio



Le coup d'envoi est donné pour la dernière décade 2007 du Belvédère à Porto-Vecchio, celle du combat des chefs Michel Portos, Johan Leclerre et Philippe Nogier qui s'exprimeront sur le « ring » des saveurs insulaires ici en compagnie de César Filippi, Jacques Abbattucci et Jacky Pandolfi.



Aux « pianos » (bar) du Belvédère à Porto-Vecchio, Michel Portos, Johan Leclerre et Philippe Nogier. Ils s'affronteront autour des saveurs insulaires jusqu'au 16 décembre.

(Photos Pierre Claverie)

C'est l'ultime décade gastronomique avant la fin de l'année, la XIVe du nom, mais sans doute le rendez-vous le plus excitant en matière de papilles gustatives puisque le « Belvédère » à Porto-Vecchio nous convie à un formidable combat des chefs. Chacun devra décliner à sa façon, quelques produits parmi les plus représentatifs de l'île comme le veau, le figatelli, le brocciu, la clémentine, le denti, l'oursin ou la châtaigne, le fruit ! Aux « pianos » de célèbre établissement ont été conviés l'étoilé Michel Portos (« Haute Rive Saint James » à Bordeaux) qui met un point d'honneur à sélectionner les produits d'exception, Johan Leclerre (« La maison des mouettes » à Aytre), meilleur ouvrier de France de l'année et considéré comme le plus prometteur par ses pairs (Ducasse, Troisgros et Lorain) et le résident permanent du Belvédère,

le talentueux et inventif, Philippe Nogier. On croit la partie gagnée pour ce dernier, mais il n'en est rien car il n'est pas question ici de se reposer sur une meilleure connaissance supposée du terroir insulaire. C'est d'un véritable combat dont il s'agit et le seul vainqueur assuré ne peut être que celui ou celle qui fréquentera « la table des chefs » avant le 16 décembre, car c'est à cette date qu'ils jetteront leur toque !

Une démarche exemplaire

Outre l'aspect ludique, gastronomique et festif de la démarche, on peut apprécier la réelle volonté de la part du maître des lieux, César Filippi, de mettre en avant l'excellence - quand il y a réellement lieu - de la production de l'île. Il y a par exemple la viande, en l'occurrence celle issue de la ferme « Fil di Rosa » (agriculture biologique) de Jacques Abbattucci

qui n'a de cesse d'améliorer, de perfectionner pour proposer ce qu'il y a de meilleur. Le veau et la vache « Tigre » est une marque déposée qui lui appartient. Il a ainsi retrouvé une authentique souche bovine corse donnant une viande à nulle autre pareille. C'est une voie remarquable qu'ont prise certains agriculteurs producteurs et parfois distributeurs comme Jacky Pandolfi qui conditionne et diffuse lesdits produits (son atelier de découpe est à Sotta). Il est le prestataire de service de toutes les tables « haut de gamme » de Corse et d'ailleurs... « Le principe peut être appliqué à d'autres secteurs », nous dira en souriant César Filippi, « l'alimentaire peut avoir une forte valeur ajoutée identitaire... »

Et pour l'heure, ce ne sont pas quatre mousquetaires qui s'affrontent aux fourneaux du Belvédère à Porto-Vecchio, mais bien

trois : Portos, Leclerre et Nogier qui nous proposent la quintessence de leur savoir-faire, pour ne pas dire de leur art, pour la table Corse.

PIERRE CLAVERIE

Savoir +

Le Belvédère, route de Palombaggia. 20137 Porto-Vecchio. Tél.04.95.70.54.13. www.hbcorsica.com

La table des saveurs de l'île

La Corse vue par Michel Portos, Johan Leclerre et Philippe Nogier devrait se décliner à table de la manière suivante : crémeux d'oursin et saint jacques beurre iodé, soupe de châtaigne, langoustines au jus d'oursin, denti au jus de figatelli, bruccio au fenouil, panacotta de clémentines, chips de pancetta, œuf de caille en coque d'oursin, veau corse au ris et cannelloni aux choux, millefeuille de tome corse à la noisette de Cervione, etc. Ce ne sont ici que quelques-uns des plats proposés par ces « trois mousquetaires de la gastronomie » ici au service, non pas de la reine, mais de la table du Belvédère.

Ce combat d'invention et de création est aussi celui des saveurs de l'île exprimées différemment et avec le souci permanent d'en respecter absolument l'essence. Le pari semble d'ores et déjà gagné pour chacun des trois.