

NIKO ROMITO

Le nouveau maestro

Encore méconnu du grand public, ce chef triplement étoilé, qui officie à Castel di Sangro dans les Abruzzes, incarne une gastronomie italienne des plus innovantes. Il a ouvert récemment un restaurant dans l'hôtel Bulgari de Milan, après ceux de Pékin, Dubai et Shanghai. Rencontre.

PAR JEAN-PIERRE GABRIEL

A l'entrée de Castel di Sangro, petite localité de 6 000 âmes sise le long de la strada statale 17 reliant Foggia, dans les Pouilles, à L'Aquila, dans les Abruzzes, au cœur d'un zoning regroupant des ateliers d'artisans et de négoces en tout genre, une enseigne lumineuse éclaire la nuit. Trois lettres rouges – ALT – derrière lesquelles se cachent une boulangerie flamboyante et un petit spot gourmand qui fait davantage penser à un bar à l'italienne qu'à une osteria. Dans cet établissement sans prétention, on peut déguster un poulet frit de grande facture, des préparations au four et à la braise, ainsi que du pain maison, le tout signé Niko Romito, brillant chef italien et jeune père d'une nouvelle gastronomie. Non loin de là se trouve sa table triplement étoilée, Reale, située dans l'hôtel Casadonna, un ancien couvent du xv^e siècle reconverti, et qu'il dirige avec sa sœur, Cristiana. Titulaire d'un diplôme d'économie, l'homme ne se destinait pas à la gastronomie. Mais le décès inopiné de son père changera ses plans. A 25 ans, il s'improvise cuisinier et prend en main la destinée du restaurant



« On m'a dit que j'allais me perdre en me démultipliant. Mais ce sont autant de challenges qui me font évoluer. »

familial, implanté alors à Rivisondoli, au cœur des Abruzzes, un désert gastronomique. En 2007, il décroche une première étoile ; sept ans plus tard, un troisième astre viendra couronner son travail. Entre-temps, en 2011, lui et sa frangine déménagent à Castel di Sangro. En parallèle, le maître italien commence à bâtir un véritable empire qui se matérialise notamment par deux adresses dénommées « Spazio », l'une à Rome et l'autre à Milan, juste en face du Dôme.

Mais son actualité plus récente est bien plus impressionnante encore. Niko Romito vient en effet d'ouvrir un quatrième restaurant éponyme au sein de l'hôtel Bulgari de Milan, dessiné par l'architecte Antonio Citterio, après avoir, coup sur coup, inauguré ceux de Pékin, Dubai et Shanghai, et en attendant six autres dans un avenir proche. « La collaboration avec Bulgari n'est pas une consultance. Nous sommes tombés d'accord sur un concept fort : porter dans le monde entier une cuisine italienne moderne, épurée, mais surtout reproductible, où que ce soit. Ceci signifie que 120 plats, aussi bien inspirés de la Sicile que du Val d'Aoste, ont été analysés, codifiés jusque dans les moindres détails, des ingrédients à l'assiette, au couvert, à l'histoire qui est amenée aux clients par les serveurs. » Pendant une année, avant la première ouverture, Niko a passé au peigne ►



Un petit matin d'été, sur la terrasse du restaurant Reale et de l'hôtel Casadonna, quand luxe et exclusivité se rencontrent.



Niko Romito a été le premier en Italie à remettre la miche de pain au levain sur la table d'un grand restaurant, sans fioritures.



Sous une apparente simplicité, chaque plat, à l'image de ce dessert, exprime un concentré de saveurs.



RISOTTO ALLA MILANESE

Pour 4 personnes

320 g de riz carnaroli, 840 g de bouillon bien corsé de volaille ou de bœuf, 40 g de parmesan, 80 g de beurre, 80 g de vin blanc, 20 pistils de safran, sel.

Dans un verre, mouiller les pistils de safran avec un peu de bouillon chaud.

Placer le riz dans une casserole et chauffer à feu moyen. Le toaster en le remuant avec les mains. Lorsque la chaleur devient trop forte pour les doigts, ajouter le sel et le vin. Le choc thermique va amener l'amidon vers la partie externe des grains.

Lorsque le vin est évaporé, ajouter régulièrement le bouillon, en remuant. La cuisson prendra de 18 à 20 min. Ajouter le safran et rectifier le sel, 5 min avant la fin de la cuisson. Couper le feu et introduire le beurre en remuant vivement, de manière à donner de la crémosité. Faire de même avec le parmesan.

Etaler le risotto sur le fond de 4 assiettes plates et servir immédiatement.

RECETTES

fin chacune de ses recettes, en compagnie des futurs chefs. « Nous avons travaillé ici au Reale, car tout doit nécessairement partir de là. Pour ne donner qu'un exemple, le cocktail de crevettes est servi avec une mayonnaise sans œufs. L'albumine nécessaire pour créer l'émulsion avec l'huile est celle extraite de la tête des crevettes, par ailleurs pauvre en cholestérol. Cette technique a été mise au point, initialement, pour la carte du 3-étoiles. »

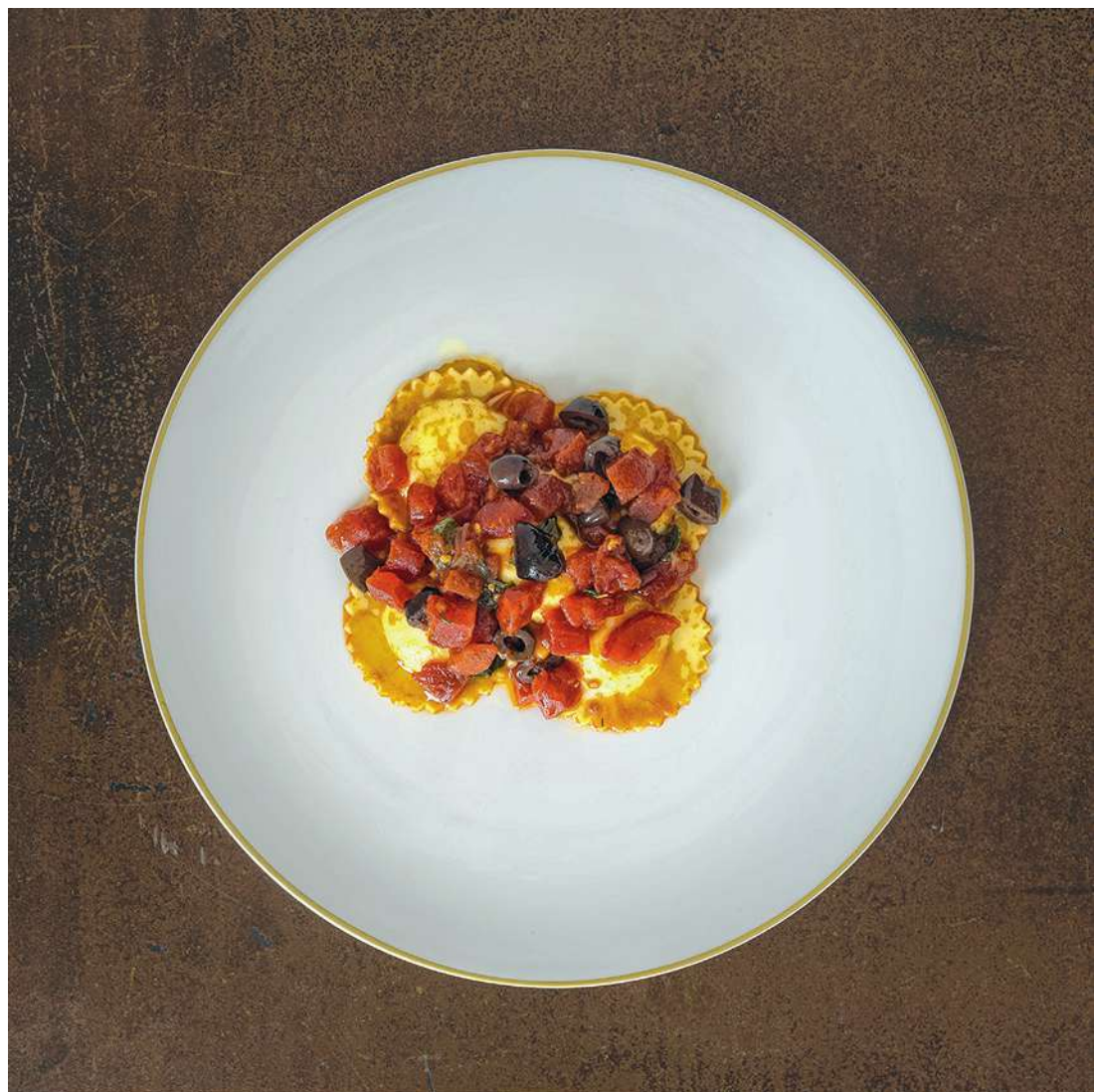
FER DE LANCE

Si le quadra peut ainsi aller de l'avant, c'est qu'il a été plus que visionnaire, en créant également la Niko Romito Formazione, une école-académie destinée aux jeunes cuisiniers. Non content de leur prodiguer un enseignement en prise directe avec la haute gastronomie, il leur offre un emploi dans l'une de ses enseignes Spazio. « Au début on m'a dit que j'allais me perdre en me démultipliant, que le 3-étoiles allait en souffrir. Mais c'est tout le contraire. Ce sont autant de challenges qui me font évoluer. »

Pour preuve, Niko publiait récemment un post sur Instagram montrant un pain au levain fabriqué à partir de céréales anciennes, emballé, congelé et prêt à rejoindre l'un des Spazio ou un hôtel Bulgari. « Il suffira de le remettre au four 40 minutes à 140 °C pour que la croûte soit croustillante et que la mie reste parfaitement alvéolée. Cette technique, je l'ai expérimentée au Reale, car je voulais offrir cette sensation gustative. D'ailleurs, j'ai été le premier en Italie à remettre la miche de pain fraîchement cuite au milieu de la table. »

Il faudrait des pages entières pour décrire l'univers créatif de Niko Romito. Incontestablement, il porte en lui le futur d'une grande cuisine italienne qui part de ses traditions, de ses produits exceptionnels et qui les modernise en épurant les goûts, en les allégeant. Et la jeune génération lui emboîte le pas, comme le soulignait, en début d'année, le journaliste milanais Gabriele Zanatta : « Romito a développé nombre de concepts innovants, à commencer par enlever le gras sans compromettre les saveurs. Il a aussi réalisé un travail important sur les légumes, en les plaçant au centre des préparations, et non plus comme de simples accompagnements. Son travail sur le chou rouge, le chou-fleur, les champignons, ses jus qu'il appelle « absolut » comme celui d'oignon par exemple... Ces plats, à l'image de ses capellini à la tomate, ne sont simples qu'en apparence car ils sont le fruit d'un travail sans relâche. »

Les recettes de Niko Romito proposées dans ce magazine sont extraites du livre *Unforketable.it* – *La cucina italiana di Niko Romito a casa tua*, 100 ricette passo dopo passo, éditions Giunti.



RAVIOLI DI BACCALÀ CON POMODORO OLIVE E BASILICO

Pour 4 à 6 personnes

600 g de pâtes fraîches (voir ci-dessous),
300 g de chair de morue dessalée,
350 g de chair de tomates fraîches, pelées
et épépinées, 40 g d'oignon rouge émincé,
8 olives noires en saumure, 1 gousse d'ail
émincée, 4 feuilles de basilic, 1 branche
de thym, semoule fine de blé dur, 80 ml
d'huile d'olive vierge extra, sel.

Pour la pâte : 400 g de farine 00, 4 œufs.

Pour la pâte, former une fontaine avec la farine. Placer les œufs au centre et amalgamer le tout avec une fourchette. Travailler ensuite la pâte avec les mains. Lorsqu'elle est bien homogène, l'emballer dans un film alimentaire et la laisser reposer au moins une heure au frigo. Nettoyer la morue, éliminer peau et arêtes. Détailler en dés de 2 à 3 cm.

Dans une poêle, faire suer l'oignon avec un filet d'huile, à feu doux, environ 5 min. Ajouter la morue et faire suer à feu moyen pour faire évaporer le liquide.

A l'aide d'un mixer, monter le tout dans un bol, en ajoutant l'huile en filet et si besoin un

peu d'eau, afin d'obtenir une consistance crémeuse. Mettre cette crème dans une poche. Dénoyer les olives et les émincer.

Laminer la pâte à la machine jusqu'à la position 6 en la repassant à 3 reprises au moins à cette épaisseur. Au besoin saupoudrer avec la semoule.

Déposer sur le plan de travail fariné à la semoule deux feuilles de pâte identiques. À l'aide de la poche, déposer de petits tas de morue crémeuse. Detourer chacun de ceux-ci à l'aide d'un pinceau légèrement mouillé. Déposer l'autre feuille et découper les raviolis à l'aide d'un emporte-pièce. Bien fermer les bords.

Détailler les tomates en dés de 5 mm. Les faire suer dans une poêle avec l'ail et un peu d'eau. Ajouter les olives pour quelques minutes.

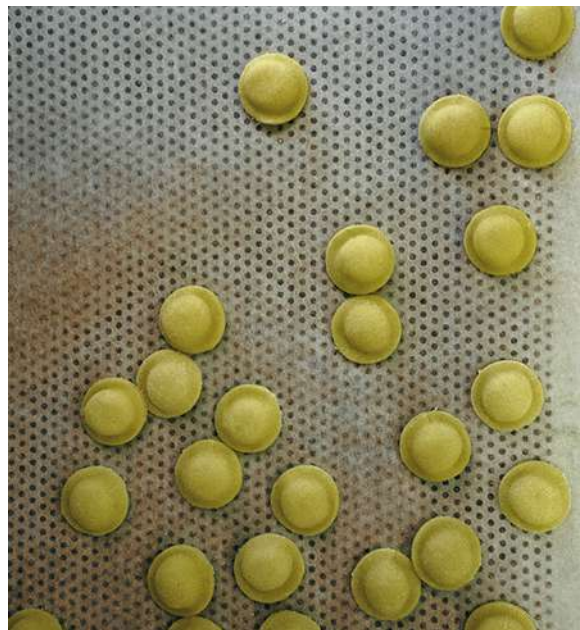
Cuire les raviolis dans une eau bouillante salée. Les transférer dans la poêle et remuer celle-ci par des mouvements circulaires en ayant ajouté un peu d'huile, le thym émietté et le basilic émincé.

On peut se faciliter la tâche en remplaçant par une ricotta crémeuse assaisonnée, de brebis par exemple.





PHOTOS : JEAN-PIERRE GABRIEL



CREPELLA CON CREMA PASTICCERA E CARMELLO AGLI AGRUMI

Pour 2 personnes

80 g de farine 00, 25 g de crème fraîche, 10 g de sucre S2, 200 g de lait, 3 œufs, beurre, 200 g de crème pâtissière.

Pour le caramel aux agrumes : 4 g de larges zestes d'orange, 85 g de jus d'orange, 50 g de jus de citron, 60 g de sucre.

Pour la crème pâtissière : 250 g de lait, 50 g de jaunes d'œufs, 35 g de farine, 50 g de sucre S2, zestes de citron.

Pour la crème pâtissière, rompre les jaunes d'œufs avec un fouet et incorporer avec celui-ci le sucre, puis la farine tamisée. Porter à ébullition le lait agrémenté du zeste. Le verser ensuite en filet sur les jaunes et mélanger. Transférer le tout dans la casserole et cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème se forme. Poursuivre la cuisson durant une minute.

Transférer dans un saladier et couvrir en déposant un film à la surface pour éviter la formation d'une pellicule. Mettre au frais.

Pour le caramel, filtrer les jus d'orange et de citron.

Les mettre dans une casserole avec le sucre et le zeste. Porter à ébullition en mélangeant et laisser ainsi 3 à 4 min à frémissants. Laisser refroidir.

Préparer la pâte à crêpes en réunissant l'œuf, le lait et la crème, le tout étant à la même température. Homogénéiser au fouet et incorporer la farine tamisée en évitant la formation de grumeaux. Laisser reposer 1/2 heure.

Pour les crêpes, graisser une poêle anti-adhésive ou une crêpière avec le beurre. Retirer l'excédent en la frottant avec un papier absorbant. Réserver ce dernier. Retirer la poêle du feu, afin qu'elle perde un peu de sa chaleur. A l'aide d'une louche, répartir la pâte en couche mince. Cuire sans coloration et transférer la crêpe sur un plat habillé du papier absorbant.

Pour dresser les assiettes, détailler les crêpes selon la forme souhaitée. En déposer une sur l'assiette, répartir la crème pâtissière. Couvrir d'une seconde. Déposer la crespelle sur une poêle avec 50 g de caramel par personne. Servir bien chaud en nappant d'un peu de caramel.

Les pâtes, qu'elles soient farcies ou non, font l'objet d'une attention particulière. La sauce - souvent peu perceptible à l'œil - apporte saveurs et texture.

