A la découverte de la Toscane

La Fédération italienne des chefs propose une semaine de la cuisine régionale avant l'organisation du prestigieux prix Catherine de Médicis.

LE restaurant Il Forchettone, traduisez la grande fourchette, accueillait, mardi soir, à La Wantzenau, une délégation de chefs toscans, parmi lesquels l'étoilé Giuseppe Da Prato, venus faire découvrir aux Bas-Rhinois la gastronomie de cette région considérée comme le coeur de l'Italie, tant du point de vue culinaire que culturel.

Cette manifestation est organisée dans le cadre d'échanges qu'organise la FIC, Fédération italienne des chefs. *« Il ne s'agit ni de promotion, ni de publicité, mais de mettre en place de véritables échanges, tant pour la culture que pour la gastronomie, afin de faire découvrir les richesses que recèlent nos deux pays »,* explique le Mulhousien Antonio Passaseo, président de la délégation française de la FIC, qui comprend une centaine de membres, et ancien restaurateur de la cité du Bollwerk.

Le prix Catherine de Médicis

Mais outre cet échange qui verra, le mois prochain, un restaurateur de notre région - le chef des Caves du Vieux Couvent - prendre la tête d'une semaine de la cuisine alsacienne à Florence, Antonio Passaseo est particulièrement fier d'avoir pu mettre sur pied, avec son comité, l'organisation du prestigieux prix Catherine de Médicis, en France. *« Ce sera la première fois que cette manifestation biennale sera organisée hors d'Italie. Il s'agit de récompenser des personnes qui oeuvrent pour faire progresser la gastronomie, que ce soient des oenologues, des cuisiniers, des directeurs d'écoles hôtelières... Ce prix, créé à l'initiative de l'Union régionale des chefs toscans, récompense depuis 1975, des cuisiniers qui élaborent des plats régionaux, nationaux, internationaux... et qui sont les chantres de la qualité et de l'authenticité »,* précise-t-il. Il confie que des chefs français sont d'ores et déjà nominés.

Toute la semaine, Il Forchettone propose ainsi un menu gastronomique qui se compose, entre autres, d'une crème de fenouil à la crevette, de pâtes à la julienne de légumes et langoustines, d'un filet de daurade à l'orange et aux asperges vertes, de saltimbocca de pintade et dinde relevé de foie... Outre des maîtres queux, la délégation italienne comprenait également un « industriel » de l'agro-alimentaire, Raffaele Bellizia, venu faire découvrir les produits conditionnés par son entreprise, Bertolini, une marque réputée dans la botte.

Il Forchettone a ouvert, il y a dix-huit mois, dans les locaux rénovés de l'ancien restaurant Le Saumon qui a connu quelques vicissitudes ces dernières années. Ses propriétaires actuels étaient, auparavant, installés à Ittenheim où ils proposaient, depuis une vingtaine d'années, une cuisine franco-italienne.

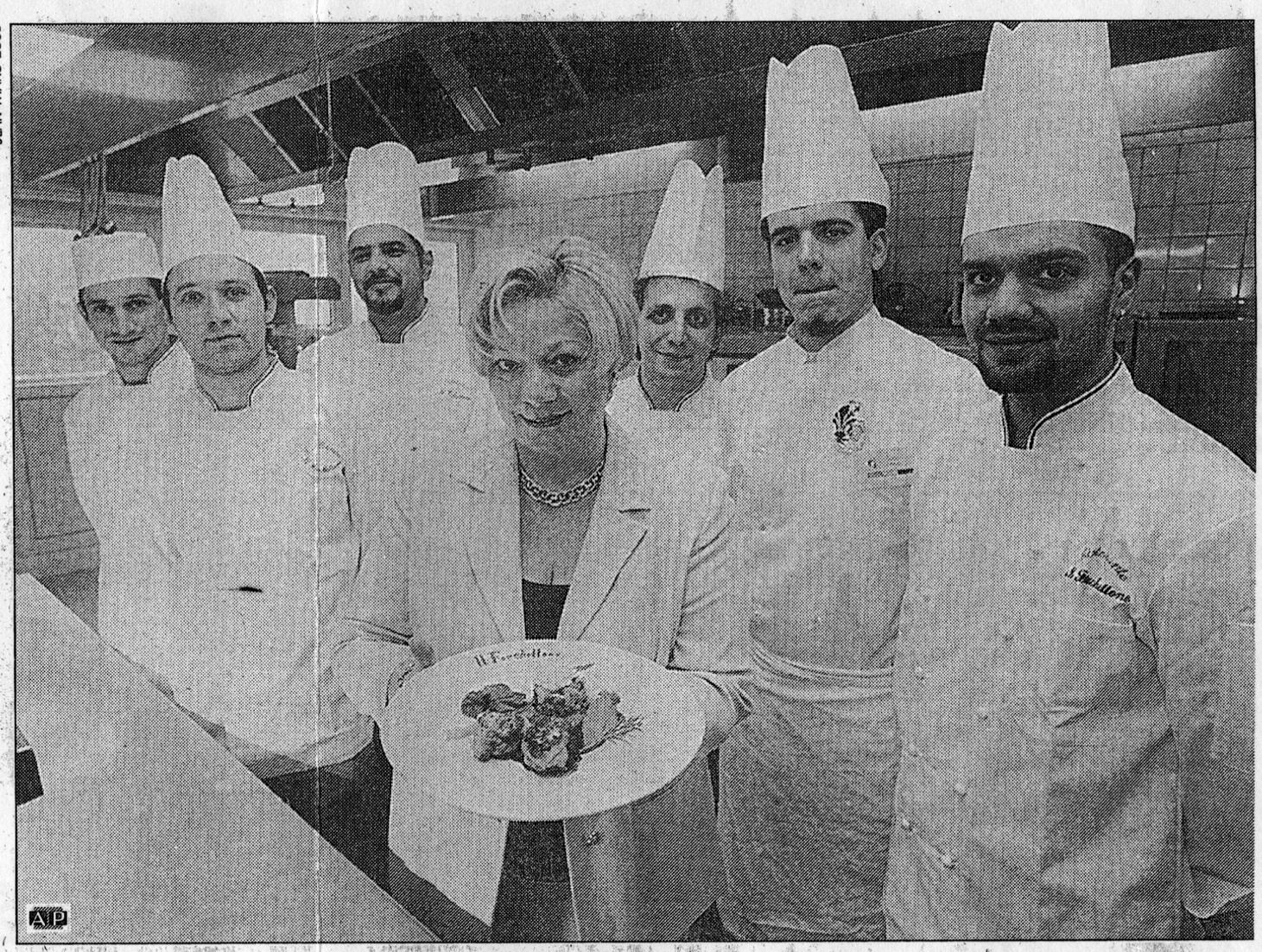
Carte très régionaliste

A La Wantzenau, la carte est devenue entièrement transalpine avec des spécialités venues de toutes les régions d'Italie, que ce soit pour les entrées, les plats, les desserts ou les traditionnelles pizzas, une carte qui introduit une agréable variété dans cette commune très gastronomique du nord de Strasbourg. Tina Albanese s'occupe de l'accueil tandis que son mari, Franco, qui est issu de l'école hôtelière de Bari, est aux fourneaux. Le couple entend faire de l'établissement une enseigne gastronomique... à condition de pouvoir trouver le personnel nécessaire : *« Nous avons actuellement neuf employés et il en faudrait le double pour composer une brigade digne d'un restaurant gastronomique. Mais nous ne parvenons pas à embaucher »,* regrette-t-elle.

Il Forchettone dispose d'une centaine de couverts et en propose autant, l'été, sur la terrasse avec des tables nappées de tissu. ●

ALVEZIO BUONASORTI

JEAN-MARC LOOS



Il Forchettone a servi de cadre à une semaine toscane organisée avec des chefs venus de cette région d'Italie. L'établissement ambitionne de devenir gastronomique à condition de trouver le personnel nécessaire à la composition d'une brigade suffisante.