

# La pissaladière en vedette dans une émission d'Arte

C'est dans sa maison à Coursegoules que l'historien et défenseur de la cuisine locale, Alex Benvenuto, a partagé la recette de ce monument culinaire niçois. Un reportage lui sera consacré.

En suivant pas à pas la recette, quelques mots fusent en niçois. Celui qui les prononce c'est l'historien et spécialiste de la culture nissarte, Alex Benvenuto. En ce mercredi de décembre, il a ouvert les portes de sa maison à Coursegoules pour la chaîne franco-allemande Arte. Les mordus de découverte et de cuisine connaissent sûrement l'émission quotidienne *Invitation au voyage*.

Dans celle-ci, un reportage de cinq minutes, fait découvrir (et saliver) un plat d'un pays et d'une région. Le but ? S'inviter chez un particulier qui concocte dans sa propre cuisine une recette emblématique du coin.

Pour la première fois, la cuisine niçoise y apparaîtra avec celle que l'on ne présente plus, la seule, l'unique : la pissaladière. Derrière les fourneaux, donc, Alex Benvenuto. Qui, pendant tout une matinée, a détaillé étape par étape le plan d'attaque.

## Le reportage diffusé à la fin de l'été 2024

Couper les oignons, les faire cuire avec un bouquet de thym et de l'ail en chemise pendant 45 minutes. Entre deux coups de cuillère en bois, le défenseur de la cuisine niçoise dissémine quelques astuces : « Quand on entend chanter les oignons, c'est qu'il faut remettre de



Alex Benvenuto a concocté et partagé la recette de la pissaladière pour une émission diffusée sur Arte. (Photo A. D.)

*l'eau.* » Mais encore : « Ne pas mettre la compotée d'oignons quand elle est chaude sur la pâte. »

Si Alex Benvenuto va évidemment faire une pissaladière pour le 25 décembre histoire de « la manger entre

amis », le reportage ne sera diffusé qu'en septembre prochain. Il va donc falloir attendre quelques mois avant de tout savoir sur cet emblème de la cuisine niçoise. Mais, *Nice-Matin* peut déjà vous dévoiler

en avant-première une des règles de base : « Ceux qui ne mettent pas d'anchois dans la pissaladière sont des ânes ! »

**ALICE DAVID**  
adavid@nicematin.fr

## Les 3 faux pas à éviter

✓ Acheter une pâte toute faite. « Les pâtes brisées ou feuilletées que l'on achète en grande surface, c'est non. Si vous n'avez pas le temps de la faire, vous allez acheter un pâton chez votre boulanger. » Le pâton étant un morceau de pâte que le boulanger utilise pour former un pain.

✓ Faire frire les oignons. « Ils ne doivent pas accrocher, ni frire, ni colorer. C'est une vraie compotée d'oignons que l'on cuit à petit feu pendant 45 minutes. »

✓ Saler les oignons dans la poêle. « Si la pissaladière a ce nom, c'est qu'on y met du pissalat. Soit de la purée d'anchois. C'est pour cela que l'on ne sale pas la compotée d'oignons. »