



PORTRAITS



Italo Bassi
Confusion Restaurant*
Porto Cervo (Italie)



EXQUISE CONFUSION

Son accent chantant et sa joie de vivre tranchent avec la rigueur de ses réalisations développées autour du concept « eno-gastro-hédonisme expérimental ».

Italo Bassi, qui a longtemps connu l'exigence des 3 étoiles, restitue désormais au sein de sa propre table cette dissonance gastronomique mêlant, à parts égales, technicité éprouvée, finesse et respect indéfectible du produit.

Né dans la province italienne de Ravenne il y a 55 ans, Italo Bassi a grandi à Fusignano, petit village de campagne à la production agricole florissante. « Les hommes de la famille partaient tôt le matin pour travailler la terre, et ma mère était toute la journée en cuisine, préparant les repas en exploitant les ressources de la ferme. Légumes mais aussi poulets, chèvres, lait de nos vaches : nous mangions particulièrement bien, les produits étaient d'une extrême fraîcheur et d'une qualité exceptionnelle. Mon amour des bons produits et de la cuisine est ainsi né ! », se souvient le chef.

L'AVENTURE ENOTECA PINCHIORRI

Quelques années plus tard, il se forme à l'école hôtelière de Riolo Terme 5 années durant, et effectue quelques stages avant d'intégrer le restaurant Trigabolo di Argenta (Ferrare) du très réputé chef Igles Corelli, précurseur de la « cuisine expérimentale ».

« C'est là-bas que j'ai su que je me consacrerai à la gastronomie, et non à la cuisine dite traditionnelle. Igles Corelli est devenu mon mentor, il a façonné mon identité culinaire en me transmettant le goût de l'exigence, de l'esthétique et de la technique. Son restaurant était très novateur, il travaillait constamment à de nouvelles expérimentations pour intégrer de la modernité dans ses créations sans pour autant annihiler les bases de la cuisine italienne ». Italo y reste un an et part pour Florence à l'Enoteca Pinchiorri sur les conseils d'Igles Corelli. L'établissement étoilé, propriété de Giorgio Pinchiorri & Annie Feolde, l'impressionne en tous points : « Je découvrais ce qu'est une vraie grande brigade, avec une personne pour chaque poste : garde-manger, poisson, pâtisserie, viande... Avant cela, je n'avais connu que des cuisines comptant 4 collaborateurs maximum ! Et puis il y avait des chefs de toutes nationalités : japonais, français... J'ai vécu cette expérience comme une ouverture sur le monde, en apprenant à réaliser une cuisine internationale tout en valorisant les produits toscans. Chaque jour Annie Feolde parvenait à changer ma vision de la cuisine. J'ai beaucoup évolué à ses côtés. » 2 ans après son arrivée, Italo est envoyé à Tokyo pour l'ouverture de l'Enoteca del Sol. « L'idée était de dupliquer l'Enoteca pour faire rayonner la gastronomie italienne jusqu'au Japon. » Techniques, ingrédients, cuissons : Italo découvre encore un autre monde, une culture culinaire jusqu'alors inconnue à laquelle il parvient à insuffler la générosité et la passion propres à la cuisine italienne. un an plus tard, il réintègre l'Enoteca Pinchiorri comme 1^{er} chef de cuisine. « Ma famille et ma terre me manquaient ! Et j'étais ravi de retrouver le restaurant qui avait décroché sa 3^e étoile lors de mon année au Japon. »

UN POTENTIEL RÉVÉLÉ

Le chef songe ensuite à partir en France ou aux USA afin de découvrir et d'apprendre de nouvelles spécificités gastronomiques, mais un incendie ravage la cave de l'Enoteca Pinchiorri. « C'était le cœur du réacteur. À ses débuts dans les années 70, le restaurant était un bar à vins – d'où son nom, Enoteca (œnothèque). Cet incendie était une catastrophe, à la suite de laquelle le chef exécutif des lieux a décidé de partir. » Giorgio Pinchiorri lui propose alors de remplacer ce dernier. « Je n'avais que 23 ans ! Cela me paraissait inenvisageable de reprendre les rênes d'un restaurant triplement étoilé, c'était trop ! Mais M. Pinchiorri a cru en moi, en mon potentiel, et il m'a convaincu. » Hélas,





des dégâts causés par l'incendie et les travaux de rénovation empêchent Italo de se concentrer de manière optimale sur la nouvelle carte, et l'Enoteca Pinchiorri perd sa 3^e étoile l'année suivante. « J'ai voulu démissionner, mais Giorgio Pinchiorri a refusé ! Alors j'ai travaillé, encore et encore, pour retrouver la 3^e étoile que j'ai fini par décrocher 7 ans plus tard ! » Nous sommes en 2003 et cette 3^e étoile – qui brille encore aujourd'hui – est pour Italo la consécration ultime, la reconnaissance d'une implication personnelle quotidienne et d'un travail d'équipe similaire à celui d'une « coupe du monde ». Italo Bassi reste le chef des lieux jusqu'en 2015, et décide de s'envoler vers de nouvelles aventures, avec la volonté de mettre en pratique son expérience et sa « philosophie culinaire » au sein d'une table dont il serait, cette fois, le propriétaire. « En 2016, j'ouvre mon restaurant à Vérone, Confusion. Je l'ai baptisé ainsi car il reflète à la fois mes expériences passées aux quatre coins de la planète aux côtés des plus

grands chefs d'Asie, d'Amérique ou de France comme Joël Robuchon ou Georges Blanc, mais aussi ma cuisine réalisée avec des produits locaux fusionnés aux ingrédients du monde entier. » Le chef décide ensuite de dupliquer son concept à Porto Cervo, en Sardaigne. « avec l'envie de continuer à créer des restaurants Confusion sur tous les continents ! ». Cette seconde table, ouverte 7 mois par an pour la saison, fonctionne si bien qu'Italo décide de vendre son affaire à Vérone pour se concentrer uniquement sur une amélioration constante du restaurant, jusqu'à se voir attribuer une étoile en 2019. « Il s'agit de la 1^{re} étoile de la Costa Smeralda – et la seule à ce jour », souligne fièrement le chef.

DES PROJETS AMBITIEUX

Sa soif d'expansion se réveille à nouveau quelque temps plus tard, à la suite de sa rencontre avec Nicolas Panzani, créateur du Zani group. « Client de Confusion,

il m'a proposé de collaborer avec lui pour son restaurant de plage Da Mare à Porto-Vecchio en 2018. Puis nous sommes devenus amis, et un jour, alors que je passais des vacances en Corse, il me parle d'un nouveau restaurant qu'il avait racheté à Bonifacio et dont il me proposait de gérer la cuisine. » C'est ainsi que sont nés le bistro D'Amore et la table gastronomique à l'étage Finestra by Italo Bassi, ouverts en 2023 après de longs travaux. « Je viens 2 ou 3 jours par semaine en saison pour travailler des menus aux saveurs corses et italiennes, et veiller à ce que tout se passe bien, car j'ambitionne une étoile Michelin pour Finestra, la 1^{re} à Bonifacio ! Pour y parvenir, je suis constamment en contact avec Edoardo Menno, qui a travaillé 4 ans avec moi chez Confusion et qui est tombé amoureux de la Corse. Je lui ai donc proposé de rester sur place et devenir chef exécutif ! » En Corse, comme en Sardaigne, chez Confusion la philosophie est la même : « Tout est axé sur le produit local, c'est ce qui lie ces différentes tables. » Italo Bassi sait en effet sélectionner le meilleur d'un terroir en exploitant ses fruits avec passion, et ce quelle que soit la terre, comme le démontre son plat signature, « la salade Yin-Yang, qui représente totalement ma cuisine. C'est un voyage qui débute en Sardaigne avec des gambas rouges crues, et qui se poursuit en Bolivie avec le quinoa jeune et rouge, Mexico pour les avocats, le Brésil avec la mangue, le Pérou pour le leche de tigre mais aussi la Thaïlande avec la coriandre et le Japon pour le gingembre mariné... Avant de revenir en Italie, avec l'huile et le caviar de Sardaigne. Car quoi qu'il en soit, on revient toujours en Italie ! ».

