



**1 MULTICOLORE.** La "tomate à boire" est élaborée avec de vieilles variétés comme la noire de Crimée.

**2 SUR LES QAIS.** Une Table, au Sud jouit d'une vue exceptionnelle sur le Vieux-Port et la Bonne-Mère.

**3 IMPERFECTIONS.** Il faut éviter les fruits trop ronds et préférer ceux cabossés de nos petits maraîchers.

**4 INVENTIF.** En préparations salées ou sucrées, Lionel Levy travaille l'acidité avec une grande subtilité.



## LIONEL LEVY

# Il a inventé le menu 100% tomate

À MARSEILLE, ce disciple d'Alain Ducasse décline, avec bonheur, les textures et saveurs surprenantes des variétés anciennes.

Une Table, au Sud, pour une place au soleil. En moins de cinq ans seulement, Lionel Levy est devenu l'un des meilleurs jeunes chefs de notre pays. Et son restaurant, l'un des plus passionnants de la cité phocéenne.

### L'art de l'assaisonnement

Récompensé, cette année, par une première étoile au *Guide Michelin*, ce Toulousain disciple d'Alain Ducasse – au côté duquel il officiait au Spoon, à Paris – désacralise la haute gastronomie, en la débarrassant de ses artifices. Sa recette : une bonne dose de créativité, une pointe de provocation et surtout un goût immodéré pour l'acidité. Lionel Levy possède, en effet, une

maîtrise peu commune de l'assaisonnement. Comme en témoigne son étonnante interprétation de l'aïoli – avec le goût torréfié des chips d'ail et celui, acidulé, de la mayonnaise aux agrumes – ou encore son fabuleux crumble de tomate aux amandes fraîches.

### Des tomates très rares

Sucrée et acide, la tomate est le terrain de jeu préféré de Lionel Levy. « Cuite ou crue, marinée ou confite, grillée ou glacée, c'est un support unique pour créer et prendre du plaisir », s'enthousiasme le chef. À tel point qu'il a conçu un « menu tout tomate », de la mise en bouche jusqu'au dessert. Cette passion l'a amené à se fournir chez un jeune producteur

du Luberon, installé près de Gordes. Bruno Adonis y cultive une vingtaine de variétés anciennes, aux propriétés gustatives hors du commun. Comme la fameuse rose de Berne, rosée et juteuse, que Lionel Levy utilise en coulis, sorbets ou desserts. La Green Zebra, verte et acide, est délicieuse confite. La blanche du Québec, de couleur ivoire, reste très douce en bouche. Quant à la kaki, qui ressemble au fruit du même nom, sa chair généreuse et sucrée évoque celle de la mangue. Lionel Levy travaille également la Black Prince, petite tomate noire très juteuse, la téton de Vénus, de forme oblongue (impeccable demi-séchée), ou bien encore la tomate-poivron, sans chair à l'intérieur, idéale à farcir.

### Le meilleur et le pire

Dans le commerce traditionnel, on privilégiera la pandelotte et la marmande à utiliser crues, l'olive et la cœur-de-bœuf pour les coulis. Elles sont bien meilleures que leurs cousines venues de Hollande, des tomates de batterie cultivées hors-sol et insipides. Évitez aussi celles du Maroc, cueillies trop vertes, et même les tomates grappes, dont on surestime la qualité. Elles sont mûries artificiellement « et, contrairement à ce que l'on croit, ce n'est pas leur parfum

que l'on sent, mais celui de leurs tiges », avertit Lionel Levy.

### Au marché

La meilleure période pour les apprécier, c'est maintenant, entre juillet et septembre, quand elles sont gorgées de soleil et de sucre. Choisissez-les bien charnues, de couleur rouge sombre, souples au toucher, voire molles, et lourdes dans la main. Autant de signes d'une excellente maturité. ■

PHILIPPE BOÛ

Une Table, au Sud, 2, quai du Port, 13002 Marseille. Tél. : 04.91.90.63.53. Menu-carte à 43 €.

## TOMATE À BOIRE

Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 tomates (kaki, roma ou olivettes)
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 quart de cuillère à café de sel de céleri
- 2 cl de vinaigre balsamique blanc
- 3 cl d'huile d'olive aux agrumes ou très fruitée
- 1 cl de sauce anglaise Worcester
- Poivre blanc moulu.

### PRÉPARATION

Lavez les six tomates et coupez-les en quatre. Passez-les au presse-purée pour en extraire la pulpe. Récupérez-la et assaisonnez avec le reste des ingrédients. Versez dans quatre verres et laissez reposer le tout au frigo. Servez bien frais avec, comme accompagnement, de délicieux toasts de brandade de morue.