

# Clap de fin de fin des décades avec le chef David Biasibetti

C'est la Haute-Garonne qui est à l'honneur pour la quatrième et dernière décade gastronomique du *Belvédère*. Pour cette vingtième édition, le chef invité établit un pont gustatif entre l'île et le Sud-Ouest

**V**oici venu le temps de la quatrième et dernière décade gastronomique, 20<sup>e</sup> du nom, organisée et proposée par le *Belvédère* à Porto-Vecchio. C'est le chef David Biasibetti et la Haute-Garonne qui sont à l'honneur jusqu'au 30 novembre prochain. D'une mère originaire du Sud-Ouest, un père d'Italie, David Biasibetti en est l'enfant qui très tôt se destine aux fourneaux... Ceux d'une gastronomie subtile, mélange, entre autres, des deux géographies induites par la naissance précitée, mais aussi d'une forte personnalité acquise au gré d'une formation auprès de grands pianos du territoire. Il a été tout d'abord formé à l'école hôtelière de Mazamet pour une double spécialité : en cuisine et en pâtisserie... Ses expériences éprouvées, il fait une rencontre décisive : celle d'un chef de cuisine qui deviendra son associé : Daniel Gonzales. Et voilà déjà une vingtaine d'années, qu'ils œuvrent pour leur enseigne, *O Saveurs*, sise à Rouffiac-Tolosan.

## Les ambassadeurs

Une association qui fait l'admiration des gastronomes et critiques qui apprécient beaucoup l'adresse. « Une équipe solide pour le combat des saveurs. Sans poursuivre sur la métaphore guerrière, Daniel Gonzalez et David Biasibetti sont bien, en revanche, des militants du goût, des défenseurs du produit et leur enseigne n'est pas une incantation au hasard. Dans l'ancienne épicerie de village à un quart d'heure de Toulouse, ils manient la tradition avec scrupule mais non sans imagination : fricassée de langoustines au coulis de corail, foie gras et pleurotes, filet de tur-



David Biasibetti a été le chef invité à la quatrième et dernière décade gastronomique du *Belvédère*, jusqu'au 30 novembre. (Photos P. C.)

bot rôti, émulsion et poêlée de cépes... » Mais au *Belvédère* de Porto-Vecchio, point de duo mais un seul chef invité à savoir David qui représente pour cette ultime décade de l'année, les saveurs et les couleurs de la Haute-Garonne... La Haute-Garonne, certes, mais qui vient en Corse en s'accommodant et en accompagnant les produits emblématiques de la gastronomie insulaire dont le brocciu. « Ce sont des produits que je connais bien comme ce fameux fromage avec lequel je

confectionne ici un dessert au parfum de violette, de Toulouse Bien sûr... Il y a aussi une charcuterie magnifique, des fruits. César Filippi m'a fait également découvrir d'autres univers qui proposent l'excellence de la production de l'île. Je suis convaincu et conquis. C'est un territoire, un terroir exceptionnel avec ses hommes qui le sont tout autant. Je ne vais pas oublier les vins. De fameux nectars dont la consommation avec modération est des plus difficiles... Si le Sud-Ouest a été déter-

minant dans ma façon de cuisiner, la Corse aurait pu l'être tout autant. Elle l'est ! », explique le chef invité qui a pu, entre autres, découvrir le secret de la fabrication de la rivia (un repas de fête de Noël dont la géographie est limitée à l'Extrême-Sud...) et des différentes déclinaisons de cuisson de l'agneau ou du cabri... « Un vrai délice », a-t-il stoïquement commenté... Si le *Belvédère* et César Filippi sont d'excellents ambassadeurs de la gastronomie no-

tamment grâce à leur table et aux décades organisées chaque année depuis vingt ans, ils sont également et surtout les ambassadeurs des meilleurs produits insulaires que les chefs invités (au moins 80 à ce jour pour les décades) découvrent ou redécouvrent au cours de visites spécialement étudiées par le maître des lieux. C'est vrai, les décades sont également le moment privilégié d'échanges et de découvertes pour les professionnels et ceux qui fréquentent

l'enseigne. C'est une grande et belle vitrine à laquelle le plus grand nombre est attaché. Ce sont de grands noms de la gastronomie qui ont côtoyé les pianos du *Belvédère*, mais aussi des moins connus, des talents en devenir que la table sudiste se plaît à mettre en avant. Quelques-uns d'entre eux brillent d'ailleurs au firmament de la gastronomie planétaire...

## Invention et tradition

David Biasibetti est donc l'un d'entre eux, étoilé de longue date (depuis 2004) il joue le jeu d'une fausse simplicité qui cache en fait une extrême sophistication au service de la saveur... Tout est fait pour exprimer la quintessence de produit travaillé : la langoustine par exemple qui est l'une de ses propositions parmi les plus demandées... Si ses déclinaisons sont dictées par les saisons, certaines belles échappées exotiques sont cependant autorisées notamment dans le choix des épices ou encore pour des desserts souvent vertigineux d'invention et de séduction.

À Porto-Vecchio, la règle du chef est de mise, entre invention et tradition, David joue avec brio une partition qui semble être très appréciée. Les réactions, dès le début de cette dernière décade (vendredi dernier), sont vraiment élogieuses. Reste à vérifier soimême en l'appréciant avant le 30 novembre prochain.

PIERRE CLAVERIE

## Savoir +

Le *Belvédère*, Route de Palombaggia, Porto-Vecchio - Tél. +33 (0)4 95 70 54 13. <http://www.hbcorse.com>



La brigade autour de David Biasibetti avant le premier « coup de feu ».

## L'identité dans la diversité

Au menu de cette quatrième et dernière décade gastronomique : cromesquis d'escargot, crème d'ail doux et fondue d'oseille ; fricassée de langoustine au foie gras frais de canard et pleurotes ; aigillettes de Saint-Pierre au prisuttu, espuma et poêlée de cépes ; dos de chevreuil à la royale, embeurrée de céleri à la truffe ; brocciu à la violette de Toulouse, sorbet au chocolat blanc. Pour ce menu élaboré spécialement pour

Porto-Vecchio, le chef David Biasibetti a bien volontiers pratiqué les confrontations géoculinaires notamment pour le brocciu et la violette de Toulouse ou le prisuttu et le Saint-Pierre... Une confrontation pour les palais les plus exigeants montrant si besoin il en était, que la cuisine n'a pas vraiment de frontière. C'est ce que le chef à l'honneur décline pour mieux exprimer son identité !

P. C.



Brocciu et violette de Toulouse en dessert.



Une élaboration extrême du menu des amuse-bouches au dessert, entre poisson et viande.