

Olivier Bianchi

« Je suis à la fois huile d'olive et

LE TEMPS D'UN DÉJEUNER AU DÉBUT DE L'ÉTÉ, À DEUX PAS DE LA MAIRIE, LE MAIRE DE CLERMONT-FERRAND A PRIS DU TEMPS POUR ÉVOQUER SON AMOUR POUR LES BONS PRODUITS ET LA CUISINE AUTHENTIQUE. EN TOUTE SIMPLICITÉ ET GRANDE CONVIVALITÉ.

Où sommes-nous exactement ?

Olivier Bianchi : J'aurais pu choisir beaucoup d'endroits à Clermont-Ferrand mais j'aime la cuisine italienne. Il Viscomti fait partie des deux ou trois très bons restaurants italiens à Clermont. Le restaurant italien ne se résume pas à la pizza. Ici, les produits sont très bons et il est plaisant de se retrouver sur cette belle terrasse.

D'autres bonnes adresses italiennes ?

O. B. : Tout près d'ici, le Don Corleone avec un jeune cuisinier qui propose une cuisine sicilienne, notamment des pâtes à l'encre de seiche extraordinaires. J'aime bien aussi Un Assaggio. On me croise facilement dans des restaurants italiens.

Un plat favori au Viscomti ?

O. B. : Il faut absolument prendre la *burrata* en entrée, le nec plus ultra de la mozzarella, très crémeuse ! Je prendrai ensuite des tagliatelles à l'encre de seiche ou les pâtes à la joue de porc.

Cet amour pour la cuisine italienne, ce sont vos origines ?

O. B. : C'est vrai mais attention, je suis à la fois huile d'olive et beurre salé ! Niçois et Toscan du côté de mon père, Breton du côté de ma mère. Alors évidemment en cuisine, j'ai à la fois des goûts très prononcés pour la cuisine méditerranéenne et pour le poisson. Ma mère fait des galettes de sarrasin incomparables et un beurre blanc remarquable... C'est pourtant peut-être l'une des choses les plus compliquées à réussir.

Des souvenirs de cuisine en famille ?

O. B. : J'ai toujours été élevé avec la cuisine comme une valeur importante. Mes parents cuisinaient beaucoup, ma mère au quotidien. Mon père cultivait son jardin, préparait ses pâtes fraîches, concoctait une excellente paëlla, un délicieux aioli... Il maîtrisait parfaitement les grandes recettes niçoises comme la socca, la ratatouille... Et surtout, il adorait inviter du monde à table. Il était connu pour savoir organiser des repas pour une centaine de personnes.

Et vous dans tout cela ?

O. B. : À l'adolescence, un peu rebelle, j'ai voulu arrêter l'école pour faire de la cuisine. Très

« LA CUISINE, C'EST COMME LA MUSIQUE, IL FAUT FAIRE BEAUCOUP DE SOLFÈGE AVANT D'ÉCRIRE DES CONCERTOS ! »

intelligemment, mes parents m'ont encouragé et proposé de faire des cours du soir pour que je me familiarise avec le métier... Car si aujourd'hui, il y a une mode autour de la cuisine, j'ai découvert à cette occasion son aspect non romantique : éplucher des carottes, laver le plan de travail, éplucher les courgettes, laver le plan de travail, couper les légumes... (rires). Car c'est une chose de se faire plaisir en cuisinant pour quatre personnes, tout autre chose d'en faire sa profession avec des services quotidiens... Ne mélangeons pas tout : les amateurs éclairés ne sont pas comparables aux professionnels de la cuisine.

beurre salé »

Olivier Bianchi

Né à Paris le 10 juin 1970

Collège à Aurillac

Bac au Puy-en-Velay

Étudiant à Clermont-Ferrand

Maire de Clermont-Ferrand



Qu'avez-vous conservé de cette expérience ?

O. B. : Un cahier de recettes, beaucoup d'affection et de respect pour la profession et une certitude : la cuisine, c'est comme la musique, il faut faire beaucoup de solfège avant d'écrire des concertos ! Mes parents ont réussi leur coup et j'ai poursuivi mes études.

Quel type de gastronomie appréciez-vous aujourd'hui ?

O. B. : Je suis très curieux, j'aime donc les cuisines locales, où que je sois. Je vais toujours privilégier le plat régional avec le vin régional. J'adore la cuisine asiatique depuis toujours... Au Vietnam, à Hué, capitale de la gastronomie impériale, je me suis régalé dans les gargotes sur le trottoir. Et puis bien sûr, il y a les pâtes... J'en mange trois fois par semaine et chez nous, c'est le repas de fin de semaine le vendredi soir.

Une recette particulière ?

O. B. : Notre tradition veut que l'on invente

la sauce avec ce qu'il reste dans le frigo... Les pâtes sont cuites dans l'eau, al dente. Puis on

les saisit dans la poêle, dans la sauce. Ça finit de cuire, la pâte va se gorger de sauce. Toute la différence est là !

Salé ou sucré ?

O. B. : J'aime le sucré-salé en cuisine mais je ne suis pas très sucré. Je suis plus entrée-plat que plat-dessert. Entre un dessert et un fromage, je prendrais toujours le fromage. Et même si nous sommes particulièrement gâtés en Auvergne, j'adore

« SI ON VEUT ME FAIRE PLAISIR,
ON ME FAIT UN AÏOLI. »

l'époisses, le brillat-savarin, un truc mortel à 70 % de matières grasses, et le roquefort. Pour moi, je l'avoue, c'est le roi des fromages, le meilleur du monde.

Thé ou café ?

O. B. : Jamais de thé ! Au réveil, je bois entre quatre et six cafés serrés. Plus il est serré, moins il y a de caféine et plus il y a d'arômes. Et sans sucre bien sûr.

Et côté vins ?

O. B. : Je n'aime pas le champagne... Je suis plutôt rouge mais par principe, je ne préfère pas un cépage à un autre. Je constate que les vins du sud ont beaucoup progressé. J'ai été épaté par un lirac en blanc comme en rouge. J'aime beaucoup les vins de Loire et j'ai une légère préférence pour les bourgognes charpentés... Et puis il y a les petits vins de Bourgogne comme l'irancy (Yonne) qu'on connaît mal ou les grands comme le gevey-chambertin, les volnay... À la maison, je n'ai que du bourgogne mais là, nous sommes dans un restaurant italien, je prends donc un vin italien (du Piémont, ndr).

Et le vin d'Auvergne ?

O. B. : Il a beaucoup progressé et je suis frappé par l'engagement des vigneronnais auvergnats. Il faut vraiment en boire pour les encourager et rendre les prix plus compétitifs.

Vous appréciez les tables étoilées ?

O. B. : Je ne cours pas les étoiles car je considère qu'il y a plein de petits restos de très haut niveau. Et puis il faut s'éduquer un peu avant d'aller à de grandes tables. Je n'ai jamais mangé chez Bocuse ou Marcon mais j'ai un souvenir d'un repas extraordinaire à l'Hôtel Radio. Et j'adore regarder les émissions de Petitrenaud, un rituel du dimanche. Je suis fasciné.

Et les fast-foods ?

O. B. :

Franchement, c'est une nourriture ludique, qui fonctionne bien. Mais on y va moins de dix fois par an.

Chez nous, c'est plutôt la récompense de vacances. Et puis mon épouse Christine s'est mise à faire des hamburgers





maison et comme elle cuisine vraiment très bien, mon fils Antoine préfère les siens.

C'est quoi votre journée type sur le plan alimentaire ?

O. B. : Mes habitudes alimentaires sont mauvaises ! Jamais de petit-déjeuner, je ne peux pas manger le matin. Mais je ne grignote jamais, sauf quand je m'ennuie et je n'ai vraiment pas le temps de m'ennuyer en ce moment ! À midi, le repas le plus important pour moi, c'est très souvent au restaurant avec une entrée, un plat, rarement un dessert. Le soir, deux solutions : soit j'ai un repas programmé au restaurant et je dîne normalement, donc forcément trop pour un soir ; soit je rentre tard et je me contente d'un yaourt ou d'un morceau de pain avec du fromage avant d'aller me coucher.

Si vous ne deviez conserver qu'un seul plat ?

O. B. : L'aïoli sans hésiter. Le plat du midi par excellence, celui que mon père faisait... Aujourd'hui, pour mon anniversaire en famille, j'ai droit à mon aïoli : du poisson (morue ou rouget), haricots verts, fonds d'artichauts, œufs durs, escargots, pommes de terre, carottes, olives, chou-fleur et parfois anchois... Un plat complet, tout est cuit à l'eau. Puis il y a l'aïoli, mayonnaise avec de l'ail pour accompagner. C'est le plat de mes parents, je l'ai très rarement mangé en restaurant... Si on veut me faire plaisir, on me fait un aïoli.

Passez-vous régulièrement aux fourneaux ?

O. B. : Honnêtement non, je ne vais pas vous mentir, je n'ai pas le temps. Mais un week-end pour des amis, je prépare volontiers mes ris de veau au porto. Le plus difficile est de bien préparer les ris, de bien les cuire. Ensuite, je fais une petite sauce aux échalotes, crème fraîche, porto... Je déglace mes ris au porto. C'est délicieux.

La politique est une sacrée cuisine. Quel est le menu des six prochaines années à Clermont-Ferrand ?

O. B. : Pour l'agglomération, il faut aller vers

une communauté urbaine pour prétendre à davantage de financements. Dans la nouvelle Région, Lyon, Grenoble et Saint-Étienne sont déjà toutes en communautés urbaines. Il faut inventer un modèle pour se développer et créer de la richesse sans rompre le lien social, sans polluer démesurément, sans engorger le centre-ville de bouchons... En préservant cette qualité de vie.

Devenir la capitale régionale du bien-être ?

O. B. : Grenoble est la capitale blanche, Clermont doit être la capitale verte. Nous avons beaucoup d'atouts que nous devons mettre en lumière : nous n'avons pas à rougir de la comparaison avec Lyon qui aura elle aussi à nous séduire, à nous convaincre. Cela fait sourire mais dans la nouvelle Région, c'est Clermont-Ferrand qui possède le plus gros PIB par habitant. C'est une réalité. Quelle salle lyonnaise peut prétendre concurrencer La Coopérative de mai ? Où est l'équivalent du Festival international du court-métrage ? Nous avons des centres de recherche santé et nutrition, des villes d'eau, une culture de la gastronomie, des bons produits, une valeur sportive... Ayons de la fierté et de la confiance en nous ; restons humbles mais cessons d'être modestes. Imposons-nous !

Ce nouveau schéma régional est donc une chance ?

O. B. : Oui, j'ai tout de suite dit que j'étais favorable à cette option. Jouons notre carte à fond, l'Histoire jugera.

Propos recueillis par Jérôme Kornprobst