

Extrait du Nice Premium

<http://www.nice-premium.com>

Le label de cuisine niçoise

- Actualité - Local -

Date de mise en ligne : lundi 10 octobre 2005

Description :

Rares sont les villes dont le nom soit directement associé à un type de cuisine. Il existe la cuisine lyonnaise et la cuisine niçoise.





Rares sont les villes dont le nom soit directement associé à un type de cuisine. En France il existe la cuisine lyonnaise et la cuisine niçoise. La salade niçoise a fait le tour de monde pourtant elle reste une des spécialités les plus méconnues.

Partant de ce constat, l'UDOTSI, Union Départementale des Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative des Alpes-Maritimes, dans le cadre d'un plan Etat-Région-Département, a souhaité revaloriser l'authentique cuisine niçoise. Son action s'est appuyée sur la consolidation de sa mémoire, la création d'une marque et une médiatisation de ses caractéristiques diététiquement bénéfiques. En premier lieu, il s'est agi de recenser tous les traités de cuisine niçoise et leurs auteurs afin de constituer une bibliographie, d'établir un inventaire et un historique des recettes.

Afin de déterminer un certain nombre de spécialités culinaires niçoises, l'UDOTSI s'est entourée de professionnels et de spécialistes de la cuisine niçoise rassemblés en Comité Technique. Ce dernier a sélectionné les recettes niçoises les plus connues mais malheureusement les plus galvaudées : la salade niçoise, la pissaladière, le pan bagnat, les farcis, la ratatouille, le tian de courgette ou de courge, la poche de veau farcie, la daube, les raviolis, les gnocchis, le stockfish, les sardines farcies, la tourte de blette, les ganses et les beignets pommes-raisons secs.



De la théorie, il était nécessaire de passer à la pratique et de tester les recettes déterminées sur le papier. Les membres du Comité Technique ont donc mis « la main à la pâte » sous l'oeil attentif d'un Professeur de Cuisine au Lycée Technique d'Hôtellerie et de Tourisme de Nice afin de préparer les recettes. Un jury composé de connaisseurs et de personnalités les a savourées.

Dans un deuxième temps, après avoir déposé l'opération à l'INPI sous forme de marque collective, l'UDOTSI a entrepris une sensibilisation des restaurateurs niçois. Les restaurateurs dépositaires de la marque « Cuisine nissarde, le respect de la tradition » se sont engagés à cuisiner les spécialités niçoises (au minimum trois recettes)

Le label de cuisine niçoise

définies par la marque en respectant les indications du livret de recettes.



Ce livret et l'autocollant représentant la Niçoise au panier de légumes sont remis au restaurateur. Ainsi, ce dernier pourra se signaler en apposant cet autocollant sur sa vitrine.

La promotion de l'opération passe par la diffusion de ce CD ROM, véritable dossier de presse destiné aux médias, et par l'organisation d'une fête de la « cuisine nissarde ». La pérennisation de cette action est assurée par une sensibilisation du Lycée technique d'Hôtellerie et de tourisme de Nice et par la mise en place - en collaboration avec l'association de la Capelina d'or - de stages destinés au public désireux d'apprendre les recettes de l'authentique cuisine niçoise.

UDOTSI : Tel : 04 92 47 75 15 - Fax : 04 92 47 75 10

Franck Viano