

# @MasterChef

LE MAGAZINE DES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

**36**  
RECETTES  
INÉDITES

## VENISE

Une cuisine pleine de trésors

**UN JOUR AVEC**

Le talentueux  
chef Fabien Fage

**DÉCOUVERTE**

La nouvelle vague  
des eaux de vie

**VISITE**

Balade au Cap Corse  
à la découverte  
de la langouste

**ESCALES CULINAIRES**

Le plein de soleil à Kéa et Essaouira



M 05255 - 10 - F : 5,00 € - RD



#10-SEPTEMBRE-OCTOBRE-NOVEMBRE 2019



# LA LANGOUSTE DU CAP CORSE

TEXTE ET PHOTOS : PHILIPPE BOUTIÉ

*« Les pâtes, tout le monde aime. La langouste aussi. Alors, les pâtes à la langouste c'est un peu comme le vin blanc avec les huîtres, un single malt avec un disque de John Coltrane, une femme bronzée dans une robe d'été : la synergie absolue, où le tout est largement supérieur à la somme des parties. »*



### L'ÎLE DANS L'ÎLE

Cette philosophie de comptoir, c'est peu ou prou ce qui traverse l'esprit alors qu'on descend la route étroite, interminable et dangereuse qui amène jusqu'au finistère de la Corse, au bout du bout du Cap. Le Cap Corse c'est « l'île dans l'île », une péninsule sauvage, le doigt qui domine le poing fermé de la Corse. Maquis, odeurs de sauge, rochers blancs, c'est la Méditerranée

telle qu'elle aurait dû le rester, ces lieux magiques où, selon Fernand Braudel, « des demi-dieux vécurent jadis une existence moins terne et moins grossière ». Et le port de Centuri, port langoustier depuis des temps immémoriaux, c'est le seul abri côté Ouest du Cap Corse, une perfection quasi-inaccessible au bout d'une route sans issue, à deux heures de Bastia

sur des raidillons où se croiser est toujours risqué, souvent impossible. C'est là, au premier rang du balcon sur le port qu'Anna Sker, chef et patronne de « a Macciotta », sert des pâtes à la langouste pour lesquelles des initiés viennent jusqu'à ce bout du monde. Ils ne sont pas déçus.



Anna Sker, chef du restaurant "a Macciotta"



Robbi, qui assiste Anna en cuisine

#### LA SAGA DE LA LANGOUSTE

L'histoire de la famille Sker, de la langouste et des pâtes est une saga méditerranéenne digne d'une série. Avec la mer omniprésente en toile de fond, elle couvre quatre générations et quatre pays dont un qui n'existe plus. En 1944, Désiré Sker, citoyen yougoslave, donc combattant aux côtés des alliés, est prisonnier des Italiens dans un camp de travail en Sardaigne. Il est libéré par les américains en 1945, et ne pouvant rentrer en Slovénie, il devient "scaphandrier" - avec casque de cuivre et tous les dangers inhérents - à Bastia, où il contribue à la reconstruction du port

en renflouant les épaves de la guerre. Il épouse sa femme, native de Centuri, et y vient pour pêcher les éponges naturelles. Puis il rachète la gendarmerie et la transforme en "Restaurant du Pêcheur", alimenté par les poissons et langoustes qu'il ramène avec sa petite barque ou en chasse sous-marine. Les années passent, Désiré a trois fils dont Henri, qui montre un talent et une passion uniques pour la pêche sous toutes ses formes - filet, casier, sous-marine. Très tôt, il va accompagner son père sur le bateau, les langoustes remplissent les plats, le restaurant se

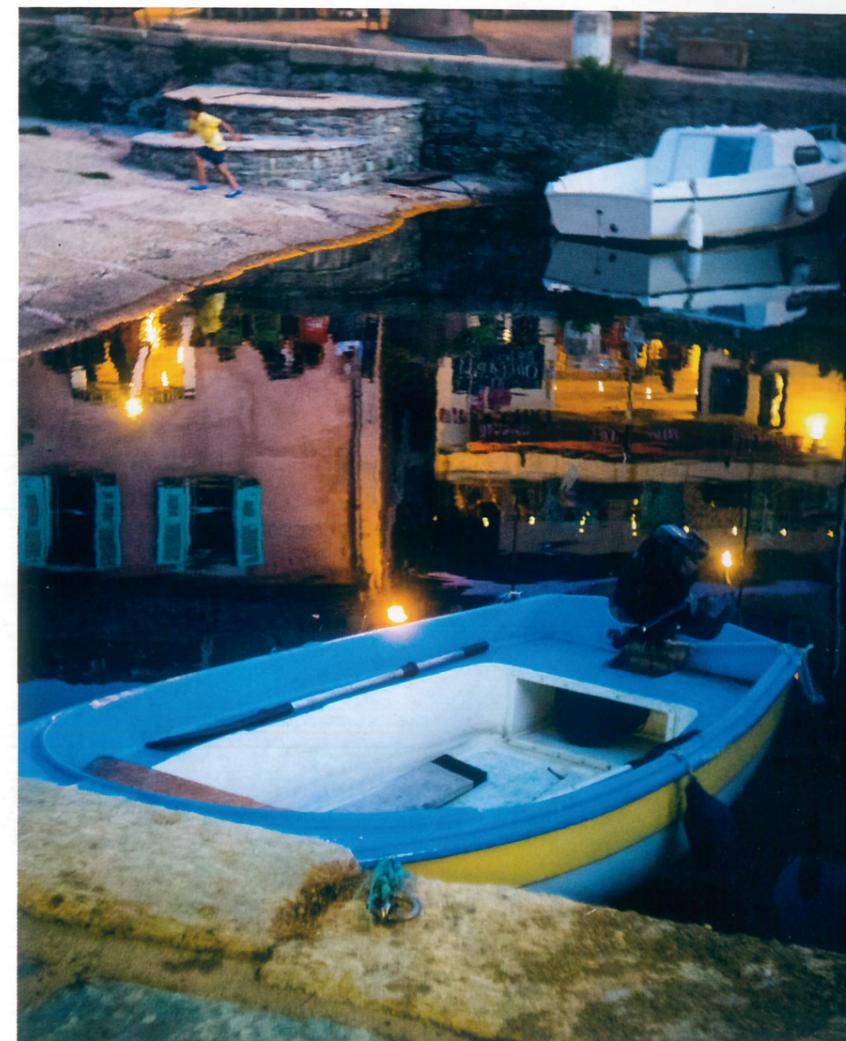
développe, sa réputation grandit, la famille Sker en ouvre plusieurs autres, toujours à Centuri. En 1975, Anna, Italienne de Trieste donc frontalière de la Slovénie, a dix neuf ans et vient passer des vacances après cinq ans - cinq ans! - de fiançailles et d'aller retour Centuri-Trieste. Aujourd'hui, les trois filles d'Anna et Henri gèrent plusieurs restaurants de Centuri, Anna est à la barre de "a Macciotta" (qui est le nom d'un madrépore qu'on prend souvent dans les filets), et la quatrième génération se profile.

#### LA RECETTE RETROUVÉE

Et la recette des pâtes à la langouste, dans tout ça ? Son origine est tout aussi cosmopolite : La gentillesse et la cuisine d'Anna et Henri, la position géographique de leur paradis du Cap Corse créent un maelstrom d'accueil au centre de la méditerranée, où se mélangent Italiens, Slovènes, Corses... rassemblés par les soirées de poissons, la pêche, le soleil... tout ce qui fait de la méditerranée notre mer à tous. Un de leurs amis, Ivo Passignani, Florentin et aussi grand pêcheur sous-marin que fin cuisinier, leur montre un soir une recette florentine qu'il tient de Maria, sa Mamma. Ses pâtes à la langouste sont délicieuses, mais leur longue cuisson va mieux au raffinement de Florence qu'au soleil du port. Anna la transforme en la plus simple et la plus belle des recettes, prête en 10mn, dont le succès ne dépend que des deux ingrédients uniques à "a Macciotta", le goût des langoustes fraîches et le tour de main du cuisinier.

#### ET C'EST BON ?

Difficile de décrire avec des mots ce qu'on ressent à la première bouchée de ce mélange de goûts italiens, corses, méditerranéens, hypnotisé par le soleil qui se noie exactement dans l'axe du port, les côtes italiennes devinées dans le rose de l'horizon, le citron du patrimoine flottant dans le soir brulant. Divin ? Magique ? Transcendant ? Disons simplement que boudier son plaisir reviendrait à dire qu'un coucher de soleil est trop chromo, qu'une Ferrari est trop rouge, qu'on peut être trop jeune ou trop bronzé un soir d'été à Centuri...



# PÂTES À LA LANGOUSTE

SIMPLES ET SUCCULENTES, PRÊTES EN 10 MIN, LES PÂTES À LA LANGOUSTE SONT L'INVERSE D'UN PLAT ÉTOILÉ !



**INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS :** 200 g de langouste vivante par personne • 1 grosse louche de tomates concassées • Huile d'olive • Ail, sel, piment (proportions selon goût) • 1 verre de vin blanc • Persil pour la décoration • 125 g par personne de spaghetti (taille pour 8 min de cuisson).

**Pour la langouste :** TUER la langouste avec un couteau au défaut du cou, puis la découper immédiatement en 4 morceaux. METTRE les morceaux dans une grande poêle ou un wok avec un couvercle. SALER puis ajouter l'huile, l'ail le piment et un peu de vin blanc. LANCER la cuisson à feu vif pour une durée de 10 min. Le vitesse d'exécution est très importante et rien ne doit attendre. AJOUTER la tomate puis le reste du vin au bout d'une minute. CUIRE à feu vif et sous couvercle pendant 10 min au total en remuant vivement.

**Pour les pâtes :** Pour une cuisson al dente, l'eau des pâtes doit bouillir à la 3<sup>e</sup> minute de cuisson de la langouste. CUIRE les pâtes dans de l'eau bouillante pendant 7 min. ÉGOUTTEZ les pâtes au bout de 7 min dans l'eau bouillante (la langouste est donc prête, ayant cuit 10 min). LES JETER, pour leur 8<sup>e</sup> et dernière minute, dans la poêle de la langouste et les faire sauter 1 min avec la langouste et sa sauce en remuant très vivement. DÉCORER d'un peu de persil. SERVIR immédiatement.



## ACCORD MET-VIN

**Clos Teddi, Grande Cuvée Blanc 2018, Patrimonio**

La puissance de la langouste nécessite un blanc sec mais très volumineux, avec de forts arômes de fruits blancs et d'agrumes, sans acidité excessive.

Ce 100% Vermentino (le "Malvoisie Corse" depuis le XVI<sup>e</sup> siècle) vient d'une arête granitique au cœur du désert des Agriates ; il a la force nécessaire pour équilibrer l'ensemble.



### D'OÙ EST LA LANGOUSTE ?

La question revient sans cesse : "Mais les langoustes ? Elles sont vraiment pêchées en Corse ?". Évidemment ! Pour les pâtes, les langoustes doivent être vivantes, absolument fraîches. La langouste n'a pas disparu en méditerranée ; elle est classée comme "vulnérable", c'est-à-dire au premier degré de "menacée". Sa pêche est très réglementée, et on doit aller la chercher de plus en plus profond mais elle est toujours là. Du moins pour qui sait la pêcher par 50 à 500 mètres de fond, dans des zones aussi inaccessibles que le bout du Cap. La langouste rouge dite "Royale" est la plus commune et la meilleure, c'est celle que l'on voit dans la plupart des viviers des restaurants de méditerranée. Elle se pêche au filet par 50 à 180 mètres de fond. La langouste rose à taches blanches, dite "de Mauritanie" - bien qu'elle soit en fait locale - vit beaucoup plus profond, entre 200 et 500 mètres, ce qui la rend encore plus rare.