

▲ PERPIGNAN ▼

Le restaurant La Galinette met l'Italie à sa botte

Marc Meya, le sous-chef du restaurant étoilé de Perpignan, était l'invité du prestigieux salon Slow fish, organisé il y a peu à Gênes.

De La Galinette, le restaurant étoilé de la rue Jean-Payra, on connaît le talent de son chef Christophe Comes. Les mariages heureux de ses saveurs. L'inventivité d'une cuisine de cœur. Et la constance dans l'excellence. Mais ce que l'on sait peut-être moins, c'est l'engagement de l'établissement envers une consommation responsable, qui s'exprime autant dans le jardin conçu par le chef que dans le choix de mettre en valeur les petits métiers de la pêche locale... et leurs délices iodés. Rien d'étonnant, dès lors, à ce que le sous-chef du restaurant, Marc Meya, ait été invité à venir faire la démonstration de son savoir à Gênes, il y a quelques jours, lors du salon Slow fish.

■ Public international

Grand-messe de la biodiversité aquatique méditerranéenne, Slow fish rassemble tous les deux ans dans le port de Ligurie, commissaires européens, prud'homies de pêcheurs et acteurs d'une pêche écoresponsable. Entre colloques, marché de producteurs et tables rondes, le salon fait également la part bel-

le à l'aspect plus... culinaire du poisson. Dans l'amphithéâtre du Laboratori del Gusto et face à un public international marqué cette année par une forte délégation de Corée du sud, Marc Meya et Jean Lhéritier, président du mouvement Slow food Roussillon, ont donc mis à l'honneur les produits locaux. Les vinaigres de la Guinelle, élaborés à Banyuls-sur-Mer par Nathalie Lefort et les vins du domaine Danjou-Banessy d'Espira-de-l'Agly se sont mariés aux poissons sortis des filets des petits pêcheurs génois. Du maquereau cru, mariné au vinaigre blanc de banyuls et accompagné de radis et de betteraves. Et de la galinette - cela ne s'invente pas! - pochée dans un bouillon au vieux vinaigre de grenache, avec ses pommes de terre Béa et ses asperges d'Albenga.

■ « Artisans de la mer »

Une expérience que le jeune et talentueux cuisinier a vécue comme un beau moment de découverte. « Cela a donné lieu à des échanges très enrichissants avec les autres chefs invités, sur nos savoir-faire respectifs, la défen-



► Marc Meya, Jean Lhéritier et Nathalie Lefort ont fait le déplacement jusqu'à Gênes, au salon Slow fish.

se des circuits courts... Mais le plus marquant, c'est évidemment la rencontre avec les petits métiers, ces pêcheurs qui travaillent en conscience pour nous ramener des poissons sauvages, en véritables artisans de la mer. Et qu'il nous revient de continuer à défendre et à mettre à l'honneur dans nos cuisines.»

Barbara Gorrard

