

BRÈVE ÉVOLUTION COMPARÉE DES

CUISINES FRANÇAISE ET ITALIENNE



Gustave Flaubert
un *Dictionnaire* en
jalonnant, voire nourrissant

populaire, les idées reçues ne concernent pas exclusivement, bien sûr, la cuisine dans son acception d'aménagement fonctionnel et décoratif, ou de pièce de l'habitat. Certes, celles-ci sont nombreuses au point de constituer une rubrique dans notre magazine en ligne sur culturecuisine-lemag.com. Celles signalées dans l'article de Hervé Rayner, docteur en sciences politique et spécialiste de l'Italie, n'en ont pas moins leur place sur ce site, et ceci à plusieurs titres : publié originellement dans son ouvrage *L'Italie* dans la collection justement nommée *Idées Reçues*, des éditions du Cavalier Bleu, l'article qui suit compare non seulement deux arts culinaires nationaux, mais qui se trouvent aussi et surtout être ceux de la France et l'Italie. Or, quand on sait l'image flatteuse pour le design du mobilier de cuisine italien, véhiculée dans ces deux pays, on a hâte de voir le coq gaulois (au vin ou non) prendre sa revanche sur sa louve romaine et ses pastas. S'enthousiasme t-on trop vite ?

leur a consacré
1881 et de fait

depuis toujours le savoir

JAMBON, SCANDALE ET AUTORITÉ SANITAIRE EUROPÉENNE À PARME

Créée en 2002 dans le sillage de la « vache folle » et d'autres crises sanitaires, l'EFSA doit veiller à la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale. Ses experts recourent et centralisent les connaissances scientifiques en la matière et fournissent des conseils afin de sécuriser la chaîne alimentaire au sein de l'Union Européenne. L'installation de l'EFSA à Parme (Emilie-Romagne) en 2005 vient rappeler la place de choix occupée par cette ville dans la gastronomie italienne, elle tend aussi à restaurer une réputation entachée par le krach de Parmalat, première entreprise agroalimentaire italienne dont les dirigeants avaient caché la dette (15 milliards d'euros) en truquant les comptes et en distribuant de nombreux pots-de-vin.



«Mais il faut reconnaître que la nourriture et les vins ne sont pas tout à fait aussi bons qu'en France. La cuisine italienne présente seulement la nature sous son meilleur aspect. La cuisine française est un défi à la nature ; elle la renverse, elle crée une nouvelle nature qui lui est propre.» Écrite par Luigi Barzini en 1966 dans son ouvrage, Les Italiens, cette sentence, visant à comparer favorablement la cuisine française face à sa pendante transalpine, n'est pas l'expression d'une pensée isolée. Pour la plupart des Français en effet, mais ils ne sont pas les seuls, la cuisine italienne se résume aux pâtes et à la pizza, qui ont depuis longtemps cessé d'être exotiques tant elles se sont diffusées dans le monde entier, d'abord avec l'immigration italienne puis avec le processus d'internationalisation et de standardisation des habitudes alimentaires. Ce lieu commun tend à réduire la riche gastronomie du Sud des Alpes aux recettes populaires de la seule région napolitaine or, les traditions culinaires d'Emilie-Romagne et de Toscane jouissent en Italie d'une meilleure image de marque. Dans son récit de voyage publié en 1894, René Bazin qualifie les pâtes et la pizza de «mets primitifs dont se compose l'ordinaire d'un Napolitain.» Depuis le XVI^e siècle, la pizza sert de coupe-faim dans les milieux populaires. Sa renommée moderne en dehors de Naples s'inscrit dans le cadre de la ferveur patriotique du Risorgimento lorsqu'en 1889 un cuisinier baptisa Marguerita, en l'honneur d'une visite de la reine Marguerite de Savoie, une pizza aux couleurs nationales : le vert du basilic, le blanc de la mozzarella et le rouge de la tomate.

Beaucoup d'éléments rapprochent les cuisines française et italienne, même si la première passe pour plus sophistiquée et la seconde pour plus savoureuse : leur excellence mondialement reconnue (la haute gastronomie fourmille de noms français et italiens), leur étonnante capacité à intégrer des ingrédients venus d'ailleurs et célébrer le culte du terroir, enfin la variété des vins et des fromages. La bonne réputation de la cuisine italienne remonte à la fin du Moyen Âge, ce qu'atteste la diffusion de ses traités gastronomo-

riques et de ses arts de la table auprès des cours européennes, une suprématie qui se terminera au XVII^e siècle avec la nouvelle renommée de la cuisine française, elle-même en partie liée à la puissance de la société de cour en monarchie absolue.

Si les traditions et spécificités régionales demeurent très fortes, les ingrédients de base la *cucina italiana* sont ceux de la cuisine méditerranéenne (huile d'olive, tomates, aubergines, courgettes, ail, oignon), mais il convient de préciser que les habitudes alimentaires de l'Italie du Nord comprennent aussi des ingrédients «continentaux», la crème et le beurre, et des plats - du risotto à la polenta - longtemps inconnus dans le reste de la péninsule. Un repas complet, celui servi au déjeuner le dimanche dans les familles ou celui proposé dans les restaurants, se compose d'antipasti (entrées), d'un primo, souvent des pâtes, mais aussi des gnocchi (boules de farine de pomme de terre), du riz ou un potage, d'un secondo, plat de résistance comprenant la viande ou le poisson et leur contorno (garniture de légumes), de fromages, d'un dolce (dessert) et de l'immanquable café, dont les Italiens sont passés maître dans l'art de la préparation.

Les pâtes font tellement partie du



© Laurent Espitalier - Wikimedia Commons

LES ITALIENS ONT FAIT PICOLER LES FRANÇAIS !

L'Italie est parfois présentée comme «l'autre pays des vins», le verbe si français «picoler» vient d'ailleurs de piccolo vino (petit vin). Depuis des décennies, la production annuelle et la consommation par habitant équivalent grosso modo à celles de la France, en revanche ce qui a changé, c'est l'amélioration constante des vins italiens et de leur cote sur le marché international. Comme pour la mode, l'Italie concurrence désormais la France dans les produits de grande qualité. Environ 40% de la production est exportée, notamment en Europe et aux Etats-Unis où le chiffre d'affaires des vins italiens dépasse celui des vins français. Les Grecs ont apporté la viticulture en Italie, un savoir-faire que les Romains ont ensuite exporté en différentes parties de l'Empire,

dont la Gaule. Les traces de la célébration du divin breuvage dans la littérature antique sont innombrables. Les conditions climatiques très favorables font que, à la différence de la France, toutes les régions du pays produisent le précieux liquide. Les différences de terroir, de relief, d'ensoleillement et de pluviométrie garantissent une grande variété de vins rouges, de blancs et, dans une moindre mesure, de rosés. Le Piémont fait figure de principale région en termes de qualité, les techniques de vinification des Bordelais ont été très tôt importées (Cavour fit venir des producteurs de Bordeaux) et la renommée du barolo et du barbaresco a même franchi les Alpes, le barbera est aussi considéré comme un excellent rosso. Le Trentin-Haut-Adige a son Lagrein si particulier, la Vénétie son valpolicella, la Toscane sa vaste zone du Chianti, la Sicile ses Donna fugata, le lacrima christi des pentes du Vésuve.



© Sydney Hill - Wikimedia Commons

✎ patrimoine que, pour marquer leur anticonformisme, l'un des slogans des futuristes sera «*basta la pastacciutta !*» C'est d'abord et surtout dans le Sud qu'elles étaient consommées. Le terme péjoratif de «*macaronis*», bien avant de désigner les immigrants italiens en France, était utilisé par les Piémontais pour moquer les Napolitains. La Chine et l'Italie revendique l'invention des pâtes et une légende tenace voulait que Marco Polo les ait rapportées de l'Empire du milieu. On recense des dizaines de formes de pâtes, des spaghetti aux macaronis, des penne aux farfalle, des lasagne aux fusilli.

La tomate (*pomodoro*, contraction de pomme d'or), le café et le cacao ont été importés des Amériques, la tradition des glaces, si associée à l'Italie, vient des sorbets introduits pas les Arabes

en Sicile. Notons que les «*glaces à l'italienne*», presque introuvables en Italie telles que les avons longtemps consommées en France, à l'instar de la «*sauce bolognaise*», sont surtout des inventions du marketing au service de l'exportation.

Fondée au Piémont en 1989, l'association gastronomique *Slow food* prend la défense de la lenteur (avec un escargot pour emblème), prônant un prolongement du temps qu'il convient de consacrer aux plaisirs de la table. Réponse à l'implantation de fast foods, l'association a beaucoup essaimé et impulsé la création d'une université des sciences gastronomiques à Pollenzo. Les milliers d'articles de presse et de reportages télévisés dont elle fait l'objet dans le monde entier contribuent à la renommée de la cuisine italienne,

faite de produits frais et sains et, il est vrai beaucoup plus abordable que la cuisine française qui reste, en dehors de l'hexagone, cantonnées aux restaurants de luxe. Si la cuisine italienne semble mieux armée pour résister à la restauration rapide américaine, en revanche, les propriétaires des milliers de pizzerias commencent à s'inquiéter sérieusement de l'arrivée récente des kebabs, l'un des effets les plus visibles de l'immigration qui est en train de transformer la société italienne, lesquels auraient déjà sérieusement menacé certains des mets rapides les plus traditionnels de la cuisine populaire, comme la pancetta (gras de la viande de porc servi entre deux tranches de pain) à Rome.

HERVÉ RAYNER