

GRAND CONCOURS

POINT
DE VUE

Nouve
FRONT

POINT DE VUE

Inclassables
décoiffantes
surprenantes

Charlotte
Zara
Madeleine

ELLES N'ONT PLUS DE SECRETS POUR VOUS



Marie
Trintignant
L'album d'une
vie foudroyée



L 18322 - 2072 - P. 20





CUISINE AU CITRON AU PALAZZO SASSO, SUR LA COTE AMALFITAÏNE



L est 10 heures : le chauffeur du Palazzo Sasso, le bel hôtel de Ravello, dépose sa petite troupe devant la villa blanche, noyée dans les palmiers et bougainvillées, de mamma Agata. Cette cuisinière, qui a régalé Federico Fellini et Marcello Mastroianni de poulet au citron, Humphrey Bogart de spaghettis « all'arrabiata » (en colère) et fait manger à John-John Kennedy sa première bouillie, est une célébrité. Sur sa terrasse surplombant la mer, l'humeur est au farniente plus qu'à la ruée sur le mixer. Tout le monde attend, devant un café, l'entrée en scène de mamma Agata : riieuse, petite mais énergique, bien en chair dans sa robe fleurie, la voici, un gâteau au bout des doigts. Mamma mia, quel gâteau ! Doré, fumant, fleurant le citron, il embaume jusqu'à Capri... Directe et rigolote, mamma interroge des mains et des yeux autant qu'avec des mots : « E la pasta ? » Une jeune interprète traduit pour les Américaines, mais elles ont tout compris : veut-on la voir confectionner des spaghettis « del contadino » (un savoureux mélange d'herbes du jardin, de tomates et d'olives) ou des pâtes au citron ? Va pour le citron, puisque c'est sa spécialité. Aubergines ou tomates séchées, marinées dans l'huile, vin blanc ou huile d'olive pure, et bien sûr les citrons, tout vient du jardin. Premier plaisir : cueillir une grosse touffe de basilic sous les orangers. Sous nos yeux attentifs, mamma attaque la « parmigiana di melanzana » : il faut d'abord laisser dégorger les aubergines coupées en tranches cinq minutes avec du sel. Puis les frire à l'huile. « Olive oil ? » s'inquiètent les élèves qui notent les conseils de la cuisinière, ébahies par les quantités de mozzarella et de parmesan étalées entre les tranches. « Goûtez », dit mamma constamment. « Et la dieta, mamma ? » répond-on en italien de cuisine. « Pas de diète, ici » rit mamma, qui montre comment râper le zeste d'un citron pour son poulet, préparer des tomates séchées marinées à l'huile. Vers 13 h 30, on s'attable sous la treille... Accompagné des vins blanc et rouge de sa vigne, le repas est délicieux. A 15 h, personne n'a envie de partir, mais la leçon est finie. Mamma distribue alors des coussins pour la sieste, et retourne à ses fourneaux.

GUIDE

Les cours-démonstration de cuisine avec mamma Agata : 200 € la journée, déjeuner inclus. Maximum 8 personnes. Cours à la demande, toute l'année, sauf samedi et dimanche. Pour réserver : Tél. : 00 390 89 81 81 81 et info@palazzosasso.com

Y ALLER

Vol Paris-Naples par Air France ou Alitalia (0 820 820 820) puis location de voiture ou bus pour Ravello.

HOTEL

Hôtel Palazzo Sasso. Un palais du XII^e siècle

au-dessus du golfe de Salerne.

Prix : à partir de 200 € la chambre.

Forfait : trois nuits au Palazzo Sasso, vols et transferts compris, à partir de 714 €, Nosily's, tél. : 01 53 30 73 00.