

Transcription

Au coeur du vieux Nice, le marché du cours Saléya, ici tout le monde connaît Franck Viano. Défenseur de la cuisine niçoise, il est un gardien fidèle des recettes du terroir. Une cuisine malmenée ces derniers temps, y compris par les chefs étoilés. Dans les TGV, Michel Sarran propose un pan bagnat revisité avec de la morue et des tomates séchées. La salade niçoise n'est pas épargnée, dans les supermarchés comme dans certains restaurants, les haricots verts et les pommes de terre sont rajoutés. De quoi faire bondir cette famille présente sur ce marché depuis trois générations.

- C'est bon les haricots verts pour la salade niçoise?
- Posez-moi encore cette question et je vous fais manger le kaki niçois. Non, il est impossible de mettre de haricots verts dans la salade niçoise. Pourtant Dieu sait que mes haricots verts sont bien niçois. On ne met jamais de haricots verts dans la salade niçoise. Après ça devient de la salade parisienne, Monsieur!

Et il n'y a pas qu'à Paris que les plats du cru sont malmenés. Au milieu des étales, Franck Viano tient à faire un sondage auprès de la population sur sa connaissance de la cuisine niçoise.

- Vous connaissez la salade niçoise? Super! Donnez-moi quelques ingrédients de la salade niçoise!
- Alors, donc, du mesclin déjà, des tomates, des olives noires de Nice, deux gousses, du thon...
- Pommes de terre, des haricots verts...
- Aïe, aïe, aïe...! Pas de haricots verts et pas de pommes de terre dans la salade niçoise! La salade niçoise, le principe est que ce sont que des crudités.

À chacun sa petite recette et c'est bien ce qui embête les puristes, un collectif a donc été créé, sa mission: protéger la cuisine niçoise.

- C'est un petit peu pour ça qu'on aimerait intervenir, dire aux chefs étoilés, aux grands de l'agroalimentaire: faites des recettes niçoises qui correspondent aux recettes. Voilà, on ne fait pas de cassoulet avec des pois chiches, on ne fait pas de choucroute avec de la blette, donc s'il vous plaît, arrêtez les pommes de terre et les haricots verts dans la salade niçoise, quoi.

Nice, deuxième ville touristique de France a mise en place un label „Cuisine nissarde”. Pour l'obtenir, il faut suivre un cahier des charges très strict. Parmi les heureux élus, il y a Thérèse. Elle est présente dans tous les guides.

- Nous, on préfère faire peu et cuisiner niçois à fond que de proposer des choses qui ne soient pas niçoises. On est à Nice, on défend des couleurs de Nice, et puis bon, tout le monde, que ce soit des Niçois ou les touristes, viennent manger des saveurs niçoises, viennent goûter les spécialités.

Ce restaurant, lui aussi labellisé, est une institution depuis quarante ans. Son patron est une figure incontournable des chefs niçois. Sa clientèle est fidèle, certains viennent même du New Jersey.

- Je mange de la salade niçois chaque jour. Tous les jours je mange de la salade niçoise. Dans tous les restaurants à Nice. Je fais un régime.

Ici, tout est fait à la main. Un savoir faire qu'il a hérité de sa maman. L'été, Jo Issautier vend jusqu'à 120 pans bagnats par jour et pour qu'ils soient vraiment bons...

- Un dernier conseil pour le pan bagnat, c'est de bien l'humecter avec l'huile d'olive, et le pan bagnat ne sera bon que quand l'huile d'olive coulera le long des avant bras.

Le pan bagnat est prêt, il ne vous reste qu'à le déguster.