

LE GRAND PUECH À MIMET

MICHEL BASALDELLA FAIT SOUFFLER UN VENT NOUVEAU SUR LE PITON

Vénitien, ambassadeur du mouvement slow food, le cuisinier vient de reprendre le seul restaurant du joli village perché du pays d'Aix

Par Guénaël Lemouée /
Photos Serge Mercier



Il y a comme un air de bonheur qui vient de s'installer à Mimet, le plus haut village des Bouches-du-Rhône. Celui de retrouver cette cuisine italienne qu'on aime tant, simple, généreuse et proche du produit. Elle est livrée ici avec une grande précision, mais sans fioritures encombrantes ni détours francisants.

À la barre du navire perché du Grand Puech, institution dans le pays d'Aix depuis les années 1960 mais qui a bien failli fermer définitivement il y a un an, on trouve depuis le début de l'été un capitaine vénitien, Michel Basaldella. Michel et pas Michele, parce qu'avant de grandir sur les quais de la Sérénissime, le cuisinier était né à Genève la francophone et ses parents avaient voulu que leur fils incarne l'aventure suisse de la famille. Longtemps, Michel Basaldella a prome-

né ses couteaux de cuisine en cuisine, en région parisienne, en chef invité de l'événement culturel du Voyage à Nantes aux côtés de deux autres Michel, Troisgros et Bras. Les habitués des dîners du jeudi de la Casa Consolat, point de ralliement de la diaspora italienne alter de Marseille, connaissent bien son art des assiettes à la fois délicieuses et consistantes qui faisaient tout à coup grimper le taux de fréquentation du lieu.

Mais le Vénitien voyageur avait envie de se trouver un port d'attache. La liquidation judiciaire du Grand Puech lui en a donné l'opportunité. En compagnie de son épouse Silvia, en salle, il entend désormais y développer sa cuisine italienne et méditerranéenne. « Mais ce que je veux avant tout, confie-t-il, c'est mettre en avant le bio et le local et qu'ici, ça devienne