

# Art de vivre Destin de chef



CAMILLE MORENC



## Reine Sammut DE LA MER À LA MÈRE

**RENCONTRE** Reine Sammut, l'icône de Lourmarin, a posé ses bagages en Corse. Fille adoptive de la Méditerranée, elle est la mère d'une cuisine pétillante et généreuse et... de deux filles aux fourneaux

Reine Sammut est une icône iconoclaste. À la morgue de certains chefs, elle donne le change par un grand sourire qui ne la quitte pas. Aux formations culinaires techniques, elle a préféré se lancer dans la médecine avant de s'installer au passe-plat, pour filer un coup de main à la mère de son amoureux. Aux toques étoilées faisant le tour du monde, elle prouve qu'on peut garder son excellence dans son bassin d'adoption : la Méditerranée.

**Des couronnes à l'étoile**  
Revenons aux origines : elles sont vosgiennes. L'étudiante en dentaire – « un métier de bouche », dit-elle, espiègle – tombe amoureuse de Guy Sammut. Lui, un musicien rocker, vient de Lourmarin, le dernier voyage d'Albert Camus, un village du Luberon où sa mère Claudette a acheté en 1972 l'auberge de La Fenière. Reine part aux fourneaux apprendre à cuisiner avec sa belle-mère en 1975. Loin de la ligne bleue des Vosges, la jeune femme découvre l'horizon azuré de cette terre de soleil : dans les assiettes, Claudette met

son cœur franco-tunisien, tandis que son mari y apporte son influence malto-sicilienne. Pour Reine, la Méditerranée devient une évidence.

À coups de services complets et de livres de recettes, elle s'approprie cette cuisine : en bas de la carte, elle rajoute ses suggestions... et elles plaisent. La première ? « *Un carpaccio de saint-pierre à la vanille. Depuis, je ne peux plus l'enlever de ma carte !* » Une entrée originale tout en équilibre qu'on retrouve même ici, au domaine de Misincu, où elle passe désormais les saisons (voir encadré ci-dessous). Car, après la cuisine familiale et tandis que Claudette s'occupe de ses deux petites-filles Nadia et Julia, Reine et son mari passent progressivement à une cuisine plus créative, plus assumée, plus gastronomique. Guy est bien persuadé d'avoir « *épousé la plus grande chef du monde* », alors elle cuisine pour lui : « *Quand vous faites la cuisine pour quelqu'un qui a les yeux qui brillent, vous n'avez qu'une envie, c'est de recommencer le lendemain.* »

*C'est de la séduction par la cuisine. Ça a plutôt bien marché parce que, cinquante ans après, il est toujours là !*

Lentement, le couple met sa patte en salle et en cuisine, et le bouche-à-oreille fait son œuvre : le grand critique Marc de Champérad lui fait les honneurs d'une couverture en 1993, puis le Gault & Millau et enfin, en 1995, La Fenière est couronnée d'une étoile au Michelin.

### Une créativité garantie sans gluten

Mais que serait l'histoire de Reine sans ses deux filles ? L'aînée, Julia, a fondé L'Idéal, une épicerie-traiteur de Marseille aux produits pointus et succulents. Nadia, elle, est diagnostiquée très jeune avec des intolérances alimentaires graves : gluten, lactose, disaccharides... À 4 ans, après quelques mois de répit, la fille croit être guérie. Mais, à 20 ans, le mal revient, insidieux, rongant de l'intérieur la jeune femme qui s'en sort de justesse après une hospitalisation grave. Il faut dire que, dans les années 1980, l'alternative au gluten est rare. Alors

Reine, mère et chef à la fois, crée. « *Ça m'a ouvert d'autres horizons : cuisiner sans rien, ce n'est pas si évident* », dit-elle, non sans ironie. Le couscous se met au manioc, elle saupoudre le foutou d'igname, et d'autres farines nouvelles remplissent les placards. Les portes des cuisines ne restent ainsi pas fermées à Nadia, qui se passionne à son tour pour l'art culinaire et



MAGALI CANCEL

### Elle compose avec la langouste, le brocciu ou les agrumes

reprend le restaurant en 2017. Elle y appose sa patte sans gluten tout en conservant l'étoile : une première dans le monde de la haute gastronomie ! Ensemble, mère et fille mettent au point le dessert phare de La Fenière : le Paris-Lourmarin, un Paris-Brest à base de farine de courge et jus d'amande.

Et le domaine de Misincu où Reine Sammut vient d'arriver ? Elle y est bien : elle compose avec les produits forts en goût de ce terroir vivant, de la langouste au brocciu en passant par les agrumes de la plaine orientale. Le sanglier ? « *Pourquoi pas en cannelloni, c'est une idée !* » Tout le long d'une vie entière à pétiller, l'étudiante en médecine est restée une chercheuse et transmetteuse, mais la fille de l'Est est devenue la chef du Sud. Elle s'est enracinée dans cette terre de clapotis et de chaleur, le regard toujours fixé vers un horizon de terres nouvelles. Dans ses voiles, le même vent semble souffler : l'amour n'est pas un mistral, c'est une brise légère. ●

## 7 QUESTIONS CHEF !

**Votre plat reconfort ?**  
Les lasagnes de Julia. Et le Paris-Lourmarin de Nadia.

**L'ingrédient qui fait la différence ?**  
L'huile d'olive.

**Le premier plat qui vous a rendu fier ?**  
Le ragoût de fèves et asperges aux truffes. Je l'ai lancé il y a plus de trente ans et on me le demande encore.

**Si on devait sauver un plat ?**  
Les pâtes, n'importe lesquelles !

**Qu'est-ce qui vous rend heureuse quand vous cuisinez ?**  
Le regard de ceux à qui je fais la cuisine.

**Avez-vous un plaisir coupable ?**  
Le chocolat, c'est terrible.

**Qu'y a-t-il toujours dans votre frigo ?**  
Du melet (une crème d'anchois aux épices), et ça suffit quand quelqu'un arrive à l'improviste : focaccia, huile d'olive, melet ! ●

GEORGES GRANGE

### LA MÉDITERRANÉE, ÇA SE CORSE !

Le domaine de Misincu est, comme tout le cap Corse, un bout de paradis tombé au bord de la Méditerranée. Sur la terrasse délicatement offerte aux vents, on découvre la cuisine de Reine Sammut, fraîche, savoureuse, sourcée. Le saint-pierre à la vanille a traversé les décennies et on comprend pourquoi : surprenamment dosé, comme s'il était toujours l'entrée idéale. Venant du génial Jacques Abbattucci, le veau corse rue comme un taureau mais revient à la douceur des sous-bois de l'île de Beauté, dans des saveurs umami fortes jusque dans les gnocchis énormes et généreux. Accompagnée de vins corses impeccables (Leccia, Sant'Armettu...), cette table apporte la puissance du maquis à la fraîcheur méditerranéenne... et inversement. ● G. G.

Domaine de Misincu, lieu-dit, 20228 Cagnano.



MAGALI CANCEL

Domaine de Misincu, à Cagnano.