



© La Fotographe

Maurizio Bullano

Elu 2 fois meilleur cuisinier italien de France

Le Due by Maurizio - Lyon (69)

“ Les pâtes, *la Pasta* ! Pour un italien, les pâtes font partie de sa vie. Elles sont un élément clé de notre culture ; même à l'école on en parle ! Une bonne pâte doit être respectueuse du savoir-faire et de l'histoire du produit. Garofalo c'est ça, c'est LA pâte italienne par excellence ! C'est en perpétuant les gestes et techniques ancestraux que Garofalo est une grande pâte ! Cuisson, rendu assiette, variété des formes, constance ...

Ce sont là quelques atouts qui me rendent fier de travailler Garofalo. ”

Son parcours

Né dans le Nord de l'Italie, Maurizio Bullano a rapidement confronté son savoir-faire de Chef italien dans les plus grandes cuisines de France, de Monaco et des États-Unis, se ressourçant régulièrement sur ses terres d'origine. Elu à deux reprises

« Meilleur Cuisinier Italien de France », pour Maurizio, « la cuisine est avant tout une affaire de cœur ». Il n'accorde aucune concession à la qualité des produits qu'il utilise et aime à se dire que son art tient également à « des actes si souvent

répétés que l'on en oublie le vrai sens : pétrir son pain, apprécier la fraîcheur d'un crustacé, choisir un légume, sentir une huile d'olive... » Maestro della pasta, il aime à créer des associations à la fois insolites, mais tellement justes, sélectionnant

comme nul autre ses pâtes en fonction de l'accompagnement qu'il leur destine. Créateur de sensation, il affirme pouvoir sans cesse réinventer les plats de pâtes et surprendre à l'infini papilles et pupilles.
www.maurizibullano.com



Orecchiette Garofalo au chou kale, palourdes et fleurs de courgettes

Maurizio Bullano

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g d'Orecchiette Garofalo
- 10 fleurs de courgette
- 1 verre de vin blanc
- 10 feuilles de chou kale
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 1 kg de palourdes
- 2 échalotes
- Sel et Poivre du moulin
- Huile d'olive

❶ Préparation des Orecchiette Garofalo

Faire cuire les Orecchiette Garofalo à l'eau salée durant 13 minutes.

❷ Préparation des palourdes

Verser l'huile d'olive dans une casserole chaude. Rajouter les palourdes et les échalotes hachées. Laisser ouvrir les palourdes. Ajouter la gousse d'ail hachée et le verre de vin blanc. Laisser mijoter pendant 2 minutes. Mélanger les pâtes égouttées aux palourdes. Ajouter un morceau de beurre. Faire réduire. Verser un filet d'huile d'olive.

❸ Préparation du chou kale

Couper finement les feuilles de chou kale et les faire revenir au beurre. Saler et poivrer. Déglacer avec un peu d'eau de cuisson des pâtes. En fin de cuisson, ajouter les fleurs de courgette coupées grossièrement.

❹ Dressage

Positionner une feuille de chou dans le ramequin et ajouter les pâtes, les palourdes et le mélange chou/courgettes.

