

CROISIERE DES LECTEURS Costa Croisières : le "slow-food" bouscule les habitudes en mer

ledauphine.com/actualite/2017/06/15/le-slow-food-bouscule-les-habitudes-en-mer



Le chef Luigi Leontini dirige une brigade de 170 personnes. Il doit maîtriser des centaines de recettes et produire, entre autres, plus de 10 000 plats chaque soir. Son équipe des entrées et des desserts travaillent ainsi 24h/24. Les autres cuisiniers, eux, opèrent avant les services, après de longues heures de préparation. Autant le dire, la part laissée à l'improvisation est proportionnelle au pourcentage d'incident possible : infime ! Photos Le DL

[préc.suiv.](#)

1 / 10

La vision pantagruélique des croisières est derrière nous. Désormais, la compagnie Costa travaille avec précision et éthique pour proposer une cuisine italienne, certes, mais dont la chaîne d'approvisionnement est maîtrisée. Totalemment. Embarquement immédiat à bord du Costa Deliziosa, à l'occasion de la Croisière des lecteurs 2017 du Dauphiné Libéré, qui a eu lieu du 4 au 10 juin, entre Venise et Dubrovnik.

Carlo Petrini a lancé son mouvement "slow-food" en 1989 à Paris, à l'Opéra-Comique.

Parce que les fondateurs de ce qui est aujourd'hui une culture quasi planétaire du bien-manger ne voulaient pas se prendre au sérieux. Mais la chasse au "fast-food" était ouverte. Elle a désormais cours dans plus de 150 pays, auxquels il faut ajouter la flotte Costa.

Cette forme de sagesse culinaire tire son intelligence de l'université de Pollenzo, où convergent les nouveaux chantres de la discipline. Et Carlo Petrini, par ailleurs élu champion de la terre 2013 par les Nations Unies, a su prendre dans ses filets le plus gros poisson des loisirs italien : Costa Croisières. La démarche a intégré les cuisines des navires à travers une approche régionale et cohérente dans son approvisionnement. Ainsi, chaque soir, c'est une région italienne qui est proposée au menu des restaurants et les recettes (plus de 500 pour toute la flotte) ont été élaborées avec des nutritionnistes et doivent être scrupuleusement respectées. Les matières premières doivent répondre à un cahier des charges précis et à un label : "Italia's finest". Les meilleures marques italiennes s'y précipitent.

Une organisation sans faille

Au-delà de l'exécution des recettes par des brigades ultra-entraînées qui préparent plus de 10 000 plats par service, l'approvisionnement est la clé de voûte du système. C'est dans les « cambuses » que ça se passe ; avec une gestion millimétrique. C'est le travail de Luigi Condreas, le "Food and beverage director". Tout ce qui touche aux produits et aux boissons passe par lui. Il voit tout, suit tout, contrôle tout, soutenu par une organisation pyramidale parfaitement huilée.

Pour se rendre vers ces frigos géants, il faut plonger dans les entrailles du Costa Deliziosa. Au passage, Luigi remarque une échelle placée trop près d'une porte coupe-feu à fermeture automatique. Il recadre. Sans transition, il poursuit l'explication commencée plus haut, dans un salon : « Nous avons neuf cambuses. Quatre à -21°, quatre à 4° et deux à température ambiante ». Plus tôt, il expliquait que « pour cette croisière (1), nous chargeons tout à Venise. La plus grande partie de ce que nous embarquons vient d'Italie, mais il est possible pour la viande notamment, que nous nous fournissions ailleurs. Mais dans le respect de la filière de distribution contrôlée et contractualisée par la maison mère ». Slow-food oblige. Ce qui change ? « Avant, le chef décidait de tout »... D'ailleurs, quand on l'interroge, le chef Luigi Leontini confirme : « Le plus dur aujourd'hui, c'est de s'habituer au rythme et aux recettes. Mais on s'appuie sur l'organisation et ça marche ».

Tout est fait à bord

Fini la malbouffe ? « On a vraiment trop gaspillé, trop jeté regrette Luigi Condreas. Aujourd'hui, son rôle est primordial parce que tout est fait à bord. Ainsi, la boulangerie travaille son pain 24h/24, pour travailler 600 kg de farine par jour, plus les viennoiseries. 7 000 croissants et brioches pour le matin, 5 000 grissini, 5 600 petits pains ; près de 10 000 pains si on compte les produits spéciaux. « Rien de congelé », clame Luigi devant le chef boulanger Vincenzo Raimondi, pas peu fier de la production « locale » de sa petite affaire.

Le travail réalisé avec l'université de Pollenzo se niche même dans la fabrication de la pâte à pizza : « On travaille avec un procédé de levure mère. Il n'y a pas de levure chimique. C'est un défi pour un bateau comme celui-là ! »

Venise n'est pas loin, la croisière s'achève et les cambuses se vident. Au moment de remonter sur les ponts passagers, Luigi Condreas revoit l'échelle au mauvais endroit. Cette fois, c'est plus précis... On ne peut s'empêcher de penser au slogan qui préside au fonctionnement du "slow-food" : tout doit être « bon, propre et juste ». Au-delà du goût, le produit doit respecter l'environnement et ceux qui le produisent. C'est une attention de tous les instants. Presque militaire. Et ça tombe bien. Sur un bateau, on ne dit pas « boss » mais « capitaine ».

(1) La Croisière des lecteurs 2017 partait de Venise pour Bari, Corfou, Santorin, Mykonos, Dubrovnik et retour à Venise. Elle a eu lieu du 4 au 10 juin.

Perles des Caraïbes, la destination 2018

L'édition 2018 de la Croisière des lecteurs aura lieu du 24 au 31 mars. La destination permettra aux vacanciers de voir sept îles en sept jours : Saint-Martin, La Romana, Île Catalina, Saint Kitts, Antigua, Martinique (excursion offerte à nos abonnés) et Pointe-à-Pitre. La prise en charge commence dès la région d'origine avec transfert en car vers l'aéroport Lyon-Saint Exupéry et un vol spécial vers le Costa Pacifica à Saint-Martin. Un programme à réserver auprès des agences Havas Voyages (lire notre supplément spécial le 23 juin prochain).

Par Georges BOSI | Publié le 16/06/2017 à 06:02 | Vu 1912 fois

A lire aussi

- [Près de 280 lecteurs du Dauphiné Libéré sont partis en croisière du 4 au 10 juin](#)