

CASA OLYMPE

La nourriture des dieux

Derrière la devanture chic et sobre de la rue Saint-Georges se cache un petit repaire de gastronomes. Trente places à peine, un menu carte, une ambiance bistrot et un chef pas comme les autres aux commandes... Olympe Versini, étoilée, toquée, célébrée dès 1980, a trouvé ici son havre de paix, comme un retour à ses premières amours.

TEXTES : MARIE-JOSEPH ARRIGHI-LANDINI
PHOTOS : JEAN HARIÇALDE

Versini, vous avez dit Versini ? Ça ne serait pas un peu corse par hasard ? Bien sûr que si. Olympe Versini est née au Maroc, mais ses origines sont à Calcatoggia et Vico, son cœur à Cargèse, où son frère a une maison, et Sagone, où son cousin tient un restaurant. Si la Casa Olympe ne propose pas une cuisine corse à proprement parler, elle ne se prive cependant pas des bons produits insulaires. Brocciu et farine de châtaigne entrent dans la composition de plats adulés par les clients, tandis que la carte propose du vin corse et impose deux eaux de sources insulaires. Si l'on s'était laissé tromper par les escargots, bouillon de verdure très légèrement aillé ou autre salade d'oreille de cochon tiède aux herbes, les galettes de farine de châtaignes, œuf poché, beurre fondu auront tôt fait d'identifier les origines insulaires du chef à tout amoureux de la Corse qui se respecte... Mais pour comprendre la cuisine d'Olympe, il convient de revenir sur le parcours atypique de ce chef qui fuit son étoile et marie des cuisines de terroir aussi différentes.

Autodidacte et novatrice

Olympe Versini a vingt-trois ans à peine lorsqu'elle ouvre son premier restaurant. Elle n'a pas suivi de formation, elle a juste appris, avec son père à bien connaître les produits. De sa vie à Marrakech, elle garde aussi une connaissance des épices qui, en 1973, sont totalement absentes de la cuisine française. Elle invente alors sa propre cuisine. « *Ce n'était ni une cuisine de cuisinier, ni une cuisine familiale, explique-t-elle, mais elle s'inscrivait bien dans cette époque des débuts de la nouvelle cuisine. Je faisais des raviolis de homard ou une tranche de gigot d'agneau pleine d'herbes et d'épices. J'ai été l'un des premiers chefs à faire une terrine de légumes avec des légumes entiers du sud. Les accompagnements étaient alors très classiques.* » Des pâtes fraîches faites maison – ravioli compris –, une épaule d'agneau entière cuite au four, des filets de soles au thym, le

