

Chef affûté pour une décade en Auvergne revisitée

Vient de débiter la deuxième des quatre décades du *Belvédère* avec pour chef invité, celui étoilé des pianos du *Château de Codignat* en Auvergne, Mathieu Barbet

L'ambiance est davantage celle d'un atelier de haute technologie plutôt que celle - généralement supposée - d'une cuisine... Et pourtant, il s'agit bien d'un des pianos mais, là, dédiés à la gastronomie, celle proposée par le *Belvédère*. L'enseigne a débuté depuis vendredi dernier sa seconde décade. L'invité est celui de l'Auvergne incarnée par le chef Mathieu Barbet. Ce dernier vient de quitter le somptueux *Château de Codignat* (Bort-l'Étang) et sa cuisine étoilée pour aborder les rivages insulaires, ceux du golfe de Porto-Vecchio. Mais cette fois, il s'en est allé directement aux fourneaux aux côtés du chef résident, Jérôme Nolin pour mettre au point et décliner le menu de sa décade. La précision du geste, l'empathie avec le produit, la mise en valeur pour l'explosion des saveurs sont les maîtres mots. « Je suis un ardent défenseur des saisons, du terroir en apportant la touche surprenante qui fera la différence... Et c'est là qu'interviennent saveurs et senteurs venues d'ailleurs et pourquoi pas de Corse ? C'est un peu dans cet esprit que j'ai élaboré ce menu qui est le reflet de la cuisine que je propose en Auvergne avec les clin d'œil obligés au pays d'où je viens et à celui où je suis aujourd'hui... Merveilleux en l'occurrence. Exprimer une identité culinaire différente tout en proposant la différence... C'est ce que nous tentons pour cette nouvelle proposition gastronomique à Porto-Vecchio... », explique ce jeune chef dont le succès n'a pas attendu le nombre des années.

Mathieu Barbet a rapidement fait ses « classes » aux côtés de grands chefs comme Bernard Andrieux à Durtol, Stéphane Dupuy et Thierry Thiérelin à Saint-Tropez... Et après ces quelques pérégrinations de haute volée a retrouvé la cuisine de son pays d'origine, l'Auvergne, là même où il avait débuté auprès de Stéphane Dupuy - pour ce même château - et à qui il a succédé tout en sachant conserver le ciel étoilé de la table et en y apportant sa touche personnelle, sa modernité développée.

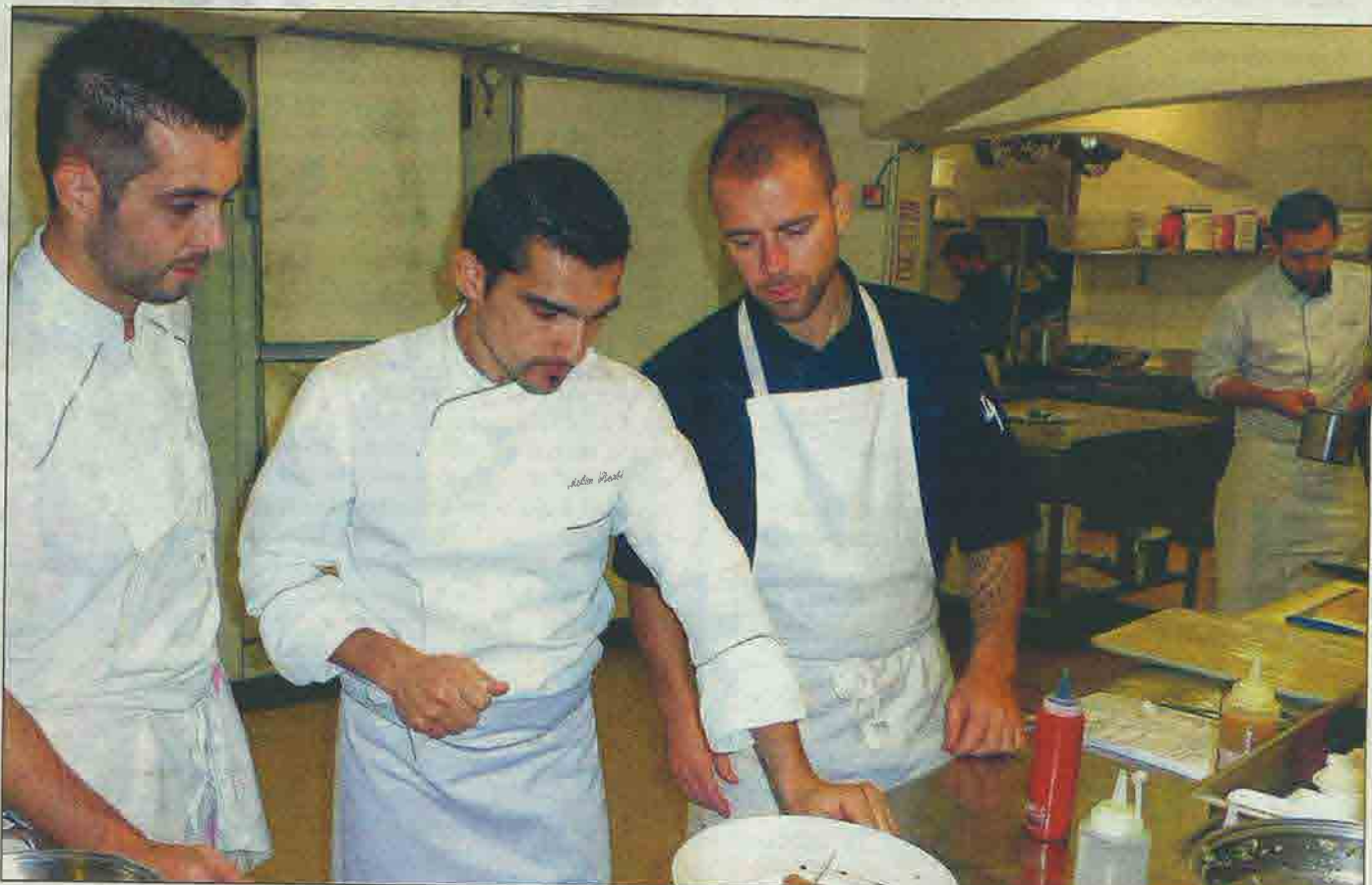
L'union délicate

Mais que retrouve-t-on d'Auvergnat dans son menu porto-vecchiaï ? Quelques saveurs particulières de produits clairement identifiés géographiquement : la lentille verte du Puy, la moutarde de Charroux, les fromages d'Auvergne revisités, la pastille de Vichy, etc. Mais il faut bien s'en douter, tout cela est subtilement caché pour mieux se dévoiler et accompagner par exemple les saveurs locales comme celle du poisson, de la noisette de Cervione, du safran d'ici, des châtaignes de la montagne de « là-bas », etc. En somme, un mariage peu ordinaire pour une union parfaite à célébrer jusqu'au 7 novembre avant la Bourgogne !

PIERRE CLAVERIE

Savoir +

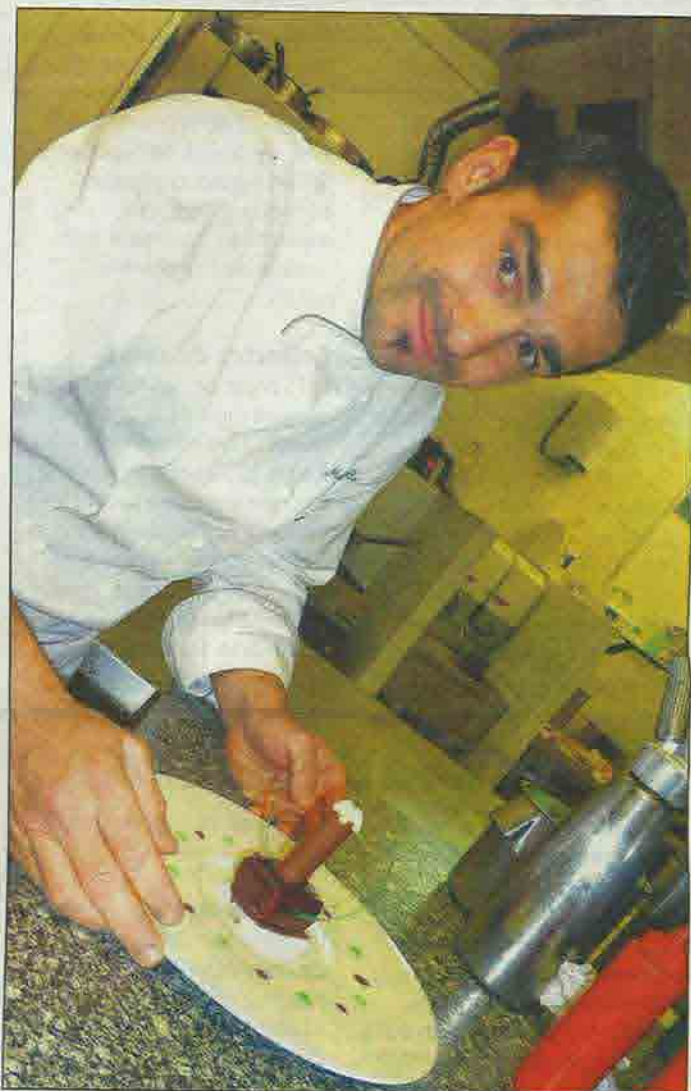
Le *Belvédère*. Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio. Tel : 04.95.70.54.13. www.hbcorsica.com



Le chef résident Jérôme Nolin aux côtés du chef invité, Mathieu Barbet mènent une dernière « inspection » avant le coup de feu de l'ouverture. (Photos Pierre Claverie)

Le menu du chef

Apéritif gourmand : la lentille verte du Puy sous toutes ses formes et nuage à la moutarde de Charroux ; les langoustines en tartare aux légumes d'automne, semi-pris maïs et saveur des noisettes torréfiées ; la dorade royale comme un tournedos rôti, bille croustillante aux coquillages, bouillon au safran corse et citrons confits ; le filet de bœuf charolais rôti, croûte de figue, fine purée de châtaignes et jus corsé au vin rouge ; les fromages d'Auvergne revisités, chutney de cerise acidulée ; la pastille de Vichy et le chocolat noir Valrhona tel un After-Eight aux textures variées.



Mathieu Barbet, un jeune chef étoilé de 33 ans.



Explication de la composition des plats.



Mais où se cache la pastille de Vichy ?

Dans la cité du sel

Réunion anciens combattants

La fédération des anciens combattants organise une réunion d'information à destination des anciens combattants et titulaires d'un TRN mercredi 29 octobre, de 10 heures à 12 h 30 au centre culturel. Les participants pourront y obtenir tous les renseignements pour l'obtention de la retraite mutualiste de combattants.

France mutualiste, dispensés par Georges Vallod, délégué départemental de l'Anopex.

Stage de récupération de points (permis)

Terrazzoni Alexandre conseil formation (Tac formation) organise un stage de récupération de points (permis de conduire). Tarif 200 € TTC, ainsi que des tests psychotechniques (suspension

vendredi 14 et samedi 15 novembre. Renseignements et inscriptions au 06 03 01 97 52 ou 04 95 50 07 74

Cours d'anglais

La chambre de métiers et de l'artisanat de Corse-du-Sud, antenne de Porto-Vecchio, propose des cours d'anglais tous les lundis soirs de 18 heures à 20 heures, qui

d'entreprise, à leurs conjoints collaborateurs et aux salariés des entreprises artisanales. Contact : Laura Capdegel 04 95 73 72 62 ou lcapdegel@cm-ajaccio.fr

Rencontres parents professeurs au collège Léon-Boujot

La principale du collège Léon-Boujot informe les parents d'élèves que les réunions

lieu selon les modalités suivantes : classes de 5^e jeudi 6 novembre ; classe de 4^e jeudi 13 novembre ; classes de 3^e lundi 17 novembre ; classes de 6^e mardi 16 novembre. Les réunions débuteront à 17 h 30.

Restriction d'eau à Pascialella et Muratello

À compter de ce jour, la consommation d'eau dans le

Muratello est limitée au strict besoin de la consommation humaine. L'arrosage, le lavage des véhicules, le remplissage des piscines et bassins sont interdits jusqu'à nouvel ordre. Les présentes mesures, de caractère provisoire, prennent effet à compter de la publication du présent arrêté et seront levées dès que la situation des ressources en eau connaîtra une amélioration de