

HAUT-ADIGE “Le territoire qui m’entoure se retrouve dans mes plats”

Voilà cinq ans que Claudio Melis officie aux fourneaux de la Sirlola, le restaurant gastronomique (une étoile au guide *Michelin*) de l’hôtel Ciasa Salares de San Cassiano, dans les montagnes du Haut-Adige, au cœur du fief ladin. A la tête d’une équipe de douze personnes, il dirige également la demi-pension de l’hôtel, une terrasse, le midi, et un bar à vins, le soir. L’infatigable chef aux yeux rieurs a répondu à nos questions, passant avec aisance de la langue de Dante à celle de Molière. Durant sa formation, il s’est initié à la cuisine française en travaillant dans un restaurant de Meximieux auprès d’un second.

Vous qui venez de Sardaigne, comment alliez-vous la cuisine de vos origines et celle du Haut-Adige ?

Ce sont deux univers qui, finalement, ne sont pas si éloignés. Je viens d’une île, ce qui implique un isolement par rapport au reste du monde. Ici, nous sommes dans une région montagneuse, difficile d’accès, qui a longtemps souffert de l’isolement. C’est donc un trait commun. Pour « l’étranger » que j’étais, il était intéressant et même amusant d’arriver dans la région et de comprendre quelle pouvait être son offre en termes de produits pour ensuite la réinterpréter à ma façon. J’ai donc transformé la cuisine de montagne que j’ai trouvée en quelque chose de plus méditerranéen, à base d’huile d’olive, de légumes frais et des plats plus allégés.

D’après vous, y a-t-il une différence entre “les gens de mer” et “les gens de montagne” ?

En ce qui me concerne, j’aurais tendance à vous répondre non, d’autant plus que je viens d’une région montagneuse de la Sardaigne. Du reste, le peuple sarde est plus lié aux montagnes qu’à la côte. Ce n’est qu’avec le développement du tourisme que les Sardes ont commencé à se tourner vers la côte. De même, la cuisine sarde était plutôt liée à la terre et ne s’est tournée vers la mer qu’avec le tourisme. La langouste

à la catalane [plat typique de la cuisine sarde] est, bien sûr, lié aux Catalans [la Sardaigne fit partie de la couronne d’Aragon du XII^e au XVIII^e siècles], mais elle est surtout apparue avec l’arrivée des touristes : il fallait leur proposer des plats de mer pour répondre à leurs attentes. Tout comme les touristes qui viennent, ici, dans le Val Badia, et veulent manger du cerf, du chevreuil ou des champignons car, dans leur imaginaire, ce sont des mets ancrés dans le territoire.

De leur côté, les gens de montagne sont à la fois très ouverts et très conservateurs. Ils veulent s’ouvrir au monde sans pour autant renoncer à leurs traditions et leurs origines. Ceci est particulièrement vrai du peuple ladin, à l’instar du peuple sarde, corse, breton ou basque. Toutes ces micro-éthnies ont besoin de maintenir un caractère fort. Ils s’ouvrent au monde mais se referment dès qu’ils se sentent menacés dans leurs particularismes.

Votre cuisine emprunte-t-elle à la cuisine ladine ?

Oui, de temps à autre à l’hôtel, nous organisons des dîners ladins : nous amenons les clients dans les cuisines et nous leur servons des *canederli* (boulettes de speck), des *cajinci* (raviolis farcis de pommes de terre) ou de la soupe d’orge, par exemple. Au menu du restaurant aussi, je m’efforce toujours de proposer des plats liés à la tradition ladine et au territoire. Comme la soupe de foin que j’ai complètement revisitée. L’hiver, je la sers avec de la gelée de navet, de la poudre d’olive noire ou du speck. La soupe de foin existait déjà dans la cuisine ladine du Haut-Adige, mais la recette a été perdue et presque personne ne la fait plus aujourd’hui. Nous faisons couper le foin à 2 000 mètres au mois de mai, quand il est le plus riche en fleurs, en herbes et donc en saveurs. Nous obtenons ainsi une infusion très parfumée, très savoureuse et en faisons une soupe crémeuse. Autre exemple de ce que j’emprunte à la région, le pigeon français à la ladine. C’est un pigeon de Bresse – même si je



Oliviero Salmieri

Dans ses recettes, Claudio Melis fait le trait d'union entre la Sardaigne où il a grandi et les montagnes du Nord de l'Italie.

suis sur le point d'abandonner Bresse pour revenir aux pigeons de Greppi dans le Piémont, un produit de haut niveau. Il est servi en deux plats. Dans le premier, nous avons des *canederli* faits avec les cuisses et un *crostino* (tartine) fait avec les abats. Ce *crostino* tire son origine du *crostino di milza* qui se faisait autrefois dans la région, un pâté de rate entre deux tranches de pain puis rôti dans du beurre et consommé avec la soupe. Une spécialité ladine du Haut-Adige que nous proposons dans une version déclinée au pigeon. Dans le second plat, il est servi avec des topinambours du Val Pusteria voisin et des pommes vertes. Nous réinterprétons la recette de façon personnelle.

Diriez-vous que la montagne a une influence sur votre cuisine ?

Oui. C'est d'ailleurs une autre caractéristique que la Sardaigne partage avec les Dolomites. La Sardaigne est l'une des premières terres émergées de la planète,

et la pierre y est un élément important, à l'énergie puissante. Ici, il y a des millions d'années, la montagne était recouverte par la mer, c'est pourquoi on a trouvé beaucoup de fossiles de poissons dans les Dolomites. Puis la mer s'est retirée en laissant cette roche, qui dégage une forte énergie elle aussi.

Le territoire qui m'entoure m'influence forcément car lorsque je me promène l'été dans ces montagnes et que je sens le romarin, le thym ou la menthe sauvage qui pousse près des ruisseaux, je m'en inspire et on les retrouve ensuite dans mes plats. La montagne donne beaucoup, à celui qui sait l'écouter. Il faut savoir la percevoir ou simplement se laisser influencer par elle sans opposer de résistance.

Quels sont vos projets ?

Actuellement, je travaille sur quelque chose qui m'intéresse beaucoup et qui est très important pour moi : l'éthique en cuisine. Nous les cuisiniers sommes des manipulateurs de nourriture. En Italie, ce sont des tonnes de produits qui passent entre nos mains. Il est donc temps de nous responsabiliser, non seulement par rapport à notre client direct, mais aussi dans un sens beaucoup plus large. Car outre son rôle culturel et social, la nourriture, c'est aussi – ne l'oublions pas – un besoin. Dans le monde, il y a des gens qui meurent de faim et d'autres qui jettent parce qu'ils en ont trop. Nous devons donc nous responsabiliser davantage dans ce sens, et faire des choix, même très forts. Nous devons montrer l'exemple. Il est important aussi d'apprendre à respecter les produits et le travail des petits producteurs. Mon producteur de Cinta senese [une race de porc du Chianti], par exemple, se lève tous les matins à 5 heures pour aller dans les champs nourrir ses bêtes, qu'il connaît toutes et appelle par leurs noms. Et est au supplice chaque fois qu'il doit en tuer une. Ce sont ces personnes qu'il faut aider et respecter, en prenant conscience de tout le travail qui se cache derrière un produit de qualité.

Même chose pour les espèces menacées. Ça fait presque trois ans que je ne sers plus de thon au restaurant. Avant que je prenne la direction de la Terrasse, il y avait un plat à base de thon au menu. Je le fais encore, mais beaucoup moins. Et je n'utilise que du thon de Méditerranée, jamais de thon en provenance d'élevages, car ils sont bourrés d'antibiotiques et de colorants pour donner plus de couleur à la chair.

Vous avez la réputation d'être très tatillon sur le choix de la matière première...

Encore une fois, je recherche une matière première de haut niveau, auprès de petits producteurs. Je

"Au sommet avec goût"

Marche, montagne et papilles : en Alta Badia, douze chefs étoilés proposent cet été des plats typiques dans sept refuges de haute montagne.

Située au pied des Dolomites, dans la région du Haut-Adige aussi appelé Tyrol du Sud, l'Alta Badia est surtout connue pour sa piste de slalom géant, la Gran Risa, qui accueille les épreuves de la coupe du monde de ski alpin. Peuplé de 5 600 habitants, le territoire s'étend sur sept localités : Corvara, Colfosco, La Villa, San Cassiano, Baidapedraces, La Valle et San Martino in Badia. Depuis l'été dernier, ses deux parcs naturels, Puez-Odle et Fanes-Senes-Braes, inclus dans le site des Dolomites, figurent sur la liste du Patrimoine de l'humanité de l'Unesco. Plus étonnant, l'Alta Badia a une grande densité de chefs étoilés au kilomètre carré : trois restaurants se partageant quatre étoiles au guide Michelin répartis sur deux villages. La région lance cet été "In vetta con gusto" (littéralement, au sommet avec goût) : une série d'initiatives associant le plaisir de la marche à celui de la table. Pas moins de douze chefs étoilés, de l'Alta Badia mais aussi des Alpes suisses, autrichiennes et allemandes, proposeront des plats élaborés à partir de produits typiques de la région dans sept refuges disséminés le long des sentiers d'excursions. Des cours de cuisine ladine seront également organisés dans les "masi", les fermes typiques de la région, ainsi que des cours-démonstrations sur la place du village par les trois chefs étoilés de San Cassiano et Corvara, ou encore plusieurs conférences sur l'alimentation par des nutritionnistes.

Enfin, saluons l'initiative « Stop alle macchine » destinée à préserver l'air pur des montagnes. A son arrivée, l'automobiliste qui le souhaite devra remettre les clés de son véhicule qui sera scellé à l'aide d'une bande biodégradable portant l'inscription "Stop ma con gusto". Il pourra ensuite se déplacer proprement grâce au Mountain pass, un forfait lui permettant d'utiliser les transports publics et les remontées mécaniques. Les vacanciers qui auront laissé leur voiture au parking pendant toute la durée de leur séjour se verront non seulement rembourser leur forfait, mais recevront également en récompense un carton rempli de produits bio de la région. R.C.

+ d'informations et d'autres festivités culinaires sur www.altabadia.org



soutiens leur travail pour qu'ils puissent continuer à produire et que nous puissions continuer à avoir ce type de produits. Qu'il s'agisse de fromage, de viande ou de légume. Il y a, par exemple, des micro-productions de légumes qui sont sur le point de disparaître. Prenez le chou de Santa Massenza, il est cultivé du côté de Castello Toblino dans le Trentin, personne ne le connaît. Eh bien, je suis l'un des rares à l'utiliser. Ce chou a deux particularités fondamentales : il est un peu plus petit que les autres et pousse dans un terrain sableux, avec tout l'apport



Udo Bernhardt / Archivio fotografico consorzio turistico Alta Badia

Ces cuisiniers sont en route vers l'inspiration : "La montagne donne beaucoup à qui sait l'écouter", affirme Claudio Melis.

de sels minéraux qui l'accompagne et une forte présence d'eau (il y a sept lacs tout autour). De plus, il est vendu enfermé dans ses feuilles, retenues par un fil de chanvre, plutôt que par un élastique. Ce petit chou avec ses feuilles énormes dont le goût n'a rien à voir avec le chou-fleur que l'on mange habituellement a donc une valeur territoriale extrêmement forte. Même chose pour les navets ou les carottes

jaunes du Val Pusteria ou encore l'agneau Sambucano du Piémont, un produit saisonnier qui va de septembre à mai. Du coup, pendant l'été, je renonce à l'agneau pour mieux respecter les saisons. Avec le propriétaire Stefan Wieser qui s'occupe également de la cave, nous avons décidé d'organiser cet été trois semaines œnogastronomiques, au cours desquelles nous chercherons à sensibiliser les clients de l'hôtel aux principes de la cuisine éthique et à la redécouverte des produits de saison.

Propos recueillis par Régine Cavallaro