

Elle a été la première femme étoilée par le Michelin en Sicile en 2001. Patrizia di Benedetto était invitée au Café de Paris où elle a proposé sa cuisine gastronomique sicilienne du 2 au 5 juin. **PAR RAPHAËL BRUN**

## « UNE CUISINE D'ARÔMES »



Patrizia di Benedetto a ouvert le Bye Bye Blues en 1991. Dix ans plus tard, elle a été la première femme à être étoilée par le Michelin en Sicile. Une sacrée distinction qu'elle explique essentiellement par « la constance dans le travail ». Et peut-être par l'un de ses plats, le carpaccio de crevettes, « un plat qui fait appel à des ingrédients typiques du sud, assez nouveau dans sa façon de présenter. » Un avis partagé par le directeur de la brasserie du Café de Paris, Stefano Brancato : « C'est un plat qui ressemble véritablement à un miroir. »

### « HONORÉE »

Du 2 au 5 juin, Patrizia di Benedetto a donc proposé sa cuisine en Principauté. Risotto au poulpe fumé et fondue de Piacentinu Ennese, espadon roulé avec des tomates, des petites olives et des câpres, joue de boeuf braisée au Nero d'Avola, duo d'agneau farci et grillé, semifreddo à la marmelade d'oranges amères, tiramisu sicilien avec un granité de café, de la ricotta et un crumble aux amandes... Sans oublier une tagliata de denti au pistou de câpres de Pantelleria. Les câpres sont une spécialité de Pantelleria, une île de 83 km<sup>2</sup>, qui est la plus grande des îles siciliennes. « Je connais le responsable de la direction du tourisme (DTC) de Monaco, Guillaume Rose, qui m'a invitée une première fois en décembre dernier. Je suis honorée d'avoir été réinvitée pour cuisiner au Café de Paris », raconte Patrizia di Benedetto. Dans son restaurant de 50 couverts à Palerme, l'étoile donnée par le guide Michelin il y a 15 ans n'a pas vraiment fait flamber les prix. Un menu dégustation, avec cinq plats, est proposé à 60 euros, hors vin. Il faut dire que le guide Michelin en Italie n'a pas encore la dimension qu'il peut avoir ailleurs : « Le guide rouge est un peu moins connu en Italie qu'en France. Mais il l'est de plus en plus. » Et son aura change tout de même un peu les choses. « Cette étoile nous a permis d'attirer une clientèle venue du monde entier, dont beaucoup de Français. Le nombre de clients a aussi un peu augmenté... », ajoute cette Sicilienne, qui garde tout de même un œil sur ce guide français : « Une deuxième étoile Michelin, oui j'aimerais. Mais c'est difficile. Cela suppose de changer pas mal de choses, comme la mise en place des tables, la cave à vin... Il ne faut rien laisser au hasard. »

« La cuisine sicilienne est une cuisine d'arômes, de légumes. Mais aussi de couleurs, puisqu'on utilise des tomates très rouges, du basilic très vert... C'est aussi une cuisine aromatique, dans laquelle on fait beaucoup appel au basilic, à la menthe ou au thym par exemple. » Patrizia di Benedetto, la chef étoilée du Bye Bye Blues, un restaurant de 50 couverts situé à Palerme, s'est imposée avec une cuisine simple, mais très savoureuse. Au point de voir les médias du monde entier s'intéresser à elle et à son restaurant. Originaire de Palerme, Pa-

[brun@monacohebdo.mc](mailto:brun@monacohebdo.mc)

[@RaphBrun](https://twitter.com/RaphBrun)