

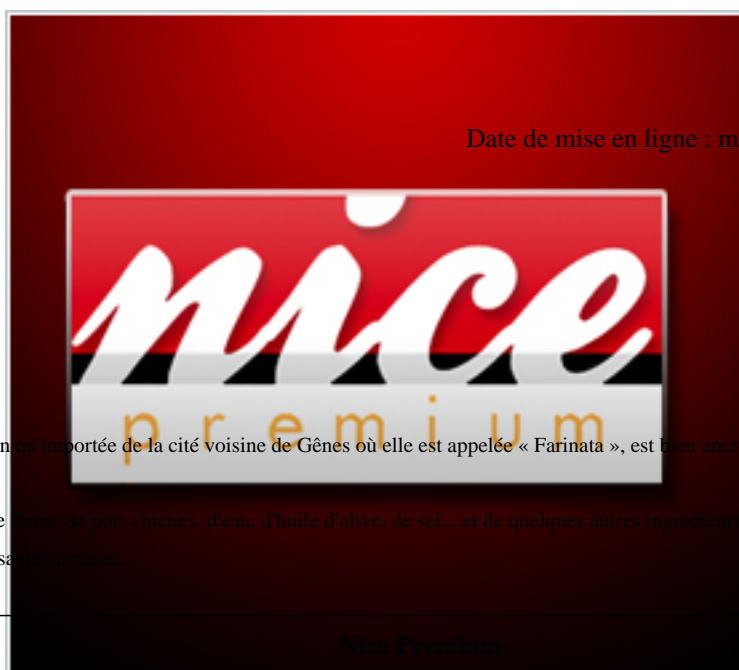
Extrait du Nice Premium

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

La Socca, une galette de Nice

- Actualité - Insolite -

Date de mise en ligne : mardi 11 octobre 2005



Description :

Il est bien une recette, qui bien qu'importée de la cité voisine de Gênes où elle est appelée « Farinata », est bien ancrée dans l'esprit des niçois et des niçoises, c'est bien la Socca.

La socca, ce divin mélange de farine de pois chiches, d'eau, d'huile d'olive, de sel... et de quelques autres ingrédients qu'ils vous faudra chercher, la recette de la Socca se méritant autant que sa réputation.

Nice Premium



Il est bien une recette, qui bien qu'importée de la cité voisine de Gênes où elle est appelée « Farinata », est bien ancrée dans l'esprit des niçoises et des niçois, c'est bien la Socca.

La socca, ce divin mélange de farine de pois chiches, d'eau, d'huile d'olive, de sel...et de quelques autres ingrédients qu'ils vous faudra chercher, la recette de la Socca se méritant autant que sa dégustation.

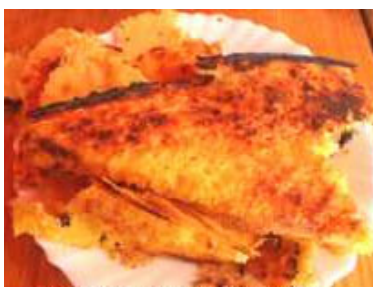
Ensuite, cet doux amalgame est versé dans une plaque de cuivre aux bords incurvés que l'on place au four à bonne distance d'un feu de bois vif.

Certes, nous placerons hors-concours Pipo et son « socca palace » de la rue Bavastro, qui, sans l'ombre d'un doute est la meilleure Socca de Nice !

Nous nous concentrerons donc sur notre bon quartier de la vieille ville qui a été le berceau de cette galette fumante que les travailleurs, maraîchers et autres promeneurs attendaient chaque matin sur le Cours Saleya.

La socca faisait partie de ce rituel sacré du matin où l'on faisait une pause pour discuter, se poser un instant et c'est accompagnée d'un petit ballon de vin que les morceaux finement gratinés se trouvaient être un point de ralliement gastronomique laissant les doigts chauds et huileux à souhait.

Si vous voulez déguster une bonne Socca dans un coin bien d'ici, c'est, incontestablement, chez René Socca, rue Pairolière, que vous devez vous rendre, et de plus vous pourrez accompagner votre dégustation d'un petit verre de rosé du pays avec, pourquoi pas, une petite friture fraîche.



Bref, pour y être un habitué de part la tradition familiale, je ne peux que vous inviter à vous poser quelques instants, d'éteindre votre portable et d'ouvrir grand les yeux et les oreilles, vous passerez, à coup sûr, cet agréable moment qui donne à la Socca ses meilleures saveurs.

En seconde position, pas loin derrière, je placerais l'incontournable « Nissa Socca », rue qui a su travailler la magique mixture pour, en proposer le meilleur de son goût et de ses saveurs.

La Socca, une galette de Nice

Désolé pour les autres, et surtout pour celles que je n'ai pas goûtées, mais ce que je déconseille vivement, par contre, c'est de considérer que ce qui est commercialisé sur le Cours Saleya puisse avoir un quelconque rapport avec de la Socca...Ah, Térésa, ma perche sei andata via ! (Mais pourquoi es-tu partie ?)

Et oui, il faut aussi l'aimer la Socca pour savoir bien la faire !!!

Mefi, Socca Truffa.

Lou Gobi