

un vrai lieu d'éducation à la cuisine et au bien-manger. »

On retrouve là l'une des préoccupations constantes de Basaldella, ambassadeur de la *slow food*, ce mouvement de retour au local, aux produits et à leur saisonnalité né dans le Piémont à la fin des années 1980, en réaction à la *fast food* anglo-saxonne

Produits locaux et imports italiens.

Contourner les grossistes façon Métro pour sourcer des producteurs en direct, cuisiner du frais et pas du pré-transformé. Voilà, dans les grandes lignes, le credo de la *slow food*. Qui devrait finalement être celui de tout restaurant où officie un cuisinier...

À Mimet, Michel Basaldella fait évidemment une légère entorse au locavore : celle des produits italiens, qu'il achète en direct à des coopératives agricoles bio, riz rond Gigante des producteurs de la plaine de Vercelli dans le Piémont, véritable vinaigre balsamique de Modène, huile extra-vierge de Toscane... Les légumes, eux, viennent d'un maraîcher voisin de Trets, en saison, la fraise est de Carpentras, le laurier est planté devant le restaurant et le romarin parfois emprunté au parterre de l'église du village...

« Je cuisine tout à la minute, c'est ma façon de travailler, explique-t-il. Là, j'ai acheté un dos d'espadon entier et je fais tout avec pour mon service : ceviche, grillades à la sicilienne. »

Déclinaisons d'asperges du Luberon (*crues*, rôties et en purée), sardines *in saor* à l'aigre-douce, une pure recette vénitienne, ceviche au citron vert et à la coriandre délicieusement rafraîchissant, pesto de basilic et roquette à la fois puissant et équilibré, redoutable panna cotta aux baies de timut (un cousin népalais du sichuan)...

Mamma mia, ici, tout donne envie!

Où? Et quand?

LE GRAND PUECH

8 rue Saint-Sébastien à Mimet,
04 42 58 91 06.

Du mercredi au samedi au déjeuner et au dîner,
le dimanche uniquement au déjeuner.

Formules

2 plats à 22 €, 3 à 28 €, menu enfant à 14 €.

Le plus

À l'italienne, Michel Basaldella pratique un coefficient multiplicateur raisonnable sur le prix de ses vins plus proche du x2 que du x4.



Produits de saison et locaux, la touche italienne en plus avec Michel Basaldella.



Les recettes de Michel Basaldella...