TASTE THE MEDITERRANEAN

Gourméditerranée en Croatie pour représenter la France !

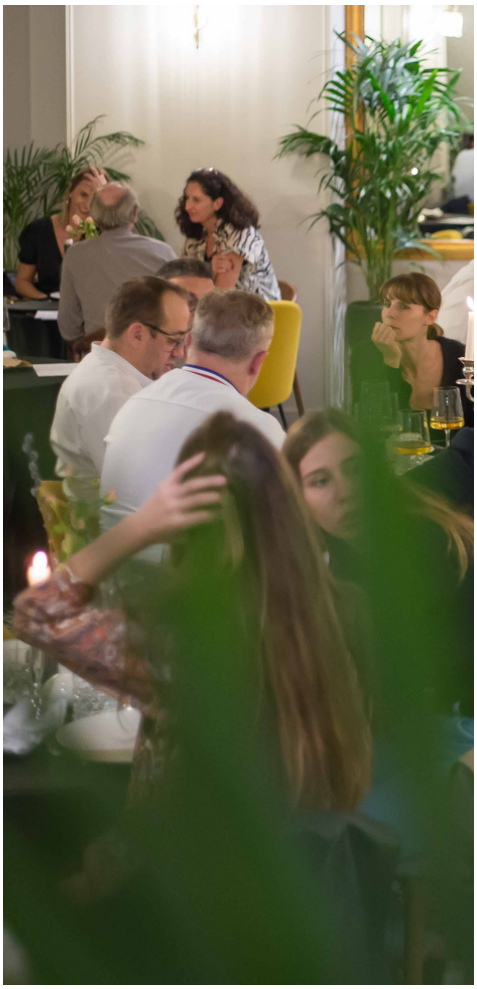
COMMUNIQUÉ DE PRESSE, 12 OCTOBRE 2022

La dixième édition du festival ***Taste the Mediterranean***, qui réunit chaque année une trentaine de chefs internationaux pour célébrer la cuisine méditerranéenne, s'est déroulée du 4 au 9 octobre 2022 à Split, en Croatie.

Plusieurs membres de Gourméditerranée y étaient invités pour représenter la France à travers des **démonstrations de cuisine, master classes, tables rondes ou dîners** dans des restaurants de la capitale de la Dalmatie.

LA DÉLÉGATION PROVENÇALE

Lionel Levy, chef (Alcyone, InterContinental Marseille Hôtel-Dieu).
Philippe Zerah, directeur de salle et d'exploitation (Dalloyau Marseille, 1860 Le Palais).
Fabien Torrente, chef (BUBO), avec son apprenti Pierre Bourdon.
Vanessa Robuschi, cheffe (Question De Goût).
Paul Langlere, chef (Sépia).
Camille Gandolfo, cheffe (Les Bords de Mer).
Fabien Lefebvre, chef (Pica-Pica).
Ippei Uemura, chef (Tabi).



Commensalité

Lionel Levy, président de Gourméditerranée et acteur incontournable du rayonnement sans précédent de la cuisine phocéenne depuis deux décennies, était accompagné de plusieurs chefs et restaurateurs renommés, incarnant toute la vitalité et la diversité de la scène culinaire régionale. Après quatre jours de rencontres et d'échanges, Lionel Levy a rappelé le **lien essentiel qui unit le festival *Taste the Mediterranean* et l'association Gourméditerranée, tous deux nés en 2012** :

« Ingrid Badurina Danielsson, créatrice du festival, défend depuis longtemps son pays natal, la Croatie, qui a su mettre en avant très tôt sa gastronomie et ses producteurs de Dalmatie, d'Istrie ou de Slavonie. Les convictions d'Ingrid ont immédiatement et naturellement résonné avec les valeurs de notre association, qui promeut la Provence et son berceau, la Méditerranée. C'est ensemble que nous pouvons protéger nos terroirs, défendre l'environnement, transmettre les recettes et cultures méditerranéennes, partager nos savoir-faire. Nous sommes unis dans cette démarche et, à l'image de nos aïeux de la "mer du milieu", nous nous attablons depuis dix ans, ensemble, dans la convivialité. La Méditerranée est notre terrain de jeu gourmand, et l'accueil chaleureux de nos amis croates renforce un peu plus nos liens chaque année. »

Hospitalité

L'hospitalité était justement au cœur d'une table ronde à laquelle a participé **Philippe Zerah**, directeur de salle, restaurateur et vice-président de Gourméditerranée, qui n'a de cesse de promouvoir les mérites d'un **service en salle de qualité**. Ce sujet et la **valorisation des métiers du service** ont été évoqués avec plusieurs professionnels et spécialistes du secteur, notamment Željana Zovko, députée européenne et Mira Šemić, directrice du Gault&Millau Croatie.

L'équipe de Gourméditerranée a également eu le plaisir d'échanger avec **Michèle Rubirola**, première adjointe au maire de Marseille, et **Marie-Hélène Amsallem**, adjointe au maire des 6e et 8e arrondissements, déléguée à la santé publique, au bien manger et au bien vivre. Elles participaient à une table ronde sur le **rôle de la gastronomie dans le développement d'un tourisme durable**.

Photos ©Taste the Mediterranean

CARPACCIO DE LÉGUMES D'AUTOMNE

Une recette improvisée par **Vanessa Robuschi** pendant le festival, après des emplettes de saison au marché de Split. Céleris-raves et betteraves y sont cuisinés sous plusieurs formes, à cru, à cuit ou en pickles. Une entrée de saison fraîche et gourmande, qui saura réconcilier les plus récalcitrants avec ces légumes souvent mal-aimés !

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 5 petits céleris-raves avec leurs fanes, ou à défaut 1 gros céleri et 2 fanes
- 5 petites betteraves rouges crues
- 1 grenade
- 1 oignon rouge
- 50 g de sucre
- 100 g de vinaigre d'alcool blanc
- 150 g d'eau
- 1/4 d'oignon jaune
- le jus de 1/2 citron
- huile d'olive
- beurre
- graines de cumin
- sel, poivre

Séparer les céleris-raves de leurs fanes et les éplucher. Peler également les betteraves. Réserver le tout au frais.
Pour le **carpaccio**, tailler très finement, à l'aide d'une mandoline, 2 petits céleris-raves et 3 petites betteraves. Couvrir avec un papier absorbant humide et du film alimentaire, réfrigérer.
Pour le **condiment de légumes d'automne**, tailler en brunoise fine (1 à 2 mm) 1 petit céleri-rave, 1 fane et 1 petite betterave. Ajouter l'oignon rouge ciselé très finement, ainsi que les graines de la grenade et quelques fanes hachées. Réserver.
Pour les **pickles de betterave**, couper 1 betterave en petits quartiers, les mettre dans une boîte. Porter à ébullition le sucre, le vinaigre et l'eau, avec quelques graines de cumin et des fanes. Verser sur les betteraves, fermer la boîte, laisser refroidir.
Pour la **purée de céleri-rave**, faire revenir les 2 céleris-raves restants dans une casserole, avec un filet d'huile d'olive et l'oignon jaune. Assaisonner et mouiller à hauteur. Laisser cuire. Lorsque le liquide a totalement disparu, mixer avec une noisette de beurre. Réserver au frais.
Pour le **jus vert**, porter à ébullition une casserole d'eau salée, y plonger les fanes pendant 2 min. Les débarrasser dans un récipient d'eau froide avec des glaçons, puis les égoutter et les mixer en ajoutant de l'eau de cuisson, de façon à obtenir une texture onctueuse. Assaisonner et réserver.
Pour la **vinaigrette**, émulsionner 2 ou 3 cuillères à soupe de liquide des pickles, de l'huile d'olive, le jus de citron, du sel et du poivre.
Pour le **dressage**, faire une bande avec le carpaccio en alternant les couleurs. Le badigeonner de vinaigrette à l'aide d'un pinceau. Assaisonner le condiment de légumes avec cette même vinaigrette, puis le disposer sur le carpaccio. Ajouter des quenelles de purée de céleri façonnées avec deux petites cuillères, quelques quartiers de betteraves en pickles et des pointes de fanes.

GOURMÉDITERRANÉE, L'ASSOCIATION CULINAIRE DE RÉFÉRENCE EN PROVENCE

Depuis 2012, l'association Gourméditerranée promeut l'identité solaire et métissée de la cuisine en Provence et en Méditerranée. Créée pour fédérer les artisans du goût œuvrant dans le Sud, avec Marseille comme épicentre, elle témoigne plus que jamais de la vitalité de la scène culinaire régionale. Elle réunit 70 hommes et femmes profondément attachés aux saveurs, à l'hospitalité et à la diversité du bassin méditerranéen. Les membres de Gourméditerranée, qu'ils soient chefs, responsables de salle, pâtissiers, fromagers, boulangers ou autres acteurs des métiers de bouche, incarnent eux-mêmes une formidable pluralité de métiers, de savoir-faire et de sensibilités.

Contact : Céline Richet - 06 63 68 14 78 - contact@gourmediterranee.org

www.gourmediterranee.org