

Roberto Ballabeni

Ne mettez pas de « s » aux spaghetti



**Court brouillon de recettes
pour trois enfants d'ici et d'ailleurs**

Voici quelques recettes que vous m'avez demandé d'écrire avant que je parte pour le tour du monde. Je le fais avec grand plaisir, mais avant de commencer, je vous raconte une petite histoire. Il était une fois, dans la ville de Trieste, un restaurateur à qui les clients demandaient souvent les recettes de ses plats. Il les leur donnait volontiers, mais ces mêmes clients revenaient le voir en se plaignant, « Chef, vous ne m'avez pas tout dit ! C'était bon, mais pas aussi bon que chez vous : qu'est ce que j'aurais dû mettre en plus ? » À cela le chef répondait, « De l'amour ! »

J'essaierai de vous écrire des recettes faites avec amour, ou plutôt de vous parler de l'amour qu'il faut pour réussir de bons petits plats. Les sensations agréables que vous procure le goût, le parfum, parfois la vue même d'un plat sont liées aux souvenirs d'une personne, d'un lieu, d'un instant particulier de votre vie. La plupart du temps, ces souvenirs ne sont que des traces au fond de votre mémoire, mais parfois ils surgissent devant vous sur grand écran: la *milanesa* mangée à Montevideo chez *abuela*, les travers de porc que vous me demandez de préparer pour Noël, la mozzarella qui file des fourchettes sous la pergola de la pizzeria de Sarzana. Oui, l'amour est une histoire de beaux souvenirs que l'on voudrait voir se renouveler encore et encore... Consommez-le sans modération.

Les recettes que vous trouvez dans les livres de cuisine commencent par de longues listes d'ingrédients. Les livres américains sont tout à fait exemplaires en ce sens : une description pointilleuse des produits et des quantités mesurées à la balance. Regardez ici - le premier exemple qui me tombe sous la main : *3lb5oz chuck steak/diced beef, cut into 5cm/2in pieces 3 tbsp olive oil 1 large carrot, peeled and cut into chunks 1 large onion, peeled and cut into chunks 2 sticks celery, rough chopped 2 bottles red wine (preferably burgundy) 2 sprigs fresh thyme 1 head garlic, cut in half horizontally 4 bay leaves 50g/2oz unsalted butter 225g/8oz whole piece of smoked bacon(cut in strips) 450g/1lb shallots, peeled 2 tbsp plain flour 375g/12oz mushrooms 290ml/1/2 pint fresh beef stock 5 tbsp brandy freshly chopped flat leaf parsley*. Il s'agit d'un bœuf bourguignon, mais on dirait une préparation pharmaceutique. Point de souvenirs, point d'amour ! Dans les recettes qui vont suivre, par contre, je ne vous ennuierai pas avec des listes rigoureuses d'ingrédients, des indications pédantes de temps de cuissons, des descriptions rébarbatives de comment couper le persil ! Vous pouvez toujours retrouver cela sur Google. Ici : place à l'amour ! Place aux souvenirs !

J'ai écrit ces recettes selon l'inspiration du jour. Je pensais les classer ensuite selon l'ordre d'un repas, des entrées aux desserts. Arrivé à la fin, il m'a semblé qu'il valait mieux les garder dans l'ordre dans lequel elles avaient été rédigées. Dans beaucoup de fiches en effet, il y a des références à celles qui les précèdent. D'autre part, leur désordre rend mieux compte de l'esprit de joyeuse négligence dans lequel je les ai rédigées

Pasta al burro, appelée aussi pasta in bianco

C'est le meilleur plat au monde. Il est cependant extrêmement difficile à réussir. La preuve : cela fait des années que j'ai envie de me faire une bonne assiette de *pasta al burro*, ou si vous préférez *pasta in bianco*, sans y arriver. Pourtant combien de fois j'ai vu ma mère en préparer ! Mon père et moi, nous suivions les opérations assis à la table en marbre de la cuisine où la *pasta al burro* allait être servie dans un grand bol fumant. La casserole était sur le feu. À côté, dans une petite poêle fondait un gros morceau de beurre de la marque *Optimus*. La poignée de gros sel annonçait les gros bouillonnements. La voix de mon père, « *L'acqua bolle : getta la pasta !* » Pour la *pasta al burro* le mieux est d'utiliser des *spaghetti* de taille moyenne. À partir de l'âge de huit ans, c'est à moi que revenait la tâche de râper le parmesan. Je me sentais donc autorisé à en mettre une cuillerée supplémentaire sur mes pâtes sous le regard sévère de mon père. Une fois sur deux, il me taçait : « Tu exagères toujours avec le fromage ! » On n'en était cependant pas encore là : les *spaghetti* venaient juste d'être jetés. On ne « met » jamais les *spaghetti*, on les « jette » dans l'eau. De temps en temps, ma mère plongeait la cuillère en bois et donnait deux ou trois tours. D'un instant à l'autre, on allait entendre la voix de mon père, « *Al dente, tu sais que les spaghetti doivent être al dente !* » Phrase qu'il répétait ponctuellement à chaque séance, comme si ma mère n'avait pas l'habitude de préparer des *spaghetti* fermes sous la dent ! Plus tard, je suis arrivé à la conclusion que cette phrase tenait davantage de l'invocation incantatoire que d'une véritable inquiétude concernant la cuisson. Jusqu'aux années quarante, en effet, les plats traditionnels en Italie du Nord étaient le riz et la polenta. Les pâtes n'étaient certes pas inconnues, mais il s'agissait surtout de pâtes fraîches aux œufs. À la fin de la guerre, précisément au cours de ces années où, assis devant la table en marbre, je regardais ma mère jeter les *spaghetti* dans l'eau bouillante, les pâtes dures étaient en train de prendre la première place à la table des Italiens, du Nord au Sud. C'était le vrai début de l'unification du pays¹. Comme dans un film, je me fais un gros zoom en arrière : il part de la table de notre cuisine, s'élève dans le ciel et, en quelques secondes, montre les toits de Milan, puis de toute l'Italie du Nord. Il est 20 heures. On vient d'entendre les nouvelles à la radio : en Corée c'est la guerre. Un cœur de voix masculines s'exclame, « *Al dente, mi raccomando !* » Zèle de néophytes voulant montrer qu'ils maîtrisaient la préparation d'un plat venu d'ailleurs. Ici, il se passe du reste un peu la même chose : il est rare que les Français parlent de pâtes sans, ajouter « *Al dente, al dente, bien sûr !* » Avez-vous remarqué qu'ils se sentent obligés de dire « *Al dente !* » deux fois de suite ? Le beurre était le produit des fermes qui joncent la grande plaine où court le Pô. Ainsi que le parmesan. Quelques années plus tard, on aurait trouvé même au sud de Rome les spaghetti au beurre (à la place de l'huile) et parmesan (à la place du *pecorino*). C'était la contribution du Nord à l'unité nationale. Dans beaucoup de villes, la *pasta al burro* était même la reine des plats servis dans les *latterie*. Il s'agissait de crémeries avec un petit nombre de tables où se restauraient les ouvriers les artisans, les petits employés célibataires. Une sorte de fast-food des années 50. Dans les menus des *latterie* on trouvait un nombre limité de plats simples à

(1) ¹ La même chose se passait à cette époque avec le café : on avait adopté la manière napolitaine de le boire *ristretto* ou *corto*. Intéressants phénomènes de dominateurs (l'Italie du Nord dominait économiquement l'Italie méridionale) rendant hommage à la culture des dominés. Sans déranger l'ancienne Rome conquise par la Grèce qu'elle avait conquise (*Graecia capta ferum victorem cepit*), vous avez eu un exemple du même phénomène à la cantine de votre école : le couscous. Ce plat de l'ancienne colonie a colonisé les menus français, au point que, selon une enquête Sofres de 2006, il serait le deuxième plat préféré des Français derrière la blanquette de veau.

petit prix : œufs sur le plat, *riso in bianco*, gnocchi, *pane e formaggio* et bien sûr la *pasta al burro*. Mais pourquoi ce plat est devenu pour moi si difficile à réussir ? J'ai pourtant préparé dans le passé un grand nombre de *spaghetti* assaisonnés de beurre fondu ! À 14 ans, quand je suis parti en vacances à Paris chez une tante française, j'avais dans ma valise spaghetti et parmesan. Trois ans plus tard, Gianni et moi nous les avons fourrés dans nos sacs à dos. Au cours de notre voyage en auto-stop à travers Danemark et Suède, on les préparait dans les cuisines des auberges de la jeunesse. Pourquoi je n'arrive plus à les faire maintenant ? Peut-être parce que je suis devenu trop sophistiqué ? Est-ce que je me serais habitué à une cuisine plus recherchée ? Je rêve de *pasta al burro* comme d'une madeleine proustienne, mais quand je me mets aux fourneaux, je ne peux pas empêcher mes mains de se précipiter vers des ingrédients autres que la trinité canonique nécessaire pour sa préparation : spaghetti, beurre et parmesan. Les voilà courir vers une tranche de jambon de Parme qu'elles se mettent à couper en julienne, ou vers un fond de crème fleurette découvert par hasard dans le frigo, ou alors une pincée de muscade... Et au lieu du seul Parmesan, elles se mettent à couper en lamelle de la Fontina, émincer du Gouda, faire fondre du chèvre, râper de la Mimolette, ou autre rogaton resté dans la boîte à fromage. Tout cela est très bon, mais ce n'est pas de *la pasta al burro* ! Cette histoire dure maintenant depuis des années. Quelques lignes plus haut, j'ai écrit le mot « proustien ». Ce ne serait pas là la clé du mystère ? Vous connaissez le passage de la *Recherche du temps perdu* où Marcel Proust goûtant une petite madeleine, tout à coup retrouve les sensations de son enfance, le moment où tante Léonie lui servait le thé accompagné de ce petit gâteau. La *pasta al burro* est sans doute ma petite madeleine à moi. Si je mangeais maintenant un plat de vrais simples *spaghetti* assaisonnée de beurre et parmesan, elle m'ouvrirait la porte du souvenir de la cuisine de via Camillo Hajeck, de la voix de mon père assis à la table de marbre, ma mère lui jetant un regard ironique au moment où elle entendait pour la énième fois : « *al dente* ! », l'arôme du parmesan qui tombait en neige de la râpe. Mais voilà, les « madeleines », les « déjà-vu », ces flash-back qui vous transportent en un instant dans un autre monde et dans un autre temps s'usent quand on s'en sert ! D'instinct, je sais que je ne pourrais faire revivre ces souvenirs qu'une fois ou deux. Vous pouvez revisiter une fois ou deux les lieux et les saveurs, mais ensuite l'effet magique s'évapore. Tiens, a-t-on jamais demandé à Proust si, après la fameuse petite madeleine dont il a gonflé les livres de lecture, il en a encore mangées ? Et dans ce cas, si, à la onzième madeleine, tante Léonie lui a encore fait : « coucou, je suis là ! » ? En conclusion, je crois que la raison qui me fait remettre de jour en jour, de mois en mois, la préparation d'une assiette de *pasta al burro*, c'est de vouloir économiser mon « déjà-vu ». Pour vous c'est différent ! Voici alors quelques conseils pour ce plat extraordinaire. Versez sur vos spaghetti, cuits comme il se doit (je n'ajouterai pas « *al dente* » ni ici, ni dans les autres recettes de pâtes à venir) le beurre fondu. Il doit être encore blanc, sorti du feu juste au moment où il allait grésiller. On peut aussi ajouter tout simplement une noix de beurre sorti de son emballage. Il ne faut pas du reste qu'il soit de marque *Optimus* : soit dit entre nous, le beurre de Normandie est bien meilleur que celui de la plaine du Pô. Ajoutez du parmesan (là je le dis une fois pour toutes, du vrai parmesan, ou du *grana padano*, ou du *lodigiano*, qui sont très proches et un peu moins cher, mais il faut les râper à la main !) Et c'est tout, tout, tout... Il y a une seule variante possible à la *pasta al burro*, c'est la *pasta al burro e salvia*. Tout comme avant, mais il faut faire grésiller le beurre un petit moment, jusqu'à ce qu'il devienne presque, mais pas tout à fait, noisette. Auparavant, vous aurez mis dans le beurre quelques feuilles de sauge. Fraîche ou rien.

Poulet à la Owens-Illinois

Il s'agit d'une recette de poulet en papillote que vous ne trouverez dans aucun livre de recettes. La version originale demanderait une usine de bouteilles située aux États-Unis et plus précisément dans le New Jersey. C'est là que je l'ai apprise de Vito en 1966. Je travaillais depuis cinq mois dans la salle des machines de l'usine Owens-Illinois. Dans un fracas de coups et contrecoups d'air comprimé, des chandelles de verre fondu tombaient dans des moules qui s'ouvraient comme des bouches gourmandes et mal élevées. Elles se renfermaient l'une après l'autre d'un coup sec sur leur bouchée incandescente. Un petit tuyau se glissait alors dans un orifice envoyant un long sifflement d'air. Quelques secondes après, les moules s'ouvraient à nouveau et crachaient les unes après les autres des bouteilles rouges de feu sur le tapis roulant. Comme des petits soldats, celles-ci se mettaient en marche vers le tunnel de refroidissement et, de là, à la *packing line*. Toutes les heures, le chef d'équipe prélevait une bouteille de chaque moule pour détecter d'éventuels défauts. Il les mettait dans un petit four en briques réfractaires à côté de la machine, le temps qu'elles se solidifient. C'est là que Vito, à la pause de minuit, une fois par semaine, faisait cuire des cuisses de poulet. Chacune était enrobée dans une feuille d'aluminium avec une noix de beurre, sel poivre et des herbes. Vito était un italo-américain d'environ trente ans. Il venait de Newark, une ville-ghetto en face de New York où, au sein d'une importante communauté italienne était né Frank Sinatra. Je le vois encore marcher en se dandinant dans les couloirs, macho et courtois à la fois, toujours en train de lancer des boutades aux autres ouvriers et des œillades moites aux filles de la *packing line*. Comme beaucoup de *degos* (ritals) de la deuxième génération, il était à la fois fier et complexé de son origine. J'étais probablement le premier Italien d'Italie qu'il rencontrait. Il m'invitait souvent à partager une de ses cuisses de poulet. Il était spécialement fier de me montrer le paquet où était marqué *Italian Herbs*. Ce poulet était une pure merveille. Après avoir quitté l'usine, j'ai essayé d'en refaire. Il était bon, mais je n'ai jamais trouvé le goût de celui de Vito : c'était peut-être l'absence de l'arôme du verre incandescent, des huiles de graissage surchauffées, des mélanges de soufre et soude que l'on injectait dans les meules avec des longues seringues. Ça vaut quand (de) même la peine d'essayer. Un simple four de cuisine peut remplacer ceux de l'usine Owens-Illinois, à condition d'avoir été bien préchauffé. À la place des *Italians Herbs* de Vito, vous pouvez mettre des herbes de Provence, ou tout simplement de l'origan, ou, encore mieux, à mon avis, du romarin, du thym et de la sauge (fraîche, c'est la dernière fois que je vous le dis !), ou un mélange de tout cela. Plutôt que du beurre, je vous conseille de mettre un peu d'huile, mais très peu. Éventuellement une rondelle de citron. Enfin, mettez-y ce que bon vous semble !

Le curry de Tororo

À la fin des années 40 et jusqu'aux années 60, on aurait eu du mal à trouver un plat exotique, ou simplement étranger, sur les tables italiennes. Les années Mussolini, caractérisées par un repli nationaliste exacerbé, s'étaient achevées avec la présence massive d'armées étrangères, l'armée allemande d'abord, suivie par l'américaine, la canadienne, l'australienne, la française, et d'autres encore. La guerre terminée, l'Italie pansait ses plaies et vivait à nouveau repliée sur elle-même. À table, on cherchait surtout, et non sans une certaine frénésie, à retrouver les plats dont on avait été privé au cours de cinq ans de guerre et de rationnement. Milan était la deuxième ville en nombre d'habitants et la plus active des villes italiennes, mais on pouvait compter sur les doigts d'une main les restaurants où l'on servait une cuisine venue d'ailleurs. Il y avait deux Chinois (il existait déjà une micro Chinatown où quelques dizaines de Chinois étaient connus pour leur commerce de cravates) et ... un restaurant hongrois (cette présence plutôt incongrue s'expliquait peut-être avec les anciens liens de la Lombardie avec l'Empire austro-hongrois). Il n'y avait pas plus de deux ou trois *pizzerie* et elles avaient encore un petit air exotique. La plus connue s'appelait *Di Gennaro* : c'est là que, en compagnie de mon père, j'ai mangé ma première pizza et j'ai pris ma première cuite (un verre de bière !) Dans notre famille il y avait ma grand-mère qui parlait de temps en temps des plats français de sa jeunesse, mais pour l'heure elle mijotait la *bolognese* et l'*osso buco*. Dans ce contexte, l'irruption un jour à notre table d'un curry fut un véritable événement. La recette venait d'une petite ville perdue dans l'est de l'Ouganda, Tororo, où les Tescari, des amis de mes parents, avaient passé trois ans. Franco Tescari avait terminé ses études d'ingénieur au cours de la guerre. C'était une époque où, dans des universités à moitié désertes, beaucoup de professeurs attribuaient la note minimale sur simple présentation du livret de l'étudiant. La guerre passée, les employeurs ne se bousculaient pas pour avoir les services de Franco. Il avait quand même fini par trouver un poste dans une usine de ciment en Ouganda. En 1952, ils avaient fait retour à Milan. Sa femme Lia ponctuait la conversation de mots anglais et parlait de son « boy ». Elle avait donné l'idée à mes parents d'organiser chez nous une soirée autour d'un curry. J'imagine que c'était le boy de Tororo qui le lui avait appris. Arrivé en Afrique de l'est avec l'importante colonie d'Indiens que les Anglais avaient amenés avec eux, voilà le curry atterrir sur la table de notre salle à manger nappée pour les grandes occasions. Combien de modifications avait-il subi au cours du voyage ? La soirée fut un succès au point que d'autres *curry parties* furent célébrés les années suivantes. Je ne faisais pas partie des invités. À cette occasion, mes parents m'envoyaient dormir chez ma grand-mère. En revanche je mangeais les restes, toujours abondants, au déjeuner du lendemain. Je me rappelle que mon père me recommandait de faire attention, « Il va être trop piquant pour toi, tu sais ! » Je relevais le défi sans hésiter. Il n'y avait en effet pas de quoi pleurer. La poudre pour le curry que mes parents trouvaient dans un épicier du centre ville était du type *mild*. Ma bouche se remplissait de notes contrastantes, marquées par la présence d'une pointe de caramel, le craquant des cacahouètes et le mélange de légumes crus et cuits.

Il est peut-être temps que je vous dise comment on prépare le curry de Tororo. Dans une casserole au fond épais faites revenir dans de l'huile des oignons émincés : quand ils sont à

peine dorés ajoutez la viande et des raisins de Corinthe, faites saisir, ajoutez de l'eau et quelques cuillerées de poudre de curry. Faites mijoter. Combien de temps ? Mais ça dépend de la viande ! Quelle viande ? Ah, c'est vrai, j'ai oublié ! Et bien, de l'agneau, du porc, coupés en cubes, ou du poulet en morceaux ! Ce que vous avez sous la main. Quand la viande est tendre, mais avant qu'elle s'effiloche, le curry est prêt. Ce n'est pas tout. Vous devez servir un riz que vous aurez cuit très, très, très *al dente*, lavé, salé. Après y avoir ajouté des copeaux de beurre, finissez de le cuire au four. Il doit être croustillant en surface, sans être trop sec. Surveillez le four et, dès que vous voyez un grain doré, couvrez le plat avec une feuille d'aluminium. Ce n'est pas encore fini ! Le succès du curry de Tororo tient aux condiments bariolés qui l'attendent à table ! Vous y aurez installé six bols remplis de cubes de pommes, de poivrons (à Tororo, ils utilisaient probablement des piments), de tomates, d'oignons émincés, de cacahuètes (grillées, mais peu salées), de raisins de Corinthe. Chacun mélange ça dans son assiette... et c'est parti mon curry ! Bien des années plus tard, passant au Népal, j'ai appris que le curry n'était pas un mélange d'épices, mais le nom de certains plats indiens. Le nom le plus courant donné aux mélanges d'épices est *masala*. Je suis revenu en France avec une réserve de *masala* et j'ai cherché des livres de recettes des vrais currys indiens. J'ai lu qu'il faut préparer le *masala* soi-même. Il y en a des dizaines de sortes, on peut même dire que chaque cuisinière a sa propre recette de *masala*. Enfin, j'ai fait cadeau de mon *masala* népalais et je l'ai fabriqué moi-même avec la plus simple des recettes que j'ai trouvée dans le livre. Il suffit d'égrainer des cosses de cardamome, de les mettre dans un plat allant au four, y ajouter des clous de girofle, du poivre noir en grains, des graines de coriandre et de cumin, de faire griller légèrement le tout et de le piler à la fin dans un mortier pour réduire les graines en poudre. J'ai aussi appris que dans les currys indiens on ne met pas de l'huile, mais du *ghee*, du beurre chauffé, écumé, clarifié et laissé sur une flamme très basse pendant une heure ou deux. J'ai appris que dans un vrai sauté indien, curry ou autre, on ajoute toujours des légumes et même des tomates, que l'on ne sert pas des cacahuètes comme à Tororo, mais plutôt des amandes ou des cajous, que les poivrons étaient vraisemblablement une tricherie de l'amie de ma mère qui aurait dû utiliser plutôt des piments forts, qu'il est bien d'ajouter du yaourt en fin de cuisson, qu'il est bien aussi de mettre un bol de yaourt à table nature, ou mélangé avec des herbes ou des lamelles de mangue verte. Enfin, j'ai suivi à la lettre les recettes du livre et j'ai fait des vrais plats indiens. Pour tout dire, très bons. Maintenant, je n'ai plus envie de me compliquer la vie et je fais un peu à ma façon, un peu avec ce que je me souviens du livre, un peu avec la recette apprise par ma mère. Vous pouvez emprunter mon livre, mais je vous assure que le curry de Tororo n'est quand même pas mal.

La bistecca alla fiorentina

Je ne vais pas provoquer un tour de sang dans vos veines à moitié uruguayennes en vous disant que la meilleure viande au monde est la *bistecca alla fiorentina*. Mais si vous allez en Toscane, préparez vous à entendre ça ! Je dirai donc seulement que c'est une viande exceptionnellement bonne, probablement la seule viande grillée italienne qui n'ait aucune raison de rougir à côté des meilleures viandes du monde, côte de boeuf charolais ou limousin, faux-filet de bœuf d'Aberdeen, steak de bœuf de Kobe au Japon et, bien entendu, les meilleures pièces pour *asados* argentins et uruguayens. J'ai fait la connaissance de la *bistecca alla fiorentina* dans un restaurant toscan de Milan, *l'Abetone*, où mes parents allaient parfois. Je l'ai tellement aimé, qu'un jour, j'ai convaincu un camarade de classe de casser nos tirelires et d'aller déjeuner d'une *fiorentina* à *l'Abetone*. En y réfléchissant, je pense de pouvoir dater de ce moment-là mon amour pour la bonne chère. J'avais 16 ans. Le nom de ce plat veut dire, bien entendu, *steak à la manière de Florence*. À Florence cependant, et en général en Toscane, on l'appelle simplement *bistecca*, dans le reste d'Italie on dit *bistecca alla fiorentina*, ou *fiorentina* tout court. Voici comme on doit préparer la véritable *bistecca alla fiorentina*.

Se procurer une coupe de viande comprenant filet et faux-filet (ce que les Anglo-saxons appellent *T-bone*) exclusivement d'un animal de race *chianina* (provenant de la Val di Chiana entre Florence et Arezzo). L'animal doit être un veau adulte, entre la première et deuxième dentition. La viande doit avoir faisandé de 5 à 6 jours. La *bistecca* doit avoir une épaisseur entre 2 et 3 centimètres. Elle doit peser entre 600 et 800 g. Il faut la griller à la braise, de préférence de sarments d'olivier, si possible dans une cheminée de la cuisine d'une ferme toscane du XVIIIe siècle. De toute manière, elle doit être maintenue à 20 centimètres de la braise et cuite entre 2 et 3 minutes sur chaque côté, sans aucun condiment. Elle est aussitôt servie accompagnée d'un filet d'huile toscan, de celles qui font chanter les anges, et un demi citron. Poivrée et salée après cuisson. On la sert accompagnée de *fagioli cannellini al fiasco*, haricots blancs cuits avec de l'huile d'olive dans une grande bouteille bouchée avec de l'étoffe et laissée dans les cendres de la cheminée une nuit entière. Trop compliqué ? Et bien, si vous vous retrouvez quelque part des bouchers connaissant leur métier, vous pouvez toujours demander leur une coupe en T-bone, puis la griller à feu vif, mais pas trop près du feu. À cuisson terminée, vous y ajouterez un filet d'huile d'olive, la garnissez comme vous voulez et l'appellez *bistecca*, *bistecca alla fiorentina*, *fiorentina*, ou *Angeline*, si ça vous chante.

Risotto alla milanese et autres risotti

Ingrédients : du riz, des oignons, du bouillon, du beurre, du safran, du parmesan, une cuillère en bois ronde ayant un bout légèrement brûlé. Mon souvenir du *risotto* (à Milan, il suffit de dire « risotto » pour entendre le riz pilaf safrané, connu dans le reste de l'Italie comme *risotto alla milanese* ou *risoto giallo*) se confond avec l'explication de mon père sur la cuillère dont la pointe doit être un peu brûlée. C'est un précepte que lui-même avait appris enfant dans la maison de famille d'Abbiategrasso. Située dans la plaine du Pô à 30 Km au sud de Milan, le seul nom de ce gros bourg rural - *Abbiate-grasso*, traduisez : À-vous-le-gras - évoque jambons, chapelets de saucisses, montagnes de fromage râpé, mottes de beurre, fleuves de lait, bref la ville de Cocagne ! À l'origine d'une telle abondance il y a un très ancien système d'inondation des champs cultivés à riz ou à fourrage. Appelés *marcite*, ces derniers sont des prés où l'herbe pousse sous dix centimètres d'eau. On la fauche jusqu'à six fois par an ! Cette manne verte est stockée dans les grandes fermes en briques où des dizaines de vaches passent toute leur vie. Contenues par des margelles tirées au cordon, rizières et *marcite* s'étendent sur quelques centaines d'hectares. Seules quelques rangées de peupliers séparent de temps en temps les cases de ce grand échiquier vert. Dès le mois d'octobre, au coucher du soleil, un voile de vapeur monte des champs de terre et d'eau bise. Au fur et à mesure que l'hiver approche, il se transforme en un rideau épais de fumée moite ne se levant que quelques heures par jour sur un paysage transi de froid. Mais quand le printemps arrive, une couche émeraude couvre la campagne bruissant, piaillant, croassant. Une neige blanche de pollen tourbillonne dans l'air. Au sol, par nuit de pleine lune, on voyait jadis les champs d'eau bouger : poussées par l'amour, des centaines de milliers de grenouilles se déplaçaient à travers *marcite* et rizières. Une masse sautillante remplissait les chemins en terre et les routes provinciales. Décimées de nos jours par les pesticides et les voitures, ces grenouilles renaissent dans le temps dans la composition d'un autre riz célèbre, *il risotto alle rane*. On importe maintenant des cuisses de grenouille d'Asie, mais si vous en parlez à un ancien habitant d'Abbiategrasso, il s'exclame, « *Porcheria !* » J'ai mangé une seule fois un *risotto alle rane*. Il s'agissait bel et bien de grenouilles asiatiques. Il faut dire que je me trouvais à Bali et que j'ai improvisé la recette. Ce n'était pas trop mal, considérant que je n'avais ni huile d'olive, ni beurre, ni persil, que j'ai remplacé par de la coriandre et, bien entendu, pas de cuillère brûlée ! Mais faisons retour à d'Abbiategrasso. Dans un coin de cette riche terre reposent les parents de mon papa. J'ai accompagné un jour Stefano visiter le cimetière. Enfant, je faisais ce voyage avec mon père le jour des morts. Mon premier souvenir remonte à l'époque où je devais avoir cinq ou six ans. Profitant que maman n'était pas là, papa m'avait acheté des marrons grillés. Puis, on était montés dans un tramway haut sur ses roues grinçantes et deux fois plus long que ceux qui parcouraient la ville. J'avais gardé un peu de châtaignes chaudes dans la poche pour me rechauffer les mains. Il existe autour de Milan un réseau de canaux étroits reliant la ville aux fleuves de la plaine, appelés *navigli*. Les Milanais en sont très fiers et en font remonter le projet à Léonard. Ce qui, soit dit entre nous, est vrai seulement en toute petite partie. Le tram pour Abbiategrasso courait, ou plutôt avançait bringuebalant avec des pointes de 40 Km/h, le long du Naviglio Grande. À 10 heures du matin, le brouillard qui montait d'une eau de vaisselle avait encore du mal à se dissiper. Arrivés à Abbiategrasso nous sommes allés rendre visite à « l'Annetta », une dame d'environ 70 ans, presque aveugle. Elle vivait dans une pièce au rez-de-chaussée dans une cour pavée de gros galets ronds à la mode lombarde. Elle semblait heureuse de voir mon père, qu'elle a pris dans les bras sans oser l'embrasser. Puis elle s'était penchée vers moi en essayant de distinguer mes traits. « *È lui tuo figlio ?* » Elle m'avait donné un baiser et avait mis une petite casserole sur la cuisinière à bois et avait réchauffé le café pour mon père. Une fois de retour à la maison, il en avait parlé à ma mère, « *Sai, non ho potuto rifiutare il caffè de l'Annetta !* » Au fil des visites, j'ai fini par comprendre qui était cette vieille dame. Elle avait travaillé toute sa vie comme bonne et

gouvernante des Klutzer, la famille de ma grande mère paternelle, un nom qui indiquait probablement une origine suisse. Dans leur testament, les Klutzer avaient laissé à l'Annetta en rente viagère cette même pièce sombre où elle cherchant à tâtons un bonbon pour moi. La maman de mon papa avait été emportée par une pneumonie quand mon père avait deux ans. Le petit Helios avait suivi son père dans les différentes villes d'Italie où celui-ci avait été nommé professeur de latin et grec. L'été, il venait passer ses vacances chez les oncles maternels dans la maison d'Abbiategrosso. De ces séjours, avec le souvenir de la cuillère au fond brûlé, il avait aussi rapporté l'histoire de l'Annetta qui devait chanter quand elle allait tirer le vin à la cave. Pour qu'elle ne puisse pas en boire, voyons ! Mais je reviens à mon risotto, que, je vous assure, je n'ai pas oublié un seul instant. Mon papa expliquait donc que la partie ronde de la cuillère devait être un peu brûlée parce que, ainsi aplatie, elle épousait mieux le fond de la casserole. Et oui, mes bibi chéris, la cuisine est faite de ces petits détails ! Mais rassurez-vous : le progrès a avancé et l'on trouve aujourd'hui sur le marché des cuillères à fond droit ! Chez mes parents, on aimait beaucoup le risotto, mais on le mangeait au maximum une fois par semaine. Enfant, j'allais souvent acheter le riz. Ma mère me disait à chaque fois de faire attention qu'il soit vraiment de l'*Arborio*. On le vendait en vrac dans des sacs de gros papier brun d'où on le puisait avec une écope. À la maison, il fallait le monder. C'était souvent à moi de le faire. J'en mettais quelques poignées sur le côté d'une grande assiette, puis, utilisant mes doigts comme un râteau, je le transférais à l'autre bout. Au passage, j'enlevais les petits cailloux et les résidus de balle de riz. Ma mère prenait la suite : pendant vingt minutes elle touillait le riz et terminait en jetant dans la casserole une grosse poignée de parmesan et une noix de beurre au moment où elle éteignait le gaz. Cette opération qui sert à rendre crémeux le risotto s'appelle, *mantecare*. Curieux, ne trouvez vous pas ? Cela fait penser à *manteca* ou *mantequilla*, beurre en espagnol. Souvenir de l'occupation espagnole de la Lombardie au XVII^{ème} siècle ? Qui sait !

J'ai fait mon premier risotto à Paris en 1963. Je vivais boulevard Saint-Germain dans une mansarde au-dessus de l'appartement que Marcel Benveniste, le père d'une amie, m'avait permis d'occuper gracieusement. Monsieur Benveniste était une personne adorable. Il aimait beaucoup l'Italie et m'invitait souvent à dîner chez lui. Un soir, la conversation était tombée sur le risotto. Je me suis tout de suite porté volontaire pour en préparer un. En bon débutant, j'ai sombré dans le perfectionnisme. J'avais entendu souvent dire que pour un bon risotto il faut un bon bouillon. La bonne de Benveniste a alors reçu l'ordre de préparer un pot au feu entier. J'aurais pu mieux observer ma mère et me rendre compte que, quand elle n'avait pas sous la main un reste de bouillon, elle jetait tranquillement dans l'eau un bouillon cube. En entrant dans la cuisine des Benveniste, j'ai trouvé un énorme fait-tout où mijotaient gîte et plat de côtes. À côté, la bonne qui avait passé l'après-midi aux casseroles me jetait des regards haineux. Grande pagaille dans la cuisine et un risotto couçi, couça. Dans sa grande gentillesse, Monsieur Benveniste, avait cependant déclaré qu'il était bon. Deux ans après, aux Etats-unis j'en ai fait un autre bien meilleur. J'étais arrivé de New York à Berkeley en auto-stop. Dans la poche j'avais un numéro de téléphone : l'amie d'une amie. J'ai appelé et la voix d'une certaine Alice m'a dit de passer tout de suite à la maison. Je me suis retrouvé dans un grand pavillon près du campus habité par quatre étudiantes. Alice était une blonde menue avec une petite voix fluette et autoritaire. Ses *roommates* l'appelaient « the little Napoleon ». Aujourd'hui, quand vous googolez son nom, Alice Waters est citée 2 450 000 fois (Beaucoup moins que Napoléon, mais trois fois plus que Paul Bocuse !) On racontait alors qu'Alice, avant d'ouvrir son restaurant et « d'inventer la nouvelle cuisine californienne », invitait dans le pavillon de Berkeley les stars du mouvement de gauche. C'est là qu'elle avait fait ses armes de chef. Alice et ses amies m'avaient invité à rester quelques jours chez elles. Un soir j'ai préparé à manger. J'ai eu l'idée de faire un *risotto*. Alice m'a servi de commis. Au supermarché de Berkeley, j'avais trouvé le safran sous forme des mini-filaments contenus dans une boîte minuscule. Habitué aux enveloppes de la marque Tre Cuchi portant l'image de trois chefs, un blanc, un noir, un jaune, chacun tenant une fourchette plus grande que lui sur l'épaule, j'ai été surpris de voir à quoi ressemblait le safran à l'origine. J'ai même appris que le bon, vrai safran, doit être acheté sous forme de

pistils et que ceux-ci, avant d'être ajoutés à la préparation, doivent être légèrement grillés. Le meilleur safran vient d'Iran, d'Espagne ou du Maroc. Un jour, dans la kasbah de Fez, j'ai cherché du « vrai safran ». J'ai été naturellement grugé : on m'a vendu des filaments desquels on avait déjà retiré le précieux pollen. J'ai mangé récemment du riz préparé avec des vrais pistils de safran d'Iran. Superbe. En attendant, je trouve que la poudre dans les enveloppes avec les trois cuisiniers que j'achète quand je passe en Italie donne un résultat très honorable. Pour terminer, je voudrais vous rappeler qu'à Milan on aime beaucoup le *risotto saltato*. Il s'agit des restes du *risotto alla milanese* que l'on étale dans une poêle et que l'on fait chauffer à feu moyen. Après qu'une belle croûte se soit formée, on le retourne comme une omelette, on fait dorer l'autre côté et on sert. La tradition voulait que le beau linge de la ville aille au restaurant *Biffi Scala*, après l'opéra, pour manger un *risotto alla milanese al salto*. Vous savez désormais tout sur le risotto.

Je vous fais quand même un petit rappel ici. Commencez par faire revenir un oignon dans de l'huile. La recette ancienne voulait que l'on mette seulement du beurre, ou du beurre et de la moelle de bœuf. Je trouve que l'huile est mieux et je réserve un peu de beurre pour la fin. Il faut que la matière grasse soit assez abondante. Quand l'oignon est bien doré ajoutez le riz (80-100 g par personne). Ma mère, comme je vous ai dit, ne jurait que par l'*Arborio*. D'autres préféraient le *Vialone*. Il y a trois ou quatre ans, j'ai appris que la mode était au *Carnaroli*. Le *Vialone nano* semble cependant l'avoir depuis peu détrôné dans le cœur des chefs italiens. Il faut de toute manière qu'il soit du riz italien, le seul qui supporte la *mantecatura*. Il ne faut pas le laver (contrairement aux riz asiatiques). Jetez le riz dans la casserole et faites-le toaster, ou briller, comme on dit en jargon, dans la matière grasse. Une fois qu'il a bien brillé, mouillez-le avec un demi verre de vin blanc (il existe aussi l'école du vin rouge). À côté vous aurez préparé une casserole avec du bouillon vrai, ou faux (bouillon cube) chaud. Dès que le vin est évaporé, vous commencez à ajouter du bouillon louche après louche en tournant souvent. Pour que le riz soit cuit comme il se doit, juste légèrement al dente, il faut entre 15 et 20 minutes. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, vous versez une ou deux doses de safran. Le riz doit être encore bien mouillé au moment où on éteint le feu. Et maintenant le grand final, la *mantecatura* : un beau morceau de beurre et un déluge de parmesan !

La technique, oignon, riz brillé, vin, bouillon, est la base de beaucoup d'autres *risotti* sans safran. Ils sont souvent conçus autour d'un légume : *risotto aux artichauts*, *aux asperges*, *riso e bisi* (*risotto* aux petits pois et jambon, spécialité vénitienne), *risotto primavera* (avec un mélange de légumes de saison), aux champignons, aux courgettes, et bien d'autres. On en fait aussi au fromage, au citron. Même aux fraises ! Comme le *risotto alla milanese*, ils se terminent avec *mantecatura* beurre et parmesan. Il y a aussi des *risotti* au poisson, dont le très fameux *risotto al nero di seppia* (à l'encre de seiche). Pour ces derniers, on utilise un fumet de poisson à la place du bouillon. Ils sont mantecati avec de l'huile d'olive et l'on n'ajoute pas de fromage.

Riz d'Asie

Par riz d'Asie, j'entends la qualité du riz Thai, Basmati ou similaires que j'utilise depuis quelque temps dans toutes de préparations qui ne sont pas un *risotto*. Tandis que celui-ci doit avoir une consistance crémeuse, grâce à la *mantecatura* dont je vous ai déjà parlé, les autres plats de riz sont meilleurs quand les graines se détachent bien les unes des autres. Pour la cuisson, j'ai aussi adapté, je ne sais pas avec quelle fidélité, la manière asiatique. Voilà ma recette. Je mets le riz (un verre par personne, ce qui est déjà une belle portion) dans l'eau pendant une demi-heure et je le rince ensuite dans une passoire sous l'eau courante jusqu'à enlever tout l'amidon. Entre temps, je fais bouillir autant de verres d'eau que de riz dans une casserole à fond épais. Je sale, je jette le riz, j'attends que l'ébullition ait repris, je baisse la flamme. Je l'enlève du feu après plus ou moins 5 minutes. Le temps dépend de la qualité du riz. Goûtez-le et fiez vous davantage à votre palais qu'à une montre : il faut qu'il soit encore un chouia croquant, surtout si vous ne le servez pas tout de suite. Je le laisse reposer jusqu'au moment de servir.

Une variante de cette méthode est celle du riz selon la recette persane. Mouillez-le et rincez-le comme plus haut. Jetez-le dans une casserole avec une quantité abondante d'eau salée pendant 2 minutes. Attention, il ne faut vraiment pas dépasser les 2 minutes, 3 au maximum ! Drainez le riz et mettez-le encore un peu mouillé dans une casserole. Ajoutez un peu d'huile ou une noix de beurre. Remuez. La casserole doit être à fond épais avec un couvercle fermant parfaitement. Il faut en plus enrober le couvercle d'un torchon pour augmenter au maximum son étanchéité. Mettre à cuire à feu doux et, après 10 minutes, baisser encore le feu, au minimum. Laisser cuire ainsi encore une vingtaine de minutes. Pendant cette période, la source de chaleur doit être vraiment basse, donc si vous utilisez le gaz, il faut utiliser un coupe-flamme ou une plaque. Éteignez la flamme et mélangez au riz un peu de safran délayé dans de l'eau. Ne cherchez pas à obtenir un mélange parfait, le riz iranien est servi mi-blanc, mi-jaune (la recette traditionnelle voudrait que l'on serve une couche de riz blanc alternée à une autre de riz jaune).

Milanaise, *milanesa*, *cotoletta alla milanese*

Chaque fois que je fais des *cotolette alla milanese*, je me souviens de la dispute que *abuela* et moi, nous avons eue à ce sujet. Un jour à table, Beatriz dit, « La *milanesa* n'existe pas à Milan. » Ayant été élevé à force de *cotolette alla milanese*, j'ai trouvé l'affirmation quelque peu surprenante. Ma mère en faisait au moins une fois par semaine. En partant en excursion avec les louveteaux, il m'arrivait même d'en trouver dans mon pique-nique. Et je n'étais pas le seul. J'ai alors essayé d'expliquer à *abuela* que probablement au cours de son séjour milanais, elle avait fréquenté des restaurants chics où l'on ne servait pas la *milanesa*, considérée un plat trop populaire (comme en France, l'on ne trouve pas des frites dans un restaurant à étoile Michelin.) Rien à faire ! La polémique a chauffé quand je lui ai décrit la recette de la *cotoletta alla milanese* de ma mère et d'un demi-million d'autres ménagères milanaises. Dès que j'ai parlé de beurre, Beatriz a bondi sur sa chaise, « La *milanesa* on la fait avec de l'huile ! ». Elle a rebondi encore plus haut, quand j'ai parlé de veau. La *milanesa* d'*abuela*, ainsi que toutes celles que vous trouvez dans le Rio de la Plata sont en effet de bœuf et frites dans l'huile. N'ayant pas été possible de trouver un compromis entre nous deux (j'avais proposé à *abuela* l'idée que la *milanesa* de Montevideo était une variante de celle de Milan), il ne me reste que qu'à vous proposer deux versions de ce plat, une par grand-mère.

Je commence par celle d'*abuela* qui est, et je le dis sincèrement, excellente. Si vous êtes en Uruguay, vous demanderez au boucher de vous couper des tranches fines dans le *pescetto*. Ici vous demanderez du merlan. D'autres coupes de viande maigre et tendre feront l'affaire. Vous demanderez aussi au boucher de vous les aplatir. Vous vous rappelez certainement que le jour des *milanesas*, *abuela* en prépare plusieurs par personne. Si vous êtes en France, la deuxième étape est celle de vous plaindre parce que la chapelure ici n'a rien à voir avec le *pan rallado* que l'on trouve dans le Rio de la Plata. Si vous ne pouvez pas vous en procurer de l'uruguayen (*abuela* venait parfois en France avec du *pan rallado* dans sa valise), essayez de le râper vous-mêmes (Si vous n'avez pas du pain sec, vous pouvez émietter des biscottes et les passer au tamis, mais ne le dites pas à votre grand-mère !) Battez ensuite les œufs et en y ajoutant du persil et de l'ail haché (secret de Beatriz). Vous passez les tranches de viande dans l'œuf et la chapelure, vous les battez bien entre vos mains pour être sûrs qu'elles sont toutes bien panées, vous les jetez enfin dans une poêle avec beaucoup d'huile bien chaude. Vous les sortez quand elles sont bien dorées, vous les déposez dans une assiette et continuez avec les autres. Les premières vont tiédir, mais ce n'est pas important, elles sont bonnes quand même. Pour finir avec les *milanesa* uruguayenne, vous vous rappelez sans doute avoir mangé dans les restaurants de Montevideo des *milanesas napoletana*, des escaloppes panées couvertes de sauce tomate et d'une tranche de *muzarela*, passées ensuite à la salamandre (grill). J'ai toujours trouvé amusant que l'on donne à un même plat deux noms géographiques différents, comme si l'on disait ici, un bœuf bourguignon à la provençale !

Je passe maintenant à la version de Jacqueline. Ma mère en faisait une par personne. Elle utilisait, comme je vous disais, de la viande de veau. Pour aplatir les escalopes, on avait à la maison un *batticarne* (je l'ai toujours). On peut tout simplement demander au boucher de le faire. Elle les passait dans l'œuf battu et dans la chapelure et les faisait revenir ensemble dans la poêle où grésillait le beurre. C'était une quantité suffisante pour les faire dorer, sans qu'elles y soient immergées. À la fin, elle les posait sur du papier absorbant pour enlever l'excès de graisse et les servait avec une tranche de citron.

Pour en savoir plus sur l'histoire et les variantes de la *cotoletta alla milanese*, j'ai fait des recherches dans des livres de cuisine et sur Internet. J'ai d'abord appris que la *cotoletta* traditionnelle serait une côte de veau avec os. Depuis quelque temps du reste des restaurants de Milan proposent la *cotoletta alla milanese tradizionale*, avec justement son manche. Comme elle est ainsi plus épaisse, il faut la faire cuire plus longtemps et à feu plus doux. Dans les recettes anciennes on conseillait d'utiliser du beurre clarifié, c'est-à-dire du beurre chauffé doucement et écumé constamment. On filtre ensuite le liquide de manière à éliminer les résidus tombés au fond de la poêle. Le but de cette opération est d'éliminer les impuretés qui font noircir le beurre. Celui-ci en effet ne supporte pas une température de cuisson aussi haute que celle de l'huile. Un résultat semblable peut-être obtenu en ajoutant une cuillerée d'huile d'olive au beurre. Au dix-neuvième siècle, on ne les posait pas sur un papier absorbant, mais au contraire on ajoutait après sur la côtelette dorée un peu de beurre fondu. C'était un siècle avant l'invention du cholestérol et le gras avait bonne presse. La polémique entre *milanesa* uruguayenne et *cotoletta alla milanese* a été précédée dans le temps par le débat autour de cette dernière et le *Wienerschnitzel*. Il s'agit du même plat, mais dans la version autrichienne. Il paraît cependant qu'à Vienne on passe les tranches de viande dans la farine avant de les paner. Et qu'on les faisait revenir dans le saindoux. Selon la tradition viennoise, on les sert décorées d'une rondelle de beurre avec un anchois et parfois avec du jaune d'œuf haché. Au XVIII^{ème} siècle, Milan passa de la main des Espagnols à celle des Autrichiens. Ces derniers prétendent y avoir apporté le *Wienerschnitzel*. Bien entendu, les Milanais prétendent que ce sont les Autrichiens qui, ayant mis fin à l'occupation de la Lombardie en 1859, sont repartis chez eux avec une milanese dans leur musette. On peut retenir de tout cela que les polémiques sur la recette *traditionnelle* n'ont pas été inventées par *abuela* et Roberto : elles ont toujours existé, et ne veulent pas dire grand chose parce que les recettes changent et voyagent. Heureusement !

Spaghetti and meatballs

Les *Spaghetti and Meatballs* sont le plat emblématique de la cuisine italo-américaine. Rappelez-vous la scène du baiser de Lilly et le Clochard. Dans le cartoon de Disney, on voit les deux chiens amoureux accueillis dans un restaurant italien. Dans l'arrière-boutique, on leur sert un plat de spaghetti flamboyants de sauce tomate et parsemés de boulettes. Ce n'était rien d'autre que des *spaghetti and meatballs* ! Quelqu'un a voulu tracer l'origine de ce plat dans une recette de pâtes siciliennes accompagnées de viande braisée et hachée. Je suis cependant convaincu que dans leur essence les *spaghetti and meatballs* ont un pedigree italo-américain. Les Italiens débarqués à la fin du XIXe siècle à Ellis Island, ne mangeaient chez eux la viande que dans les grandes occasions. En ajoutant des boulettes de viandes dans leurs pâtes, ils affirmaient être bel et bien arrivés dans le pays de Cocagne.

Au cours de mon premier séjour aux Etats-Unis, j'ai vécu deux mois à Mulberry Street, le cœur de la Little Italy new-yorkaise. Dans ce quartier du Lower Manhattan, quatre générations de Siciliens, Napolitains, Calabrais, s'étaient entassées dans les immeubles de briques foncées de quatre étages. Ils avaient formé une des plus importantes communautés d'immigrés de la ville. Une des plus misérables aussi. Le hasard m'avait fait trouver dans ce quartier, en 1966, une chambre, ou plutôt un lit dans un couloir, chez un couple ukraino-irlandais qui se déclarait anarchiste. Il y avait quatre autres hôtes, trois chats, dont une chatte éternellement en chaleur, et un lapin. Les chats avaient l'air de préférer le plancher au-dessous de mon lit à leur litière. Le lapin vivait dans la baignoire et, en un mois, m'avait grignoté 3 brosses à dents. La plupart des Italiens avaient déjà quitté le quartier et l'expansion de la ville chinoise le cernait de plus en plus près. Il restait toutefois encore les signes de la présence des *dagoes* (vous pouvez traduire *macaronis*). Au coin du *block*, il y avait deux charcuteries où pendaient d'énormes fromages provolone et, tout à côté, des pâtisseries aux néons tricolores. On y buvait un *expresso coffee* au goût de brûlé, servi avec un zeste de citron. Plus appétissants les *canoli alla siciliana* débordant de crème et ricotta fourrés de morceaux de fruits confits. J'avais aussi remarqué des vitrines sombres avec des fanions étoilés et tricolores, l'image de la Madonne et un écriteau : MEMBERS ONLY. Il m'arrivait de voir par la porte entr'ouverte de vieux messieurs avec chapeau mou en train de boire du whisky. On m'avait dit que Little Italy était le quartier général de la Mafia. Je ne l'ai pas cru, jusqu'au jour où j'ai appris qu'un boss mafieux avait été exécuté - mais j'avais déjà quitté le quartier - dans un des restaurants que je voyais tous les jours en allant au travail.

Au cours de mon premier séjour américain, j'arborais un certain mépris pour la cuisine des *dagoes*. Elle me paraissait, et les *spaghetti and meatballs* au premier chef, une version bâtarde de l'authentique cuisine de chez moi. Un jour, je m'étais quand même décidé à les goûter. Mes attentes furent réalisées. Les spaghetti, probablement des Ronzoni, ceux dont je voyais la pub dans chaque wagon du métro, RONZONI SONO BUONI, avaient été cuits à l'avance et replongés dans l'eau bouillante. Ils étaient recouverts d'une sauce d'un rouge fatigué où le sucre généreusement ajouté n'arrivait pas à couvrir l'acidité de la tomate concentrée. Quatre boulettes de viande et du Parmesan de production locale à la fragrance de sciure couvraient cette petite montagne rouge et quelque peu gluante.

Avec le temps cependant, cette mauvaise expérience gastronomique s'est sublimée en un flash back de souvenirs émouvants : une année de mes vingt ans passée dans cette ville qui m'écrasait et fascinait à la fois, mes allées et venues en IRT et BMT jusqu'à la gare de Porth Authority, suivies du voyage dans un bus qui se glissait dans le Lincoln Tunnel, un boyau sous la Hudson River tout habillé d'un carrelage blanc, l'arrivée à l'usine du New Jersey

dans un paysage de terrains vagues et d'échanges ferroviaires, les heures passées à traîner seul dans les rues de Manhattan, les nuits libres assis au comptoir d'un bar du Village où le juke-box crachait en boucle la voix nasillarde de Bob Dylan, *like a rolling stone*, la recherche presque toujours vaine d'une personne avec qui parler avec mon anglais débutant.

Encore un souvenir : des arias d'opéra ! Mais s'agit-il d'un vrai souvenir ? Ou celui d'un film de Scorsese ? Non, un vrai ! Le dimanche matin, les voix de Rigoletto et d'Alfredo sortaient d'une stéréo et montaient de la cour de l'immeuble de Mulberry Street pour venir se glisser dans mon dernier sommeil. Elles résonnaient comme le chant de ralliement des *paesani* toujours retranchés dans le village de briques grises au pied du Manhattan Bridge. Redevenue à la mode avec le Parrain, Little Italy était destinée à se transformer en attraction touristique. Je suis revenu à New York presque quarante ans après. Des amis m'ont invité dans un restaurant italien: j'aurais vraiment voulu aller dans un de deux ou trois derniers restaurants italo-américains qui survivent aux abords du Greenwich Village, avec lumières tamisées et nappes à carreaux rouges et blancs. Mes hôtes ont voulu me faire découvrir un local new-look où l'on servait de la « cuisine évolutive italienne ». Dommage, j'avais envie de goûter encore une fois des *Ronzoni and meatballs* et sauter dans la machine qui remonte le temps.

C'est seulement quelques années après avoir quitté définitivement les Etats-Unis que l'envie m'a pris de préparer les spaghetti avec des boulettes de viande. J'ai essayé d'abord de retrouver la soi-disant recette originelle. J'ai fait braiser longuement un morceau de bœuf dans une sauce tomate. Je l'ai ensuite hachée pour en faire des boulettes. Je les ai remises à mijoter dans la sauce. C'était bon, mais ça ne justifiait pas tant de travail. J'ai élaboré une autre version en faisant une sauce tomate et, à part, les boulettes de viande de ma mère (en remplaçant cependant le veau par du bœuf et de la saucisse). Je l'ai trouvée bien meilleure. Puis un jour, j'ai triché, j'ai utilisé des boulettes de viandes surgelées de chez Picard. Mes trois patapouffi ont dit, « Houm, keskesébon ! » Depuis, la tricherie continue. Les invités apprécient.

Je vous ai dit l'essentiel. Si cependant vous voulez quelque détail en plus, voilà : faites sauter les boulettes surgelées dans un peu d'huile, ajoutez de la chipolata coupée en morceaux. Une fois bien saisi, versez le tout (en éliminant un peu de graisse, si vous êtes raisonnable) dans une casserole où mijote la sauce tomate. Continuez à faire cuire, une petite demi-heure. Assaisonnez les pâtes et râpez dessus du parmesan ou un mélange de pecorino romano et parmesan. Vous trouverez ailleurs dans ce recueil les recettes des sauces à la tomate. Celle qui convient le mieux est celle que l'on passe à la moulinette. Mais vous pouvez aussi vous servir de la recette toute simple à l'ail et tomate. À la fin, vous pouvez ajouter une pincée d'origan. Ah, j'oubliais, j'en fais parfois une version au four avec des *lasagnette*. Dans ce cas, cuisinez les pâtes très al dente et allongez un peu la sauce. Versez-les dans le plat à four et ajoutez deux cuillères de ricotta, des lamelles de fromage de type Gouda, ou des cubes de mozzarella. Par dessus, fromage râpé comme toujours. Au four une vingtaine de minutes. Couvrez avec une feuille d'aluminium si le dessus risque un coup de soleil.

Poulet au sel et lapin à la moutarde

Ces deux recettes ont en commun de sortir de *La Cuisine est un Jeu d'Enfants*, un très beau livre écrit et illustré par le fameux chef Raymond Oliver, avec une préface de Jean Cocteau. Je l'avais reçu en cadeau pour Noël à New York en 1965. Il m'a tenu bonne compagnie pendant tout mon premier séjour aux États-Unis en me rappelant le bon souvenir de la cuisine française. Il faut dire que, au cours de cette période, je me nourrissais essentiellement de sandwiches au thon sorti des machines à sous dans la cafétéria de l'usine et des cheeseburgers de la chaîne *Chock full o'Nuts*. N'ayant pas d'appartement avec cuisine, je devais me contenter de lire et relire les recettes d'Oliver. J'ai été obligé de laisser le livre à New York en quittant la ville pour un voyage en stop vers la Californie et le Mexique. J'avais appris presque par cœur quelques-unes de ces recettes et j'ai pu les mettre en œuvre une fois rentré à Paris. Il y en avait deux qui m'avaient surtout tenté, le poulet au sel et le lapin à la moutarde. Toutes les deux sont super faciles.

Pour le poulet au sel, il suffit de mettre un poulet fermier dans un plat ou une cocotte allant au four, de le recouvrir entièrement de gros sel et de le laisser au four 1h45 ou même 2 heures si le poulet est dodu.

Le lapin à la moutarde est presque aussi simple. Le lapin doit être tartiné de moutarde de Dijon et mis dans au four dans une cocotte. Il faut le faire cuire 1h environ à four moyen en ajoutant un peu d'eau ou de vin blanc au cours de la cuisson s'il se dessèche. À cuisson terminée, on ajoute quelques cuillérées de crème fraîche dans la casserole et l'on amalgame bien avec les jus de cuisson.

Au cours des années, j'ai apporté des variantes aux deux recettes. Pour le poulet au sel, je prépare une pâte où je mélange 3/4 de sel à 1/4 de farine et un œuf. Cela permet de l'enrober plus facilement. La croûte est aussi plus facile à briser. Je fourre aussi dans le poulet un citron coupé en deux et des herbes, soit simplement de l'estragon, soit thym, sauge et romarin.

Ma manière actuelle de faire le lapin à la moutarde est un peu différente. Il serait d'ailleurs plus juste de l'appeler lapin *avec de* la moutarde. Pour commencer, je coupe le lapin en 6 morceaux (4 pattes et le râble coupé en deux). Je fais mariner quelques heures les morceaux dans un mélange d'huile, vin blanc et moutarde, avec une gousse d'ail et de la sauge. Je sors les morceaux de la marinade et je les sale et poivre, je leur mets une belle feuille de sauge de chaque côté, je barde avec une tranche de pancetta et je ficelle le tout. Je mets les morceaux dans un plat à four, je verse la marinade, j'ajoute quelques restes de pancetta coupée en petits morceaux, quelques gousses d'ail avec leur peau (en chemise). Au cours de la cuisson, je mouille le lapin avec du vin blanc, ou une réduction de vin blanc et sauce soja où j'ai jeté un 1/2 bouillon cube (attention en ce cas à peu saler la viande). Et puis c'est tout !

Cailles au four

« Vous êtes dégoûtants, de véritables ogres ! Moi, j'aurais l'impression de manger des bébés ! » Ma mère n'appréciait de toute évidence pas la *polenta e osei*, le plat que j'avais mangé avec mon père à Bassano. Cette ville de 40 000 habitants, dont le nom complet est Bassano del Grappa, s'est développée à l'ombre du Lion de Saint Marc. Au XVe siècle, après avoir étendu son domaine aux mers et aux îles d'orient, Venise s'était tournée vers l'arrière-pays. Bassano est le prototype de ces villes tombées sous le pouvoir de la Serenissima. Avec leurs fenêtres gothiques à double ou triple ouverture, les maisons du centre ville ont l'allure de palais vénitiens en miniature. Le lion de Saint Marc sur les palais publics est le sceau du pouvoir des doges. Je devais avoir environ sept ans quand mon père m'a montré du doigt le lion ailé. Cela m'avait provoqué une crise de rire qui lui avait été contagieuse.

Mais laissons Roberto et son papa rire comme deux petits fous en traversant la place principale, pour dire encore deux mots sur Bassano, la ville d'origine de mon grand-père paternel. On peut commencer par la *grappa*. C'est une gnôle blanche, un alcool plutôt robuste distillé du marc du raisin, très prisé dans la région. Je me suis toujours demandé si c'est la grappa qui a donné le nom à la montagne qui domine la ville, ou le contraire. *Il monte Grappa* a fait beaucoup parler de lui pour avoir été un des fronts les plus sanglants de la première guerre mondiale. Au cours de la deuxième, ce même front a été le théâtre de combats féroces entre partisans et nazi-fascistes. Le long de la promenade qui s'ouvre sur la montagne, on voit encore les arbres et les portraits de dix-neuf résistants qui y ont été pendus. L'autre célébrité de la ville est le pont enjambant le Brenta, construit au XVI^{ème} siècle par le plus grand architecte de la renaissance vénitienne, Andrea Palladio. Beaucoup d'Italiens ignorent le nom de l'architecte du pont, mais tous connaissent le refrain célèbre, « *Sul ponte di Bassano noi ci darem la mano...* ». Pour compléter les gloires de la ville, il faut encore citer le peintre Jacopo da Ponte, dit Jacopo Bassano, et les asperges blanches.

Mais enfin que faisons-nous, mon papa et moi, à Bassano à la fin des années 40 ? On rendait visite à la zia Angela, une cousine au deuxième degré de mon père. C'était une des rares membres de la branche de sa famille paternelle encore vivants. La zia Angela était une dame de plus de 85 ans, toujours habillée en velours noir, avec une collerette en dentelle. Ses cheveux bouclés impeccablement coiffés me faisant penser à une perruque blanche. J'ai aussi le souvenir de quelqu'un qui marmonnait et râlait beaucoup. Entre autres, elle se plaignait de la qualité des cigares que mon père lui apportait en cadeau. Oui, vous avez bien compris, la zia Angela fumait le cigare ! Mais non des cigares quelconques, elle tirait sur le *Toscan* ! Cet étouffe poumon est un assemblage de feuilles de tabac presque noires, tordues et solides comme une branche d'arbuste. Une odeur de fumée froide et âcre flottait dans son petit appartement avec vue sur la place du lion ailé. Un soir, sortis de chez la zia, mon père m'a dit, « Ce soir on mange *polenta e osei* ! » Il m'a emmené dans un local très ancien aux basses salles voûtées. Un serveur nous a mis devant deux assiettes remplies d'une polenta blonde et fumante avec par-dessus cinq ou six petits oiseaux recouverts d'un jus brun. J'ai fait comme mon papa : je les ai mis dans la bouche d'un coup en les tenant par le bec et je les ai croqués tout entiers. Ils étaient si petits ! À la fin, il n'y avait que le bec qui restait dans le plat. Rentrés à Milan, j'avais raconté tout fier à ma mère l'aventure des petits oiseaux avec la polenta. Et j'avais suscité les cris d'horreur évoqués au début.

Aujourd'hui, je me suis rangé du côté de ma mère et je dénonce la barbarie de tuer de pauvres petits oiseaux. Cela n'efface pourtant pas de mes neurones l'exquis souvenir du jus des *osei* mélangé à la douce bouillie de maïs. Il est heureusement interdit maintenant de chasser les oisillons et, dans les menus de Bassano et d'ailleurs, ils ont été remplacés par les cailles. De la polenta, je vous dirai ailleurs. Ici, je vous donne la recette des cailles au four, un des plats préférés de Sofia. Comment les préparer ? Semplicissimo ! Les saler et poivrer à l'extérieur et à l'intérieur et les fourrer avec un bout de chipolata et une feuille de sauge (est-ce que je dois encore dire que la sauge doit *toujours* être fraîche ! ... Non, ce n'est plus nécessaire ? Bon !), barder la caille avec une tranche de pancetta après y avoir glissé dessous une autre feuille de sauge, ficeler, les mettre dans un plat à four avec un fond d'eau et de vin blanc, éventuellement des brins de romarin, de thym, encore quelques feuilles de sauge et, pourquoi pas, quelques grains de genièvre. Un peu d'huile d'olive, bien sûr, ou moitié beurre et moitié huile. Une petite tricherie les rendra encore plus savoureuses : ajoutez un peu de sauce soja ou un demi bouillon cube délayé dans l'eau (attention alors à moins saler les cailles) Retournez les cailles deux ou trois fois et mouillez-les avec le jus de cuisson en ajoutant un peu d'eau (ou eau et vin blanc) si celui-ci a trop réduit. La polenta est leur accompagnement idéal, mais on peut aussi les servir avec un risotto au safran.

***La salsa di pomodoro,* à ne pas confondre avec la sauce-tomate**

Pour apprendre à faire une sauce tomate italienne, il est bon de mettre ensemble deux mères. C'est grâce à l'échange croisé d'informations entre nos mères respectives que Gianni et moi nous nous sommes initiés à l'art de la *salsa di pomodoro*. Nous étions en France depuis quelques mois et avons appris à connaître quelques spécialités locales, comme le fromage de Brie et la baguette, le pâté de foie de porc Olida (tiens qu'est-elle devenue cette marque ?), le cassoulet William Saurin, ce dernier chauffé dans sa boîte sur un réchaud à gaz dans la chambre que Madame Désert nous louait à Nogent-sur-Marne. Notre horizon culinaire s'était considérablement ouvert au moment où nous avons commencé à fréquenter les restaurants universitaires. Des dames travaillant à la chaîne nous servaient des nouilles vaseuses et des ragoûts incertains. Mais dans un creux de nos plateaux faisaient fonction d'assiette nous retrouvions aussi des bouchées à la Reine, des quenelles dans une sauce rose (se voulant Nantua), du boudin, de la poule au pot, des saucisses aux lentilles et d'autres classiques de la tradition gastronomique française. Je garde un souvenir ému de ces plats, non tant pour leur goût, à vrai dire assez peu engageant, mais parce qu'ils mont initié au lexique de la cuisine bourgeoise française. Il serait faux de dire que la cuisine italienne nous manquait : l'aventure parisienne était tellement enivrante qu'elle effaçait toute nostalgie, y compris celle des bons petits plats de chez nous. Certes, si l'occasion se présentait, nous étions toujours partants pour préparer un plat de pâtes à la sauce tomate. Les occasions étaient cependant rares. Quand la porte d'une cuisine s'ouvrait à nous, nous n'y trouvions presque jamais les ingrédients et les ustensiles canoniques, comme gros sel et passoire.

Au cours d'un week-end avec des amis dans une auberge de jeunesse de la forêt de Fontainebleau, les deux Italiens furent chargés de préparer les pâtes. Je me souviens que j'ai appris à cette occasion à faire égoutter les spaghetti par une fente entre couvercle et casserole. Je me souviens encore qu'une sauce rouge recouvrait le tout et que les amis avaient trouvé ça bon. À cette occasion, une querelle avait éclaté entre Gianni et moi sur la façon de préparer la sauce tomate. Chacun en appelait à l'autorité de sa mère : « *Mia mamma fa così ! Ma, la mia fa così !* » Rentrés chez nous pour les vacances nous avons interrogé nos mères sur une technique plutôt que sur une autre. Par exemple, met-on le sel dans la sauce ou seulement dans l'eau des pâtes ? Et le sel dans l'eau, le met-on avant ou après ébullition ? Nos mères avaient répondu à la plupart de nos questions en nous disant « *Ma come vuoi, è lo stesso!* ». Elles nous avaient quand même donné quelques bons conseils. Enfin, après quelques essais en France et quelques aller et venues en Italie, nous avons fini par maîtriser l'art de la sauce tomate.

La toute première sauce tomate, à vrai dire, je l'avais préparée avant de venir en France. C'était après la *maturità*, le bac italien, et je revenais en auto-stop de Rome à Lerici. Des amis que j'avais rencontrés à l'auberge de Rome, m'avaient invité à faire étape dans leur maison au bord du lac Trasimeno. De ce court séjour, je me rappelle deux choses. J'ai préparé une sauce à la tomate en mettant dans une poêle des oignons émincés de l'huile et en y ajoutant du concentré de tomate. J'ai constaté que des grumeaux rouges se formaient dans la poêle et refusaient de se convertir en sauce. L'ajout d'un peu d'eau remédia comme par miracle à cet inconvénient. L'autre chose c'est un incendie de forêt à proximité. Après les spaghetti, nous sommes partis donner un coup de main aux pompiers. Nous avons bu

presque trois-quarts d'un fiasco de vin. Le reste nous l'avons pris avec nous en partant vers le bois. J'étais peu habitué à l'alcool et je me souviens seulement que les arbres semblaient danser autour de moi tandis que je donnais quelques coups dans les braises avec une branche et avec mes pieds chaussés de sandales. Ce qui était bien stupide.

En avançant dans ce chapitre sur la sauce tomate, je pourrais ajouter qu'il y a autant de sauces tomates que de cuisinières italiennes. Ou de cuisiniers. Moi-même, au fur et à mesure que mes cheveux prenaient de la neige, j'ai changé ma manière de préparer la *salsa di pomodoro*. Voici quelques recettes de base que vous pouvez modifier et adapter à votre guise. Mais attention, je vous ai dit et répété que tous les plats ont besoin d'amour. La sauce tomate ne fait pas exception. Elle a besoin de bonnes tomates de champ, mûries au soleil et bien rouges. Il est devenu bien rare de les trouver sur les marchés français envahis par la maudite marque Savéol. Mais si vous les avez sous la main, voilà ce que vous pouvez faire.

Sauce aux tomates fraîches

Vous pèlerez les tomates en les plongeant un instant dans l'eau bouillante, ou vous les pèlerez avec un économe, ou vous ne les pèlerez pas. Vous les jetez coupées en morceaux dans une poêle où grésillent une ou deux gousses d'ail entières, ou alors émincées, ou vous mettez le tout à froid dans la poêle. À moins que ce ne soit une casserole, mais alors avec le bord pas trop haut. Vous pouvez ajouter un zin zin de piment. Vous pouvez ajouter des feuilles de basilic coupées assez grossièrement, mais vers la fin de la cuisson, ou moitié vers la fin de la cuisson et moitié après cuisson, ou seulement après cuisson. Celle-ci doit avoir lieu à feu très vif et ne durer que cinq-sept minutes. Le basilic est une herbe excellente, sauf, quand elle n'a aucun goût (très fréquent dans les magasins de fruits et légumes français), quand elle est sèche (beurk !), quand elle a été ajoutée en avance et a fermenté (comme cela arrive dans des préparations et des sauces « au basilic », à éviter comme la peste). Il vaut mieux alors ajouter du simple persil, ou ne rien ajouter du tout. Vous pouvez ajouter de l'origan, mais seulement à la fin : ça donnera un petit goût de pizza !

Sauce quand on n'a pas de bonnes tomates fraîches (c'est-à-dire la plupart du temps)

Vous prenez des tomates pelées en boîte, ou de la purée de tomate en bouteille, ou toutes les deux ensemble. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de tomate surgelés, seuls ou en compagnie des ingrédients précédents. À condition que tout cela vienne d'Italie, ... et oui, il n'y a de bonne tomate qui ne chante « *O' Sole mio !* » Procéder comme avec les tomates fraîches.

Sauce avec les tomates séchées au soleil

Si vous avez des tomates séchées au soleil, vous pouvez renforcer le goût de la sauce tomate en en ajoutant quelques-unes émiettées. Si vous en avez beaucoup, vous pouvez les utiliser comme composante principale, en ajoutant quand même un peu de tomate sous une autre forme, purée, cubes, pelées. Depuis quelque temps, on trouve le *pesto rosso*, sauce faite à partir de ces tomates, ail, huile et fromage pecorino. Vous pouvez aussi renforcer le goût d'une sauce tomate un peu anémique avec l'ajout d'un peu de concentré de tomate. Ce qui m'amène à la recette suivante.

Sauce au concentré de tomate

Vous pouvez faire une sauce tomate exclusivement avec du concentré. En ce cas, faites comme moi au lac Trasimeno : oignons blondis, mais non noircis (!), concentré de tomate, eau. Faire cuire plus longtemps que les sauces précédentes. Vous pouvez utiliser de l'ail à la place de l'oignon, ou les deux. Vous pouvez ajouter du persil.

Salsa di pomodoro

Toutes les sauces précédentes pourraient être classées dans la catégorie *pummarola*, le mot napolitain pour tomate. C'est en effet surtout à Naples, et en général au sud, que l'on assaisonne les pâtes avec une sauce simple à base de tomates, ail et huile. Dans le nord de l'Italie, on prépare volontiers une sauce plus élaborée. Elle est plus longue, mais facile à réussir.

Dans une casserole assez grande avec les bords bas, on fait revenir des oignons dans l'habituelle huile d'olive. Ils doivent être dorés, mais attention qu'ils ne brûlent pas. - Quoi ? Je l'ai déjà dit ? D'accord, d'accord, je me suis en train de me répéter : je ne le dirai plus, mais faites attention quand même ! - Avec les oignons on met des rondelles de carottes et de céleri. Aussi une gousse d'ail. Et du persil (pas besoin de le couper). Et une feuille de laurier. Du basilic si vous en avez, ou seulement les queues du basilic, parce que les feuilles, il vaut mieux les ajouter à la fin. Quand tous ces ingrédients sont joliment saisis, jetez les tomates dans la casserole. Laissez mijoter environ une heure, de toute manière jusqu'à ce que les carottes soient bien ramollies. Passez tout à la moulinette, celle avec la manivelle que l'on tourne, pas le mixer électrique. Mijoter encore un quart d'heure, ou jusqu'à ce que la sauce soit dense, presque crémeuse, sans la faire trop réduire. Ajoutez à la fin une belle rasade d'huile d'olive. Si la sauce ne paraît pas assez dense, on peut y ajouter un peu de concentré. Pour compenser l'acidité des tomates, on rajoute parfois un peu de sucre. Je ne fais jamais ça. Si toutefois vous le jugez nécessaire, limitez-vous à une pincée homéopathique. Cette sauce est la plus versatile : vous pouvez assaisonner les pâtes, mais aussi le riz, et l'ajouter à bien d'autres préparations de viande ou de légumes demandant l'ajout de sauce tomate. Comme je vous ai déjà dit, c'est celle que j'utilise pour les *Spaghetti and meatbals*.

Spaghetti

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

« Un plat de pâtes, rapide, simple, savoureux et économique » Voici comme je présenterais cette recette si mon style était celui de la plupart des livres de cuisine. Mais pour le bien ou pour le mal, mon style est différent. Je commence alors par rappeler que l'art de faire simple est parfois compliqué. Les *spaghetti aglio, olio e peperoncino* en sont une bonne illustration. J'avais apprécié ces pâtes dans de modestes *trattorie* de Rome. En revenant en Italie à la fin des années 70, j'ai constaté que les S.A.O.P. étaient servis dans toute la péninsule aux tables des étudiants italiens fauchés. Autant dire, des étudiants italiens tout court. En ce début du XXI^e siècle, cela n'a probablement pas changé. Même quand le garde-manger est vide, il reste quelque part une confection de spaghetti, une demi-tête d'ail et un fond de bouteille d'huile d'olive. Ordinaire un jour sur deux, ou recette d'une fête improvisée à minuit (les fameuses *spaghetate di mezzanotte*). Pendant des années. *Ad nauseam*. Proposez à une Italienne ou un Italien qui vient de passer sa *laurea*, « Ça te dirait de manger des *spaghetti, aglio, olio e peperoncino* ? » Dans neuf cas sur dix, vous entendrez un « Basta ! », hurlé du fond du ventre. Quelques années plus tard les S.A.O.P. reprendront le goût inoubliable des leurs meilleures années.

Mais voilà comment procéder. Une ou deux gousses d'ail par personne coupées en fines rondelles que vous faites revenir dans de l'huile d'olive avec un petit piment fort séché. Le tour de main consiste à faire blondir l'ail sans le faire brûler. Astuce : s'il semble trop se colorer, ajoutez une cuillerée de l'eau de la casserole où les spaghetti sont en train de cuire. Égouttez les spaghetti et versez-les dans la poêle où vous les touillerez pendant deux ou trois minutes. Un tour ou deux de moulin à poivre. Ils ne demandent pas de parmesan, ni d'autre fromage. Certains y ajoutent un peu de chapelure légèrement saisie dans une poêle à sec. D'autres du persil haché. Il faut alors qu'il soit bien frais, avec des petites feuilles vert tendre, en bref celui que l'on ne trouve jamais ici. Inutile de dire que ce plat vient du sud de l'Italie.

Spaghetti con le acciughe

C'est le cousin des S.A.O.P. Dans l'huile bien chaude, mais non brûlante, vous mettez un ou deux filets d'anchois par personne. Il ne faut pas de piment, ou alors très peu. Au lieu de l'ail émincé, vous pouvez mettre une gousse d'ail, entière ou coupée en deux, que vous enlevez à la fin.

Spaghetti al tonno

Faites chauffer dans une poêle de l'ail avec du persil haché. Ajoutez une ou deux tomates concassées (ce ne doit pas être une sauce à la tomate, mais une sauce avec juste un peu de tomate). Égouttez les spaghetti, en les laissant un peu mouillés. Jetez-les dans la poêle et ajoutez le thon en boîte (une demie par personne) et encore du persil haché. Remuez en faisant bien chauffer, sans toutefois faire cuire le thon. Une variante est celle d'ajouter un peu de poivron en cubes (il doit cuire un peu plus que la tomate).

Spaghetti alla carbonara

Les Milanais ont la réputation de ne pas aimer les Romains. Dans le temps, leur méfiance pour tout ce qui venait de la capitale comprenait la cuisine locale, jugée trop grasse et, pour tout dire, vulgaire. Ils ont quand même fini par craquer devant la *carbonara*, plat romain par excellence. Après quelque résistance, cela va sans dire ! Dans les années 50, il y avait à Milan une trattoria à la mode où mes parents m'ont amené une fois ou deux. Son nom était *La Tampa*. Je pense qu'elle a joué le rôle de cheval de Troie dans l'introduction de la *carbonara* sur les tables milanaises. Sa spécialité était des pâtes bien onctueuses où le goût de l'oeuf se fondait au jus du lard grillé cricraturant sous la dent. Un délice ! De la *carbonara* pure ! Seulement voilà, ce plat était servi sous le nom de *spaghetti alla Tampa* ! Maintenant les Milanais n'ont plus besoin d'alibi et appellent les choses par leur nom. Vous savez déjà préparer les *spaghetti alla carbonara*. Je me limiterai donc à une mise au point. Je tiens aussi compte que les goûts changent et que ce n'est pas après tout une mauvaise idée de rendre un peu léger un plat qui, à proprement parler, ne doit peut pas être classé dans la catégorie « cuisine minceur » ! On y va !

Le lard : écartez les lardons pré-coupés du supermarché, le lard sous vide et surtout fuyez comme la peste le lard fumé. Il s'agit dans la plupart des cas d'un « fumage » chimique. L'idéal serait la joue de porc demi-sel, *guanciale* en italien. Vous la trouverez chez un épicier italien faubourg Saint-Antoine. Mais je ne vais pas vous envoyer jusque-là-bas. De bons charcutiers français vendent de la ventrèche. Elle fait tout à fait l'affaire. Sinon, de la *pancetta*, malheureusement devenue mode et très chère. Quelle que soit la forme des lardons, il en faut beaucoup. Faites-les revenir dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent croquants, mais non brûlés. Il s'agit toujours de guetter le bon moment : un instant avant ils sont encore crus, un instant après déjà cramés ! Pour rendre plus léger le plat, enlevez une bonne partie de la graisse qu'ils ont rendue dans la poêle. Vous la remplacerez par un peu d'huile d'olive en baissant le feu. Il y en a qui ajoutent de l'oignon ou de l'ail. Je ne vois pas la nécessité. Dans un bol, vous mélangez un œuf par personne, beaucoup de fromage râpé. Recette originale : pecorino romano. Recette contemporaine : moitié pecorino, moitié parmesan. Si vous n'avez que du parmesan, c'est bon aussi. Pour les œufs, il y a deux écoles : celle de l'œuf entier, celle du jaune seulement. Il y a aussi deux écoles pour la crème fraîche : avec ou sans. Moi, homme de compromis, j'utilise moitié d'œufs entiers, moitié de jaunes. J'ajoute aussi un peu de crème, mais pas beaucoup. Il est peut-être inutile de vous dire que les spaghetti doivent être versés dans la poêle et bien mélangés et que vous ajouterez le contenu du bol une fois celle-ci sortie du feu.

Spaghetti all'amatriciana, aussi appelés spaghetti alla matriciana

La première forme gagne avec 206 000 points Google, contre seulement 18 600 pour la deuxième. Nous sommes encore à Rome. Prenez le même lard maigre, *guanciale* ou ventrèche que l'on utilise dans la *carbonara*. Cette fois-ci vous le faites revenir avec beaucoup d'oignons et une gousse d'ail. Quand les oignons sont tombés (il est temps d'apprendre un peu de jargon de cuisine ; tombé signifie: saisi, confit, revenu, sauté) et le lard est croquant, ajoutez un peu de tomate (purée, dés de tomates fraîches ou surgelées, tomates pelées en boîte que vous aurez hachés grossièrement ou simplement écrasés à la main ou, mais en dernier choix, du concentré de tomate délayé dans de l'eau tiède). Prolongez la cuisson à feu vif cinq minutes. S'il vous est resté de la *salsa di pomodoro* classique (celle moulinée), vous pouvez très bien l'utiliser.

Spaghetti salsa Gabriele

C'est une sauce que m'avait appris à faire mon ami Gabriele à San Francisco, quelques années avant qu'il n'ouvre son propre restaurant à Florence. Hachez menu deux ou trois échalotes et faites-les revenir avec peu d'huile et de la chair à saucisse. Vous pouvez l'acheter chez charcutiers et bouchers (si vous n'avez pas un super-boucher ou un super-charcutier, il vaut mieux utiliser la farce de saucisses ou chipolatas label rouge). Quand échalote et saucisse sont bien revenues, mouillez avec un demi-verre de vin rouge. Ajoutez de la tomate (purée ou concentré dilué). Faites mijoter une demi-heure en mouillant avec un peu d'eau si la sauce sèche. Tiens un *trebalengua* : sache ne pas faire sécher la sauce des seiches ! Un jour, Gabriele, de passage à Paris, m'a vu préparer cette sauce. Quand je lui ai dit, « C'est toi qui m'as appris à la faire ! », il ne s'en souvenait même plus. Ah ces artistes, toujours distraits !

Orecchiette coi broccoli

Original, simple, sain, bon ! Les *orecchiette* sont des pâtes de la région des Pouilles que les paysannes faisaient en les tournant avec leur pouce. Cela leur donne la forme d'une petite oreille. D'où le nom. Une version industrielle de la marque De Cecco est disponible dans tous les hyper. Quand l'eau bout, on jette dans la casserole les tiges des brocoli, 5 minutes après, les *orecchiette*, 5 minutes après encore, les fleurs de brocoli. On peut mettre tout ensemble, mais les tiges seront un peu trop fermes et les fleurs seront défaites. J'utilise aussi bien les brocolis frais que surgelés. Tandis que le tout bout dans une poêle faites chauffer de l'huile d'olive avec deux ou trois filets d'anchois et un peu de piment piquant. Drainez les pâtes encore fermes et bien mouillées et continuez la cuisson à la poêle. Terminez en ajoutant de la ricotta. La recette demande de la ricotta salée râpée, mais celle fraîche de marque Galbani, fait aussi l'affaire. Avec cette dernière ajoutez du parmesan ou du pecorino romano (ou un mélange des deux).

Mantecatura della pasta

Vous avez appris à *mantecare* le risotto. Depuis les années 80, les chefs italiens utilisent une technique analogue avec les pâtes. Ils appellent ça aussi *mantecatura*. L'idée est toute simple : au lieu d'assaisonner les pâtes dans un bol, on les met égouttées, mais encore bien humides, dans la poêle où mijote la sauce. Ici on les mélange bien à feu vif en y ajoutant un peu d'huile ou une noisette de beurre (je préfère l'huile) et le parmesan (s'il ne s'agit pas de sauce au poisson). Pour atteindre une parfaite onctuosité, il faut ajouter quelques cuillères d'eau de cuisson (vous pouvez en réserver un peu dans un bol). Si vous avez des pâtes courtes, comme des *penne* ou des *fusilli*, au lieu de les vider dans la passoire, vous pouvez les pêcher à l'écumoire. Dans tous les cas, la *mantecatura* vous permet de servir à table des pâtes bien chaudes. J'ai vu utiliser ce tour de main en travaillant au restaurant Carpaccio avec le chef Paracucchi. J'ai même entendu dire qu'il était le responsable de cette innovation.

La polenta

Qu'est ce que je ne pourrais pas vous raconter sur la polenta ! Allez, je démarre, mais si je bavarde trop, vous m'arrêtez. Je vous dirai d'abord comment la manger. Au moment où elle arrive fumante à la table sur un gros plateau rond en bois, on s'en sert une première portion dans l'assiette creuse et l'on verse par-dessus du lait froid. Du bon lait de la *Centrale del latte di Milano*, celui qui vient dans des bouteilles rondes en verre épais. On commence par boire à la cuillère ce lait qui vole un peu de chaleur à la polenta. Mais celle-ci résiste et brûle toujours : au début, on en prend de petites bouchées avec la pointe de la cuillère et on les tourne longuement en bouche avec le lait. Bientôt on peut y aller à la grosse cuillère et, en quelques minutes, il ne reste plus que des bribes de polenta et une flaque de lait au fond de l'assiette. On l'incline et en deux aller-retour de cuillère s'est fini. Quoi ? L'idée de manger polenta et lait vous semble saugrenue ? Réfléchissez avant de parler, jeunes personnes pré - tenti - euses et i - gno - rantes ! Que font-ils chaque matin des millions de boutonneux au cerveau farci de pub ? Ils mangent des Corn Flakes ! Et c'est quoi de Corn Flakes ? Si l'on écarte des figurines en plastique et une quantité exorbitante de sucre, ce n'est ni plus, ni moins que du maïs dans un bol de lait ! Et tout le monde trouve ça normal ! Je ne veux pas me fâcher ! Je passe alors à la suite.

Couverte d'un torchon à carreaux, la polenta est toujours bien chaude au milieu de la table. On s'en sert deux bonnes cuillerées et, cette fois ci, on y va à la fourchette. On l'assaisonnait avec une belle noix de beurre et une pluie de parmesan. Divine ! Je n'aurais continué à manger que ça ! Je devais quand même me modérer pour passer au troisième service : polenta et Gorgonzola. Avec toujours, bien entendu, du parmesan. On passait enfin au plat de résistance : polenta avec un ragoût, très souvent du poulet, mais d'autres fois un sauté de bœuf ou de veau. La sauce rouge-brune avec tomate se répandait le long de la circonférence de l'assiette et de ce lac émergeait l'île jaune recouverte de bouts de viande. On ne mangeait pas de dessert après. Mais, s'il restait de la polenta, le lendemain, on la retrouvait au goûter sous forme de tranches à la croûte dorée légèrement sautée dans le beurre et saupoudrées de sucre.

Quand nous habitions via Camillo Hajeck - je devais avoir entre 5 et 7 ans - j'allais l'acheter avec Rina dans une *friggitoria*, un magasin où l'on faisait frire des beignets de morue et l'on cuisait la polenta dans un grand chaudron en cuivre. Nous la rapportions dans un panier, enveloppée dans un grand torchon. Un jour, la *friggitoria* s'est transformée en glacier. On a commencé à faire nous-mêmes la polenta à la maison. Il fallait la tourner pendant trois quarts d'heure avec une grosse cuillère en bois. Quand la polenta est parfaitement cuite, elle doit être assez souple pour sortir de la marmite en vagues assez denses et former un gros mamelon jaune dans le plat de service. Ou encore mieux sur un plateau de bois épais. Elle doit quand même être assez consistante. Il existe du reste un fil à couper la polenta, cousin du fil français à couper le beurre. Autour des bords de la marmite, il restait une croûte que l'on enlevait après l'avoir fait tremper une nuit entière. Le lendemain, elle se détachait en grands pans. « À la campagne on donnerait ça aux poules ! Dommage ! » Avant de la jeter à la poubelle, on répétait ça. Chaque fois. Préparer la polenta était long. Elle n'était servie qu'une ou deux fois par mois, aux saisons fraîches. C'était donc un peu la fête quand ma mère annonçait, « *Oggi c'è polenta !* » Et pourtant...

Pendant des siècles, la polenta a été le plat des pauvres. Arrivé en Europe au XVI^{ème} siècle, le maïs connaît immédiatement un grand succès. En Italie, où il prend le nom de *granoturco*

(blé des Turcs !), sa diffusion est fulgurante. Dans le bol du paysan, les bouillies d'orge, panic, avoine, seigle, froment, millet sont remplacées par celle de maïs. Grâce à la haute rentabilité du *granturco*, on peut consacrer moins de temps à produire la subsistance du métayer et du salarié agricole. Cette baisse des coûts de production contribue à l'essor extraordinaire de l'agriculture en Italie du nord au XVII^{ème} siècle. Cela a néanmoins une conséquence très grave pour les paysans d'Europe se nourrissant de maïs, en premier lieu en Italie du nord: l'apparition endémique de la *pellagre*, une maladie due à la carence de certaines vitamines du groupe B. Cette maladie est pourtant inconnue chez les Indiens d'Amérique se nourrissant presque exclusivement de maïs. On aurait observé que les Indiens du Mexique le trempaient dans de l'eau de chaux, solution alcaline qui libérait de la niacine, une substance prévenant la pellagre. Les paysans italiens arrivaient parfois à accompagner la polenta d'un bout de poisson, le plus souvent un hareng sur lequel ils frottaient des petits bouts de polenta. Une anecdote, sans doute fautive, mais bien parlante, résume bien la misère associée au nom de la polenta : elle raconte que les plus pauvres frottaient leur bout de polenta à un hareng... accroché avec une ficelle au-dessus de la table. Pour qu'il dure plus longtemps ! Non, la polenta n'a pas été tout le temps un plat de fête !

Dans l'après-guerre cependant, la polenta avait déjà trouvé sa place à la table bourgeoise. Sa consistance pâteuse associée à une pointe de douceur, la longue préparation, les accessoires rustiques associés à elle, casserole en cuivre et planche en bois, tout cela convoyait le souvenir des bonnes vieilles choses de la campagne. Cette appropriation d'un plat pauvre par la bonne bourgeoisie annonçait le *revival* des recettes paysannes qui battra son plein à partir des années 70. Vous avez connu la polenta, je crois, enfants à Montevideo sous forme de polenta précuite. Sur le Rio de la Plata, la polenta avait été apportée par les émigrés italiens : le retour du *granturco* au pays natal ! Il faut chercher dans la colonie des *Piemontesi* celui qui a eu l'idée en premier de moudre le maïs uruguayen pour en faire de la semoule à polenta. Il ne pouvait pas s'agir d'un napolitain ou d'un sicilien ! Les Italiens du sud l'ont toujours boudée. Ils se moquent même des Italiens du nord en les appelant *Mangia-polenta*. Petite insulte faisant pendant à celle plus hargneuse des gens du nord traitant les méridionaux de *terroni*. La polenta précuite n'a ni le charme, ni la texture, ni les nuances de celle préparée à l'huile de coude. Elle reste néanmoins acceptable. En plus, elle évite le risque de la polenta trop peu cuite ou, au contraire, brûlée. Pour éviter ce risque et pour faire de la polenta sans peine, un jour j'avais acheté un *paiolo automatico* : il s'agit d'une cuve semi-sphérique en cuivre avec un bras électrique qui touille et touille. Je l'ai perdu dans quelque déménagement. La polenta (et je parle de polenta de maïs, parce que le terme est aussi utilisé pour d'autres bouillies, comme la polenta de châtaignes des Corses) est diffusée dans beaucoup de parties du monde. En Savoie, région limitrophe du Piémont avec un passé gastronomique commun, on l'appelle *polente* et on la cuit parfois avec du lait. J'ai vu la polenta citée en Espagne, au Portugal, en Roumanie et dans d'autres pays de l'Europe de l'est.

Quant à moi, j'ai le souvenir d'une polenta blanche à graine fine. On la trouve le long de la côte adriatique, entre Venise et Ravenne. Je l'ai découverte enfant en vacance à Jesolo, une plage à parasols près de Venise. À une vingtaine de kilomètres, à l'embouchure du fleuve Sile, il y avait des cabanons au toit de paille où l'on servait les fritures de poissons. Elles étaient accompagnées de *polenta bianca*. Je me souviens d'un écriteau disant, « *Qui, fra il Sile e il Brenta, un giorno è nata la polenta* ». Ce n'est pas nécessaire que je vous traduise, n'est-ce pas ? Je vous ai déjà parlé plus haut du Brenta, le fleuve qui passe par Bassano, à propos de la *polenta e osei*. Bien des années plus tard, j'ai encore mangé dans cette région de la *polenta bianca*. Je m'étais arrêté près de Comacchio, port au cœur d'une région de marais salants où l'on pêche l'anguille. Au premier abord, cette bouillie blanchâtre débitée en tranches, anémique, presque introvertie, n'avait rien d'excitant. Pourtant quand j'ai porté à la bouche la fine graine blanche imbibée de graisse de l'anguille et d'huile d'olive, j'ai compris que j'étais en présence d'un accord rare dans la gamme des goûts essentiels. Les cloches ont sonné...

Pour la polenta, je vous conseille la semoule traditionnelle, celle que l'on appelle *polenta bramata*, de graine moyenne, écrasée à la meule de pierre. Inutile que je m'étale dans les proportions d'eau et de farine qui sont indiquées sur le paquet. Plus important : utilisez une casserole bien épaisse (une cocotte-minute peut faire l'affaire). Pour éviter les grumeaux, versez la farine à pluie dans l'eau chaude juste avant l'ébullition. Mélangez énergiquement avec un fouet 5 minutes. Puis remuez avec une grosse cuillère en bois. Réglez le feu jusqu'à ce que vous voyiez de temps en temps une bulle éclater paresseusement à la surface. Mélangez régulièrement. Une bonne idée est celle d'inviter des amis et de leur dire : « tiens, je vais t'apprendre à faire la polenta » en leur passant la cuillère. D'habitude ça marche.

Tous les ragoûts, civets, sautés et les plats en sauce aiment la polenta, du coq au vin au goulasch, du civet de lièvre au bœuf bourguignon, du lapin chasseur à la cassolette de cèpes. Ma grand-mère cuisinait un fameux *salmi di lepre e polenta*. Moi-même, j'ai reçu quelques compliments pour un sauté de marcassin avec polenta. La polenta trouve aussi très bien sa place en compagnie de plats grillés ou sautés à la poêle ou rôtis en broche. Il suffit de les accompagner de leur jus de cuisson car, vous avez compris, la polenta a un faible pour la nourriture un peu grasse, comme le foie à la vénitienne, les poissons gras grillés, les brochettes et les saucisses de porc. Elle accompagne aussi merveilleusement les petites fritures de poisson, sans parler du *baccalà mantecato* (brandade de morue à l'huile d'olive). C'est le seul accompagnement que prend en considération le *baccalà alla vicentina* (morue séchée, cuite au four avec lait, oignons et parmesan, à la manière de Vicenza). La *cassoela*, une association divine des parties grasses du porc mijoté longtemps avec des choux verts ne se conçoit pas sans polenta. Je vous donnerai la recette plus loin, ou peut-être pas.

Je vous ai déjà dit que l'on peut servir aussi la polenta légèrement sautée et sucrée. Les tranches frites, sautées, ou grillées sont du reste un accompagnement courant dans le restaurant de luxe où l'on essaye d'acclimater la polenta à la nouvelle cuisine. Coupée en tranches, elle sert aussi à préparer la *polenta concia*. On alterne des couches de polenta à des tranches de Fontina (ici on peut la remplacer par le fromage à raclette). On mouille avec un peu de lait ou de crème fraîche, on la couvre de parmesan. Elle doit cuire ensuite au four une vingtaine de minutes. Dans les Alpes lombardes, on consomme la *polenta taragna*. C'est un mélange de farine de maïs et de blé sarrasin, que l'on sert avec un fromage mou, comme le *talleggio*. Et pour finir, un simple délice, un hymne à la gloire des « Trois fois rien ! » : mettez sur une tranche de polenta bien chaude deux œufs au plat avec un peu de leur beurre de cuisson et une belle giclée de parmesan. Tout cela est bien gras ? Oui, mais la polenta, jadis plat humble et quotidien, est devenu un plat exceptionnel et de fête. Donc, exceptionnellement, ... Voilà, j'ai quand même réussi à vous donner en deux mots la recette de la polenta !

Pasta al pesto

De nos jours, on trouve des pots de *pesto* jusque dans les rayons des supermarchés d'Oslo. Je ne peux m'empêcher de penser avec un sourire amusé à la première fois où mes parents ont commandé un plat de *trenete al pesto*. Nous étions à Camogli, petit port de pêche à l'est de Genova. Au restaurant, au moment de passer la commande, la méfiance, mélangée à une bribe de défi, était palpable à table. Les pâtes à la manière du sud - cela je vous l'ai déjà raconté - avaient trouvé droit de cité chez nous. Le *pesto*, pas encore. Au milieu des années 50, cette spécialité de la Ligurie, une région à moins de 150 Km de Milan, appartenait cependant encore au répertoire des plats étrangers et, disons-le, un peu barbares ! « Ils y mettent beaucoup d'ail ! », « Il paraît qu'ils y ajoutent de la crème acide ! », « Quoi, de la crème acide ? », « Et il y a beaucoup d'huile, c'est difficile à digérer ! », « Ils n'utilisent pas du parmesan, tu sais, ils mettent du pecorino ! », « Pour Roberto, on va commander autre chose ! » C'est comme cela que j'ai dû attendre encore quelques années avant de manger la *pasta al pesto*. Je crois que la méfiance principale venait de l'ail. Dans les années cinquante, ce bulbe partageait socialement et géographiquement l'Italie en deux. L'ail, seul ou en compagnie de l'oignon, colorait l'haleine des pauvres. On en consommait surtout dans le sud, la partie sous-développée du pays. Dans les recettes de la *pasta* à la manière du midi, on en mettait, mais en réduisant considérablement sa quantité. Ma mère n'achetait qu'une tête d'ail à la fois car elle durait des semaines. La Ligurie était bien sûr en Italie du Nord, mais, séparée des autres régions par une chaîne de montagnes, elle faisait un peu bande à part. Et ses habitants, il faut le dire, étaient un peu spéciaux, toujours furrés en mer, toujours en voyage, toujours en contact avec des pays lointains. Pas étonnant qu'ils aient adopté l'ail du Sud et le pecorino de la Sardaigne.

En vérité, à part le fromage pecorino, on peut difficilement concevoir une sauce plus locale que le *pesto*. Rappelez-vous les coteaux de la Ligurie coupés en escaliers. Chaque marche, contenue par un muret en pierre vive est accrochée à la pente par les racines des oliviers. Par endroits, une terrasse cultivée en potager a été aménagée au milieu de leurs troncs torturés. Là pousse le basilic. Quelques pins méditerranéens à l'écorce écaillée et luisante de résine ont trouvé place à côté. À leurs pieds une pluie d'aiguilles et de cônes éclatés. Voilà réunis sur un mouchoir de terre les ingrédients de cette sauce sublime, les feuilles du *Ocimum basilicum*, à la fragrance forte et éphémère à la fois, les olives petites et grêles qu'à novembre, on amènera au pressoir, les pignons de pin que l'on sort à coup de pierre des cônes ramassés au sol. Un pied d'ail n'est pas loin. Tous les ingrédients sont là, il faut seulement attendre le bateau chargé de pecorino.

De ma fenêtre - parce que vous avez compris qu'en décrivant tous les jardins potagers de Ligurie je suis en train de parler de celui de la maison de Lerici - je vois le vieux bateau à double pont en bois avec la peinture bleue et blanche qui s'écaille. Tous les jours à la belle saison, il amène les touristes faire le tour du Tino et de la Palmaria, les deux îles qui ferment le Golfe des Poètes. Il y a encore quelques années - ce sont les vieux du port qui me l'ont raconté - le bateau faisait le voyage jusqu'à la Sardaigne et revenait chargé de formes de pecorino. En dehors de la Ligurie, le *pesto* n'était connu que dans quelques enclaves où il avait suivi les émigrés génois, San Francisco, le Rio de la Plata. Puis un jour, il s'est invité aux tables du monde entier. Tout s'est cependant passé comme si, en le voyant partir, les habitants de la Ligurie lui avaient jeté un sort : « Tu perdras la fragrance de ta terre ! Personne ne saura te piler, malaxer, oindre, assaisonner comme nous ! » Du reste, si vous leur demandez la recette, ils hausseront les épaules, « ... de toute manière il faut le piler

dans un mortier en marbre de Carrare », ou « ... pas de bon *pesto* sans le *basilico tipico genovese* », ... et couperont court comme ça à la conversation.

Voici quand même mes conseils pour cette sauce délicieuse. Rassemblez les feuilles de basilic, les gousses d'ail, l'huile, les pignons de pin, le fromage râpé (je mets moitié pecorino et moitié parmesan). Sel et poivre, cela va sans dire. Pilez le tout. Si vous n'avez pas un mortier en marbre, un mixer fera l'affaire. Arrêtez vous cependant de temps en temps pour que l'huile ne chauffe pas. Une cuillère ou deux de crème fraîche lui convient parfaitement. C'est une sauce froide que l'on ajoute à des pâtes (des *trenete* ou *linguini*) bien chaudes. Excellent aussi sur les *tagliatelle all'uovo*. Sublime sur des gnocchi. Dans la Riviera di Ponente, la partie entre la frontière française et Gènes, on fait cuire avec les pâtes quelques pommes de terre et des haricots verts. Ce n'est pas la manière de Lericini ni de la Riviera di Levante. Mais enfin, quel est le secret du *pesto* que les habitants de la Ligurie semblent vouloir garder pour eux ? Le basilic à grandes feuilles, frais, tendre, gorgé de soleil, celui que l'on sème à la Saint Joseph et l'on commence à consommer fin juin ? L'huile d'olive d'un grand cru de Ligurie ou de Toscane ? Des pignons de pin qui doivent venir de la Méditerranée, éventuellement de l'Iran, mais pas de Chine ? Du pecorino à râper de Sardaigne vieux au moins de 18 mois ? De tout cela ? De l'amour ? (Cochez toutes ces réponses et mettez-vous à l'œuvre).

Quelques conseils supplémentaires. Avant d'ajouter le *pesto*, versez les pâtes que vous venez d'égoutter dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, coupez la flamme, versez la sauce froide et remuez bien. Gardez un peu d'eau de cuisson pour mouiller le tout si les pâtes vous semblent un peu sèches. Servez dans des assiettes creuses bien chaudes.

Insalata di pomodori

A son arrivée du Mexique au XVI^{ème} siècle, cette boule rouge et juteuse que les Français avaient baptisée « pomme d'amour » ou « pomme d'or » - c'est ce nom qu'elle porte encore en Italie - avait été accueillie avec méfiance et reléguée dans les étalages des apothicaires. Son succès ne se fit cependant pas attendre. Déjà en 1692, on trouve une référence à la tomate dans un livre de cuisine napolitain. L'histoire d'amour entre la tomate et Naples a duré sans interruption jusqu'à nos jours. Il est cependant curieux de lire dans le livre de Capatti et Montanari, *La cuisine Italienne* (Ed. du Seuil) que l'utilisation de la tomate dans les très napolitains macaroni et spaghetti est relativement récente. En effet jusqu'au XIX^{ème} siècle, ils étaient surtout assaisonnés avec du fromage ! La diffusion de la tomate fut du reste foudroyante dans l'ensemble de l'Italie. Mis à toutes les sauces, le *Solanum lycopersicum* avait fini par recouvrir d'un manteau de jus rouge un grand nombre de plats traditionnels. Si depuis quelques années, on boude un peu le tout-tomate, la « pomme d'or » reste toujours une des grandes protagonistes de la cuisine italienne.

Au moment où j'écris ces notes, début septembre, sur les marchés italiens on vend gros tamis, passoires, entonnoirs, cuves en cuivre, en bref tout le kit pour mettre les tomates en bouteille. C'est une opération longue, à laquelle participe toute la famille : on les achète sur le marché par cageots entiers, on les lave, ébouillante, passe au tamis, on les fait bouillir pendant une heure, on les verse dans des bouteilles que l'on stérilise ensuite. Et voilà le soleil du mois d'août emprisonné en prévision de l'hiver. Juste de la pulpe en purée et un peu de sel. On peut acheter de la purée de tomate toute prête, mais tant qu'il y aura des familles qui font la conserve chez soi, un peu de l'esprit du monde paysan soufflera toujours en Italie. Ma mère faisait quelquefois la conserve, mais seulement quelques bouteilles qui ne nous menaient pas beaucoup plus loin que le mois d'octobre. On s'en servait surtout pour assaisonner les pâtes ou du simple riz bouilli. On faisait chauffer la conserve dans un peu d'huile, on y ajoutait parfois une noix de beurre à la fin.

Pour revenir à nous, vous pouvez acheter la purée de tomate de marque Auchan. Elle vient d'Italie et est tout à fait honorable. Vous pouvez essayer d'autres marques, mais fuyez toute confection où le sucre figure parmi les ingrédients. Ce n'est toutefois pas de la purée dont il est question ici, mais bel et bien de la tomate à faire en salade. J'y retourne sans autre détour. Enfin, presque...

Il existe aujourd'hui un grand nombre de variétés de tomates : sur les marchés ont récemment fait leur apparition même des tomates violettes, presque noires, d'autres jaunes. Pour ma part, je trouve qu'il y a seulement trois variétés intéressantes. La première est l'olivette, ou tomate Roma. En Italie, la variété la plus renommée d'olivettes, ou *perini*, est la San Marzano, du nom d'une ville près de Naples, capitale de la tomate depuis deux siècles. On l'appelle aussi *Cirio*, du nom d'une ancienne conserverie. Dans beaucoup de régions d'Italie, on appelle *pummarola* la sauce à la napolitaine, celle qui est faite avec des tomates justes écrasés, de l'huile d'olive, de l'ail avec éventuellement du basilic. *Pummarola* à Naples est tout simplement le nom dialectal de tomate. Les *San Marzano*, ou *perini*, idéales pour la sauce, sont aussi très bonnes en salade. Le deuxième type de tomate que je prends en considération ce sont simplement les rondes, n'importe lesquelles, mais cultivées plein champ. Ne vous laissez pas séduire par les étiquettes. Voyez par exemple la tomate dite « cœur de bœuf », la tomate à la mode. Depuis trois ans on les a vues débarquer dans les rayons des supermarchés. Il s'agit cependant de la variété italienne *coure di bue* revue et corrigée par l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). Ce sont des tomates adaptées à la culture hydroponique (en serre dans des bacs d'eau) et leur peau a été rendue plus résistante pour répondre aux exigences de commercialisation en grande surface.

Résultat, une boule farineuse à la peau dure, coûtant le double des autres tomates. Le nom importe peu. Choisissez pour vos salades ce qui a poussé dans la terre et qui a mûri au soleil. S'il s'agit d'une véritable cœur de bœuf, tant mieux. Enfin, la troisième variété trouvant grâce à mes yeux est la tomate cerise. Ce sont celles que j'achète en dehors de la saison des tomates, juillet-septembre. Il est probable que beaucoup d'entre elles sont de serre, mais elles ont réussi à garder du goût.

À fuir, par contre, les tomates grappes. Une supercherie : elles essayent de vous séduire par un petit arôme ... de *tomate*, mais celle-ci s'évapore dès que vous avez enlevé les tiges. D'une façon générale, ignorez, boudez, tournez la tête devant toute tomate bretonne, belge, hollandaise. Méfiez-vous aussi des tomates marocaines : excellentes sur place, celles que l'on trouve ici sont façonnées pour l'exportation, d'où peau dure, texture farineuse, consistance plastique, goût inexistant. Si vous passez dans un supermarché et voyez un monsieur lançant des jurons devant les cageots des tomates Saveol, une marque qui est à la tomate ce que MacDo est à une entrecôte de bœuf charolais, ce monsieur-là pourrait bien être votre père (vous passerez votre chemin en faisant semblant de pas me reconnaître, mais sachez que Jean-Pierre Coffe, chef et vedette télé est devenu fameux en criant, « ... mais c'est de la MERDE » devant des produits de ce genre). J'exècre Savéol ! Je suis déprimé devant le spectacle des ménagères françaises mettant cette horreur dans leur caddie ! Des tomates merveilleuses, Ale, Stefano et moi, nous les avons mangées à Imperia. Sofia quel dommage que toi, si gourmet, n'aies pas été avec nous ! Dans un jardin potager voisin de la maison que nous avons louée, j'avais lorgné des plantes fatiguées de soutenir des fruits énormes d'un rouge éclatant. Un jour, j'ai rencontré le paysan, et je lui ai demandé de m'en vendre quelques-unes. « Il n'est pas question que je vous en vende ! ». Le lendemain matin, nous en avons retrouvé un grand bol devant la porte : des cœur-de-bœuf, mais des vraies ! Le soleil avait pénétré la peau fragile de ces divines pommes d'amour et avait mis leurs molécules en folie. C'était un orgasme doux et acidulé et chaque bouchée en gardait le souvenir.

Il est temps de les mettre en salade. Voici quelques suggestions :

Salade de tomate zen : tranches de tomates avec sel mignonnette (plus petit que le gros sel, plus grand que le sel fin).

Version classique : comme en haut avec un filet de bonne huile d'olive (jamais de vinaigre, parce que la bonne tomate contient sa juste dose d'acidité) et un tour de moulin de poivre.

Version classique améliorée : avec quelques feuilles de basilic (pour la qualité de ce dernier, voir la recette du *pesto*)

Version nostalgie (ou cache-misère) : tomates quelconques avec vinaigrette moutardée à l'huile d'arachide : c'est tout l'opposé de ce que je viens de dire, mais cela me rappelle les tomates que l'on servait dans les petits restos français en compagnie de l'invariable litanie d'entrées : crudités variées, poireaux vinaigrette, sardines pommes à l'huile, betteraves, œuf dur mayonnaise, carottes râpées, rollmops, pâté de campagne.

Gnocchi

J'étais étudiant à Paris depuis quatre mois et je cherchais un travail. Un jour, un camarade de la Sorbonne m'a signalé un poste de surveillant d'externat en Seine-et-Oise. C'est ainsi que je suis devenu pion au lycée Saint-Exupéry à Mantes-la-Jolie. J'ai découvert un monde assez différent de celui des lycées italiens, où perm, cantine et, bien entendu, pions n'existaient pas. En mangeant un jour à la cantine, j'ai eu une nouvelle surprise. Ayant vu annoncer « gnocchis » au menu, je me voyais déjà devant un plat de chez moi. Quand j'ai vu dans mon assiette une coupelle de pâte feuilletée contenant un mélange de béchamel et gruyère, j'ai fait une drôle de tête. Ma voisine, professeur d'italien, l'a remarqué et a souri, « Tu t'attendais peut-être à des gnocchis comme en Italie, mais ceux-ci sont des gnocchis à la parisienne ! ». La découverte de ces gnocchis (je ne mets pas le s quand je parle des « vrai » gnocchi !) ne fut pas enthousiasmante. D'ailleurs ce fut la première et dernière fois que j'en ai mangé. Il m'arrivait cependant de les voir dans les vitrines des charcutiers : grumeaux de sauce plâtreuse avec une perruque de Gruyère surmontée d'un couvre-chef de beurre en forme de spirale. Je n'ai du reste jamais vu quelqu'un en acheter. Un jour, ils ont disparu du paysage parisien, comme le bus à plateforme, les dames pipi et l'hygiaphone.

Parlons maintenant des *gnocchi di patate*. C'est en les préparant que j'ai mis pour la première fois la main à la pâte. Chaque fois que ma mère faisait des gnocchi, j'avais la permission de faire rouler les bouts de pâte sur la partie convexe de la râpe à fromage. Bientôt j'ai appris à malaxer tout seul le mélange de pommes de terre et de farine, d'en faire des colombins que je coupais enfin en cylindres d'environ 3 cm. En écrivant ceci, je m'aperçois de vous avoir déjà presque tout dit sur la préparation des gnocchi. Il me reste seulement à vous révéler quelques petits secrets. Premièrement la qualité de pommes de terre. Celles-ci doivent être très farineuses. L'idéal ce sont les bintjes. Jusqu'aux années 90, on trouvait partout cette variété pour purée et frites, mais elle a été remplacée par un autre type appelée « pomme de terre de consommation courante ». Quand vous demandez des bintjes, ce sont souvent celles-ci que l'on vous donne d'office. On arrive cependant encore à trouver des vraies bintjes. C'est votre meilleure garantie pour réussir des gnocchis bien moelleux.

Faites en donc bouillir deux grosses par personne, avec leur peau. Quand elles sont bien cuites à cœur, épluchez-les et écrasez-les avec un presse-purée ou une moulinette à manivelle sur une surface lisse. Ajoutez la farine. Je ne vous donne pas la quantité, parce que le secret des gnocchi, c'est d'y mettre le moins de farine possible : au maximum la moitié en poids de celui des pommes de terre. Ajoutez un œuf, du sel et une cuillerée d'huile. Pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte tendre qui se laisse rouler sans coller aux mains. Confectionnez vos boudins, et ainsi de suite. Gardez toujours un peu de farine à côté et mettez en aussi sur le plateau où vous étalerez vos gnocchis après les avoir roulés sur le dos de la râpe à fromage ou sur une fourchette. Si vous disposez d'un freezer, mettez-y le plateau avec les gnocchis pour qu'ils surgèlent. Ils ne changent pas de goût et ils seront plus faciles à manier (si vous voulez les garder longtemps dans le freezer, une fois congelés, vous les transférez dans un sac). Si vous les passez directement du plateau à la casserole, cette opération demande quelque précaution pour que les gnocchi n'attachent pas. Mais ce n'est pas sorcier. Dans la casserole, vous aurez fait bouillir une bonne quantité d'eau avec l'habituelle poignée de sel. Au bout d'une minute de cuisson, les premiers gnocchi montent à la surface. Vous le pêchez au fur et à mesure avec une écumoire et les mettez dans la poêle à côté où mijote la sauce.

Ce qui nous conduit à parler maintenant de l'assaisonnement. Les gnocchi sont bons avec toute sauce non piquante et beaucoup de parmesan : tomate, bolognaise, gorgonzola, quatre fromages, etc. Excellents avec du *pesto* ! La manière la plus simple de les accommoder, et pour moi la meilleure (souvenir d'enfance ?), est la suivante : vous faites fondre du beurre avec des feuilles de sauge. Après y avoir mélangés les gnocchis, ajoutez beaucoup de parmesan. Il faut beaucoup de beurre et c'est un peu redoutable du point de vue diététique. Vous pouvez cependant l'alléger en remplaçant une partie de celui-ci par de la crème fraîche. Il faut l'ajouter après que la sauge a grésillé dans le beurre.

Pour finir, voici une recette originale que j'ai apprise à l'*Enoteca*. Faites revenir dans la poêle le blanc d'un poireau dans de l'huile, mouillez avec un peu d'eau, ajoutez un sachet de safran et de la crème fraîche. Après y avoir versé les gnocchis jetez une julienne (petits bâtonnets) de Speck. C'est le jambon fumé du Haut Adige que l'on trouve maintenant facilement dans les charcuteries et les supermarchés (vous pouvez le remplacer par du jambon cru). Terminez bien sûr avec et une bonne dose de Parmesan en touillant le tout avec amour !

Ravioli

Vous n'en ferez peut-être jamais. Vous essaierez peut-être un jour. Sous le nom de ravioli, j'inclus toute la variété de pâtes farcies que l'on appelle aussi *agnolotti*, *pansotti*, *ravioloni*, *cappelletti*, *tortelli*, *tortellini*, *tortelloni*, etc. Des appellations qui changent selon la région, la forme, la taille, la farce. Il ne s'agit d'ailleurs pas d'une exclusivité italienne. Les Russes ont les *pelmeni*, les Polonais les *pierogi*, pour ne pas parler des différents raviolis chinois. En France, on trouve les *ravioles du Dauphiné*. Revenons aux ravioli italiens. Je vous donne ici les instructions pour faire les plus simples. Pour faire compliqué, vous aurez toujours le temps.

Une des farces les plus courantes est celle de ricotta et épinards. Si vous n'avez pas la patience de laver (et relaver) et faire cuire les épinards, vous pouvez les acheter surgelés. C'est moins bon, mais cela reste honnête. Les épinards sont pleins d'eau. Pour les faire cuire, il ne faut pas mettre plus d'un demi-verre dans la casserole. La farce est encore meilleure si vous utilisez moitié épinards, moitié blettes. Ces dernières par contre doivent être bouillies dans une quantité normale d'eau. Après la cuisson des légumes, essorez-les très, très bien (le mieux c'est de les presser à la main). Hachez-les menu (sans exagérer) et mélangez-les avec de la ricotta, un oeuf et du parmesan râpé, plus, bien entendu, sel, poivre et éventuellement un peu de muscade râpée. La farce est prête quand elle reste compacte. Si elle est trop molle ajoutez du parmesan.

Maintenant il vous faut faire la pâte : cette opération n'est pas difficile, mais elle demande un petit entraînement. La règle est simple : 100 g de farine pour un œuf (en ajustant éventuellement la consistance avec un peu plus de farine ou une cuillère d'eau). Formez un petit cratère dans le tas de farine dans lequel vous casserez les œufs, ajoutez le sel, mélangez, d'abord avec une fourchette, ensuite avec les mains. Vous obtiendrez au bout de quelques minutes une boule qui doit être ferme et élastique. Laissez-la reposer sous un bol ou enveloppée dans une serviette pendant au moins une demi-heure. Vous n'avez certainement pas l'intention de vous cimenter avec le rouleau à pâtisserie : il vous reste alors la machine. Tirez la pâte à la mesure 7 (la plus fine). Formez plusieurs bandes de 40-50 cm (c'est la même feuille qui, entière, vous donne les lasagne, coupée, les *tagliolini* ou les *tagliatelle*), étalez deux de ces bandes devant vous sur la table et couvrez d'une serviette les autres (quand la pâte sèche, elle est difficile à manier et les bords des ravioli collent mal). Disposez sur une des deux bandes des petites boulettes à intervalles réguliers, recouvrez avec l'autre feuille, pressez les bords autour de chaque boulette avec vos doigts. Il vous reste à découper les ravioli, soit avec un verre (ou un instrument rond de pâtissier), soit avec un couteau à scie (ou encore mieux une roulette de pâtissier). Vous pouvez obtenir d'autres formes en coupant des ronds ou des carrés dans la pâte et en y posant les boulettes de farce. Ensuite vous les pliez en demi lune ou en triangle. Si vous réunissez et pincez ensemble deux angles de ces triangles, vous obtiendrez des *cappelletti*. Ces derniers sont cependant traditionnellement farcis de viande.

Les farces de viande sont nombreuses, mais le principe est toujours le même : de la viande cuite (des restes de pot au feu, de bourguignon, de rôti de veau, de porc, etc., ou du blanc de poulet sauté à la poêle avec une feuille de sauge et un peu de vin blanc) en compagnie, ou non, de jambon cru ou cuit, ou de mortadelle. Les ingrédients sont hachés et mélangés avec un œuf, du parmesan, éventuellement du persil et une pincée de muscade. Il existe bien d'autres farces, par exemple au fromage, ou au potiron dont je donne ailleurs la recette (voir *ravioli di zucca*). En Italie, on trouve des petits magasins vendant d'excellent ravioli préparés sur place. Les ravioli style « fait maison » que l'on trouve dans les magasins

italiens de Paris sont par contre souvent mauvais, parfois exécrables. Quelques marques de ravioli industriels confectionnés sous-vide, comme RANA sont acceptables. Presque toutes les sauces, sauf celles piquantes, leur conviennent : à la tomate, à la viande, aux quatre fromages, aux noix. Avec les ravioli aux épinards et à la ricotta, la sauce traditionnelle est simplement du beurre fondu où l'on a fait grésiller quelques feuilles de sauge. Excellents aussi avec un *pesto*. Tous les ravioli aiment beaucoup le parmesan.

Riso e prezzemolo

Comme la *pasta al burro*, c'est un plat aussi bon que simple. Et, comme la première, c'est quelque chose que je ne fais presque jamais. Un plat locomotive en tête du train des souvenirs d'enfance. Comme vous n'avez pas les mêmes (c'est ma faute : je ne vous ai jamais préparé du *riso e prezzemolo* !), je vous prête volontiers ce souvenir à moi, sûr que, avec un tout petit peu d'imagination, vous apprécierez cette soupe à sa juste valeur. Disons en préambule que mon père aimait commencer son repas par les pâtes ou le risotto. Moi de même. Sur les cartes des restaurants, ces plats étaient classés dans le répertoire des *minestre asciutte* (à la lettre « entrées sèches »), opposés aux *minestre in brodo* (entrées du type soupe pouvant aussi contenir des pâtes ou du riz, mais plongés dans du bouillon, *brodo* en italien). Dans le langage courant cependant, par *minestra* on entend toujours potage, bouillon ou soupe. Bref, quand ma mère, environ une fois toutes les deux semaines, faisait une *minestra*, elle savait à l'avance ce qu'aurait dit mon père, « *Buona, ma perché non fai mai la pasta ?* » Et elle levait les yeux au ciel.

Une des *minestre*, ou soupes, qui interrompait la suite des dîners débutant par la *pasta*, était le *riso e prezzemolo*. C'est aussi facile à faire, que rapide à expliquer : dans du bouillon, vous faites cuire une poignée de riz (ma mère utilisait le même *arborio* que pour le risotto, mais un riz du Surinam, un riz asiatique fait aussi très bien l'affaire ; à exclure les médiocres riz de la Camargue, les Uncle Ben et tous les autres riz précuits). À la fin, vous ajoutez du persil haché et vous servez à table où se trouve une *formaggera*, le bol de parmesan râpé. Pour le bouillon, vous pensez que je vais vous envoyer à la recette d'un vrai bouillon de bœuf ou de poule, ou encore mieux un assemblage des deux, bien filtré et dégraissé... Et bien non ! Si vous avez ce bouillon sous la main, pourquoi pas, mais le *riso et prezzemolo* on le fait avec un bouillon cube ! Ce dernier lui confère un je ne sais pas quoi, le sentiment de manger quelque chose de pauvre, mais d'honnête. Du reste son charme réside dans le fait qu'il est *facilissimo, rapidissimo, economicissimo*. MAIS... ! Mais, quoi ? Oui, Il y a un mais ! Dans le *riso e prezzemolo*, il y a le persil. Or, il devient de plus en plus difficile de trouver en France du persil qui mérite ce nom. Il ne s'agit pas seulement d'avoir le type à feuilles plates (maintenant on le trouve partout), mais de se procurer un persil jeune, d'un vert tendre, à petites feuilles, qui possède l'arôme discret et fidèle du persil, cette herbe qui s'accommode et se rend indispensable à mille plats. Ici j'arrive à en trouver parfois dans les marchés arabes : si les bouquets sont ligotés avec un brin d'herbe, c'est qu'il vient du Maroc. Alors il est toujours bon.

Tiens, en parlant de persil, herbe omniprésente dans la cuisine italienne, me revient à l'esprit ce que disait notre prof de chimie en parlant de l'acide sulfurique : « C'est comme le persil, on le trouve partout ». Cette recette est si courte qu'elle me laisse l'espace et le temps de digresser encore un peu. J'en profite pour continuer à vous parler de la suite des plats dans un repas italien. S'il s'agit d'un repas de fête, il est probable que l'on vous propose d'abord un *antipasto*, une pré-entrée composée de toutes sortes d'amuse-gueule froids : charcuteries, légumes, poisson ou un choix de tout cela. Dans les repas de tous les jours cependant, on attaque avec un plat de pâtes, de riz ou de soupe. Cela est suivi de la *pietanza*. C'est ce que l'on appelle ici le plat de résistance, une portion de viande ou poisson avec garniture. Remarquez que très souvent celle-ci est composée d'une salade verte servie à côté. Avec le temps et ayant pris l'habitude, comme en France ou aux Etats-Unis, de faire des pâtes mon plat principal, j'ai commencé à réfléchir sur la tradition italienne : pâtes + plat de résistance. Mes compatriotes seraient-ils des goinfres ? C'est plus compliqué que ça. Je pense que le binôme *pasta-pietanza* correspond à une affirmation de statut social. Jadis, il

n'y avait que les pauvres qui faisaient un repas de seules pâtes. Il s'agissait d'ailleurs souvent de spaghetti ou *maccheroni* avec une sauce toute simple, souvent juste du fromage. Avec les trente glorieuses (l'époque d'expansion économique que l'Europe a connue entre les années 50 et les années 80, avec un rythme particulièrement soutenu en Italie), presque tous les Italiens ont eu les moyens de se permettre *pasta* et *pietanza*. Ceci est presque devenu une règle pour les familles de classe modeste ou moyenne. La *pietanza* après les pâtes est une marque qui les sépare des pauvres. De nos jours, il n'existe que deux catégories sociales qui font d'un plat des spaghetti tout un repas : les riches et les très pauvres. Les premiers n'ont besoin de rien « prouver ». Dans la deuxième et assez restreinte catégorie, on peut classer les étudiants, qui sont des pauvres provisoires. Je vous en avais du reste parlé à propos de la recette des *spaghetti aglio, olio e peperoncino*. Bien entendu, chez nous à Milan la suite *pasta* et *pietanza* était la norme. Sauf que - et je pense que c'était aussi le cas de beaucoup de familles italiennes - le plat de résistance pouvait être réduit à une représentation symbolique. Par exemple, un peu de jambon ou de fromage et quelques feuilles de salade. Bien, je suis content : j'ai réussi à vous donner en deux mots la recette du *riso e prezzemolo* et à y fourrer aussi de l'acide sulfurique, les trente glorieuses et la sociologie de la *pasta*.

Insalata caprese

Ce plat portant les couleurs du drapeau italien est devenu une entrée incontournable dans les estaminets des cinq continents. Il est probablement censé symboliser la légèreté et la fragrance de la diète méditerranéenne. Cela peut prêter à sourire. D'abord la mozzarella est un fromage très gras. Quant à la fragrance, elle est absente si la mozzarella est industrielle, le basilic anémique - ou, pire, sec -, et si les tomates ont été cultivées en serre. Ces trois circonstances sont du reste presque toujours réunies. Si l'on ajoute que, pour apprécier la « vraie » mozzarella di *bufala*, il faut la consommer dans les trois jours de sa production, vous arriverez peut-être à la conclusion que pour manger une *caprese*, et non simplement un drapeau tricolore, il faut attendre l'été et se rendre en Italie. Rappelez-vous : les tomates où s'est acharné le soleil du mois d'août et qui méritent si bien le nom *pomodoro*, pomme dorée ; le parfum du basilic qui monte à la tête ; une bouteille d'huile d'olive de celle qui font chanter les anges. Quant à la mozzarella, vous venez de trouver au petit marché une belle boule de fromage de pâte filée de bufflonne, encore toute dégoulinante de petit-lait. Elle est arrivée durant la nuit de Caserta, la ville près de Naples capitale de la mozzarella DOC. La *caprese* retrouve alors sa raison d'être ! Logiquement je devrais conclure : hors d'Italie, point de salut pour la « caprese » !

Je devrais en effet, mais, aujourd'hui, je ne suis pas en veine de jouer l'intégriste du terroir. Je vous concède donc que sur les bords de la Seine on peut aussi préparer une honorable *caprese*. Il vous faut trouver chez un *Italien* une bonne mozzarella de « Bufflonne ». On en trouve de plus en plus dans les supermarchés, mais il faut faire bien attention à la date (si proche de celle limite : s'abstenir). Il faudra ensuite se procurer au marché des tomates de pleine terre (cela est possible en août et septembre). Dans le cas contraire, vous choisirez des tomates cerise pas trop industrielles (c.a.d. pas de marque SAVEOL !) Elles ont plus de fragrance et s'accommodent particulièrement bien avec les *bocconcini*, des mozzarelle en forme de petites boules.

Moi-même, du reste, j'ai servi de très bonnes *insalate capresi* à Paris. C'était en 1984 (oui, l'année de la naissance de Sofia !) et j'avais trouvé un poste de maître d'hôtel au restaurant italien de l'Hôtel Royal Monceau. On venait de confier sa direction à Paracucchi. C'est un chef italien qui avait un restaurant très réputé près de Lerici. Celui de Paris, au nom peu original de Carpaccio, était aussi cher que bon. La *caprese*, à l'époque peu connue en France, occupait une place de choix parmi les entrées. Paracucchi avait apporté d'Ombrie sa propre huile d'olive et recevait deux fois par semaine par avion des confectons de mozzarella. Je ne sais pas où il trouvait les tomates : en tout cas c'étaient des vrais *pomodori*. Si vous n'arrivez pas à vous procurer un équivalent acceptable des produits dont je viens de vous parler, vous pouvez toujours servir une autre salade aux couleurs italiennes : ce ne sera pas une *caprese*, elle ne sera pas italienne, mais elle sera quand même très bonne. Pour la recette, je vous renvoie au chapitre suivant.

Encore des tomates

Tomates et Feta

La Feta est un fromage de brebis conservé en saumure. Pour les Grecs, ce fromage est un symbole national au même titre que les frises du Parthénon. Après une longue bataille juridique, en 2002, ils ont enfin obtenu pour la Feta le label d'origine contrôlée. Ils ont aussi cherché à se réapproprier les frises du Parthénon, mais la perfide Albion les garde toujours au British Museum. Je m'égare ! La Feta s'associe très bien à l'huile d'olive. On en trouve déjà marinée, conditionnée en bocaux. Il vaut mieux l'acheter naturelle et la faire mariner soi-même. Comme la mozzarella, on l'associe aux salades d'été. Elle s'accompagne en effet très bien avec les tomates, mais aussi avec la roquette, cette salade lancéolée avec une pointe d'amertume qui est devenue très à la mode dans les années 90. La Feta me semble présenter un avantage sur la mozzarella : son goût plus fort s'accommode aussi bien avec les tomates fraîches qu'avec celles séchées au soleil (voir ici bas). J'ai expérimenté aussi la Feta dans une sauce de pâtes, avec des aubergines, de la tomate, du basilic. Le résultat était plutôt réussi. Ne m'en demandez pas plus : j'ai oublié ce que j'ai fait exactement. Vous pouvez cependant la réinventer vous-mêmes sans difficulté, ... avec un peu d'amour !

Tomates séchées au soleil

Déjà citées dans les sauces pour les pâtes, il s'agit de tomates que jadis les paysans de l'Italie du Sud faisaient sécher accrochées aux murs blancs de chaux de leur maison. Elles sont devenues aujourd'hui populaires même au nord du pays, pour ne pas parler des Etats-Unis où elles ont envahi les menus des restaurants chics sous le nom de *sun dried tomatoes*. Il existe aussi des tomates séchées au four. D'après ce qu'on m'a expliqué au marché de Campo dei Fiori à Rome, où j'en fais provision chaque fois que je passe par là, celles-ci viendraient de Tunisie. On les reconnaît au teint plus foncé et au prix moitié moins cher. J'en ai utilisé pour les sauces et le résultat était bon. Pour les salades, je me sers seulement de celles séchées au soleil : elles sont surtout produites dans la région de Naples et en Sicile. Je vous déconseille de les acheter déjà marinées en bocal : très chères et avec de l'huile innommable. On commence à les trouver en vrac sur les marchés à Paris, mais elles sont chères. Étant salées après séchage, elles se conservent d'une année sur l'autre. Seule précaution, gardez-les au sec dans un bocal en verre.

Pour les dessaler, on les plonge dans une marmite à feu éteint, après avoir porté l'eau, ou un mélange de 4/5 d'eau et 1/5 de vin blanc, à ébullition. On les laisse reposer « le temps qu'il faut ». Ne me demandez pas combien dure « le temps qu'il faut ». Cela dépend des goûts et de la quantité de sel dans la tomate. Laissées trop longtemps dans l'eau, elles deviennent fades ; pas assez, elles gardent le goût du sel. Il faut prendre la main, mais disons quand même, plus ou moins une demi-heure. Il faut ensuite bien les essuyer. Pour la marinade, prévoir de l'huile d'olive mélangée à des lamelles d'ail, du poivre, de l'origan. J'y mets aussi des câpres. Un jour, j'ai ajouté un tout petit, petit peu de graines de fenouil. Mes invités les ont beaucoup aimés. Essayez vous-mêmes !

Vitello tonnato, ou vitel tonn 

Ce plat est né au Piémont, région frontalière de la France. Cela explique pourquoi on l'appelle aussi par un nom à consonance française, *vitel tonn *. Ma maman le faisait en été pour les repas de fête. Malheureusement l'ingrédient principal, la noix de veau, est plutôt cher. On peut le remplacer par le filet de porc. J'ai expérimenté cette version, immortalisée par les photos du repas des 19 ans de Stef. Ce n'était pas mal, mais ce n'est pas aussi bon que le vrai *vitel tonn * de Jacqueline. Donc, pour le jour où votre portefeuille sera dodu, voici la recette classique.

Plonger la noix de veau dans l'eau bouillante aromatisée avec du vin blanc, un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte, une branche de céleri, du persil, une feuille de laurier, du poivre en grains. Remarquez que, vin blanc à part, il s'agit de la manière habituelle de préparer l'eau pour les plats de viande bouillie : pot au feu, poularde, etc. Je vous rappelle que l'on met la viande dans l'eau froide si l'on veut surtout obtenir un bon bouillon, dans l'eau chaude si l'on veut la saisir pour qu'elle garde plus de jus. Quand la viande est cuite (1 heure environ), laissez-la refroidir dans son bouillon. Une fois sortie, il est bon de la mettre entre deux assiettes et d'y poser par-dessus un poids pendant plus ou moins une heure. Bien  goutt e, la viande est plus facile à trancher. Entre-temps, vous aurez effectué les opérations suivantes. Préparez une mayonnaise (voir  a plus bas), ajoutez-y du thon en boîte (de préférence à l'huile d'olive, sinon égouttez l'huile de tournesol ou autre) après l'avoir passé à la moulinette avec deux ou trois filets d'anchois dessalés, une cuillérée de câpres, quelques cornichons (optionnel). On peut aussi passer à la moulinette l'oignon, la carotte et le céleri de la cuisson. Mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une sauce bien crémeuse : si elle est trop dense, ajoutez quelques cuillères du bouillon.   cause du thon et des anchois, faites attention de ne pas trop saler ce mélange. Coupez le veau en tranches régulières, aussi fines que possible. Disposez-les dans une grande assiette sans qu'elles se superposent, couvrez-les avec la sauce, décorez avec des cornichons, des câpres et, si vous en avez, des demi tomates cerise.

Deux sauces froides

La mayonnaise

Avec la vinaigrette, la mayonnaise est la plus commune des sauces froides. Abuela est très fière de la sienne. Aujourd'hui la mayonnaise maison est plus rare : conséquence de l'intrusion de celles en pot et en tube. Jusqu'il y a quelques années, elle était un test pour les cuisiniers débutants. J'ai commencé à faire mes premières mayonnaises à douze ans. Cette sauce est entourée d'un certain nombre de superstitions, la plus courante étant celle qu'une femme la rate au moment de ses règles. Une autre affirme qu'il faut tourner toujours la mayonnaise dans le sens des aiguilles de la montre, ce qui n'est évidemment pas vrai. La seule difficulté de cette sauce vient du fait qu'elle est une émulsion, c'est-à-dire le mélange de deux ingrédients qui en conditions normales refusent de marier leurs molécules. Il faut les forcer. C'est ce que nous faisons en battant avec énergie l'œuf et l'huile.

Utilisez de préférence un grand bol et un fouet (mais si vous avez seulement une tasse et une fourchette cela marchera aussi). Mettez dans le bol deux jaunes d'œuf. La mayonnaise rate facilement si les œufs sont plus froids que l'huile. Il faudrait alors avoir la précaution de les sortir en avance du frigo. Puisque vous aurez probablement oublié de le faire, ce qui m'arrive toujours, il ne vous reste qu'à fouetter une minute les jaunes d'œufs tous seuls pour que, au contact avec l'air, ils prennent la température ambiante. Salez et poivrez les jaunes d'œuf *avant* de commencer à verser l'huile (c'est probablement une petite superstition à moi), ajoutez celle-ci goutte-à-goutte en tournant et fouettant. Quand l'émulsion commence à se faire, vous passez de la goutte au filet d'huile : plus la mayonnaise prend consistance et volume, plus vous pouvez augmenter la dose d'huile. C'est là qu'on rate souvent : on s'est dit trop tôt, « Ça y est, elle a réussi ! » et on se laisse aller la main. Bientôt la mayonnaise sera même trop dure : c'est à ce moment de la rendre crémeuse en y ajoutant le vinaigre ou le citron et éventuellement la moutarde. La plupart du temps, j'ajoute simplement du citron et éventuellement du persil. Très bonne aussi avec de l'estragon. J'utilise de l'huile d'olive, parfois un mélange d'huile d'olive et d'huile de tournesol ou similaire.

La mayonnaise est aussi une base pour confectionner d'autres sauces, comme la tartare (en y ajoutant cornichons et câpres hachés), la mousseline (avec les blancs montés en neige, utilisée par exemple pour les asperges), la rémoulade (on y ajoute des jaunes d'œuf cuits et l'on force la main avec la moutarde et le vinaigre). La gribiche est montée à partir de seuls jaunes écrasés avec de la moutarde et complétée par le blanc des œufs hachés, câpres, cornichons, fines herbes). L'aïoli avec beaucoup d'ail pilé (mais attention, les Espagnols prétendent que seul mérite le nom d'aïoli leur émulsion de purée d'ail et d'huile sans trace d'œuf. Très difficile à réussir !)

Pour terminer, une bonne vieille sauce, pleine de matière grasse, à utiliser avec modération, sans pour autant s'en priver.

La salsa verde

C'est une sauce très commune en Italie qui accompagne merveilleusement bien le pot-au-feu, mais aussi toutes sortes de viande ou poissons bouillis, sans parler des viandes froides. Dans ma version, il y a beaucoup de persil plat haché fin, très frais, de l'huile, un peu de mie de pain trempée dans le vinaigre et pressé à la main, de la moutarde, des filets d'anchois, des câpres, des cornichons hachés, des petits oignons confits (on peut récupérer ceux qui se trouvent dans les bocaux de cornichons). J'ajoute parfois un jaune d'œuf. On peut très bien hacher tous ces ingrédients au mixer électrique.

***Bollito di manzo, bollito misto* et autres viandes bouillies**

Comme dans la couture, en cuisine, il existe des tendances. La viande bouillie par exemple est passée de mode. Je ne vous en ai du reste presque jamais préparé. Pourtant elle occupe une très bonne place parmi mes plats préférés. Je commence pour vous donner la recette du pot au feu, suivie par d'autres recettes qui en sont des variantes.

Pot-au-feu

Choisir deux ou trois qualités de viande, plat de côtes, macreuse, gîte, ou celles que vous conseillera le boucher. Les faire tremper dans l'eau froide (on appelle ça, dégorger) une demi-heure. Si vous n'effectuez pas cette opération, il vous faudra écumer davantage, ce qui est expliqué ici à côté. Jetez la viande dans l'eau bouillante (je vous ai déjà expliqué dans le *vitello tonnato* les deux écoles eau bouillante pour une viande meilleure, eau froide pour un bouillon meilleur). Bientôt un mélange d'écume et d'impuretés vient à la surface : l'enlever avec une écumoire. Dès que le liquide est propre (sans exagération) ajoutez les légumes et les arômes : 2-3 carottes, un gros oignon coupé en deux piqué avec deux clous de girofle, une branche de céleri, 1 ou 2 poireaux, 4 petits navets, persil, une feuille de laurier, quelques grains de poivre. Laisser cuire à eau frémissante pendant deux heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Le pot au feu peut être servi tel quel, avec ses légumes. Le grand chef Bocuse conseille (et je lui donne raison) de préparer d'autres légumes que ceux que vous avez mis dans le bouillon qui entre-temps se sont défaits et ont perdu leurs jus. Donc une demi-heure avant la fin de la cuisson faites cuire (dans le pot-au-feu même, ou dans une partie du bouillon dans une casserole à part) carottes, oignon, poireaux, petits navets. On sert aussi des pommes de terre avec le pot-au-feu, mais il faut les faire cuire dans une autre casserole parce que leur amidon rendrait le bouillon trouble et épais. Les amateurs de pot-au-feu aiment consommer une assiette de bouillon après la viande. C'est pour cela que l'on sert souvent le pot au feu dans des assiettes creuses.

Poule et poularde au pot

La première est la poule pondeuse en fin de carrière. Elle se consomme exclusivement cuite dans l'eau. La deuxième est une jeune poule abattue avant d'avoir pondu. Elle a une chair très fine et un prix en conséquence. Elle peut être préparée aussi bien rôtie que bouillie. Qu'il s'agisse de poule ou poularde au pot, on procède de la même manière, mais le temps de cuisson de la poule est plus long. Leur bouillon est, à mon avis plus fin que celui de bœuf. Souvent dans la grande cuisine pour préparer soupes ou consommés on mélange de ces deux. Comme j'explique plus bas, la poule-au-pot peut accompagner le pot-au-feu. En France, un des fleurons de la cuisine bourgeoise est la poule au riz : une poule-au-pot accompagnée de ses légumes (dans ce cas, on n'utilise que ceux de la cuisson parce que celle-ci a duré moins longtemps) et du riz blanc. Cet accompagnement n'est pas ma tasse de bouillon, puisque le riz en garniture, je le réserve aux plats asiatiques, ou asiatiques (voir, « Travers de porc caramélisés au miel »). Souvent on sert poule ou poularde avec une sauce blanche. Il s'agit d'une béchamel où l'on remplace le lait par le bouillon et à laquelle on ajoute à la fin de la crème en fouettant bien. Une variante est la poularde demi-deuil : la sauce est aromatisée au Porto et des lamelles de truffes noires sont glissées sous la peau de la poule. Tant qu'à faire, prenez un crédit à la banque et utilisez une poularde de Bresse !

Bollito misto

C'est un mélange de viandes, toutes cuites dans l'eau, quelques-unes ensemble, d'autres séparément. C'est une spécialité que vous trouvez encore répandue en Italie du Nord, surtout dans le Piémont et la Vénétie. Je crois avoir vu quelque chose de très proche dans un livre de Bocuse sous le nom de « Grande Marmite », mais je ne suis pas tout à fait certain de cette dénomination. La seule difficulté consiste à trouver la place pour toutes les viandes et à coordonner les temps des cuissons. Je me rends bien compte que ce n'est pas un plat que vous allez préparer un jour sur deux. Permettez-moi quand même de vous donner la recette pour mon plaisir. Chaque hiver, je rêve d'un banquet organisé avec une bande d'amis autour d'un *bollito misto* et, à chaque printemps, je remets ça à l'hiver d'après. Allez, on y va ! Outre le pot-au-feu et la poule-au-pot, le *bollito misto* contient au moins, de la langue de bœuf ou de veau, de la tête de veau et une saucisse de type *cotechino* ou *zampone* (en France on peut les remplacer par une saucisse de Lyon). Il faut cuire cela à part et jeter le bouillon extrêmement gras. Dans le *bollito misto* on peut aussi mettre de la viande de veau, de porc et d'autres coupes en totalisant jusqu'à une vingtaine d'éléments différents.

Il existe un site sur Internet de la *Confraternita del Bollito Misto*. Si vous voyagez en Italie et trouvez un restaurant servant cette spécialité, faites-vous ce grand plaisir ! Je me souviens de deux remarquables *bolliti misti* mangés dans la région de Vérone. La première fois, j'avais douze ans, et j'étais avec mon père. La deuxième fois, vingt-cinq ans plus tard, j'étais accompagnateur d'un groupe de touristes dans la région. C'était à moi de choisir les restaurants et je n'ai pas hésité à les diriger vers un de ces grands temples du *bollito misto*. Le patron est arrivé poussant *il carrello dei bolliti*, un guéridon où étaient posées 25 qualités de viandes fumantes et des sauces de toutes les couleurs. J'ai été époustoufflé par le coup de main par lequel il a réussi, en moins de quinze minutes, à trancher les viandes et à servir chacun selon son choix.

Il n'y a pas de *bollito misto* sans au moins une sauce, souvent deux ou trois. Je vous ai déjà donné la recette de la *salsa verde*. On trouve aussi la sauce au raifort, la *salsa peverada* (très légère, à base de beurre et de moelle de bœuf !), la sauce rouge aux poivrons. On accompagne volontiers le *bollito misto* avec de la *Mostarda di Cremona*. Il ne s'agit pas de moutarde - le nom italien de celle-ci est *senape*, et correspond à l'ancien nom français *sénevé* -, mais de fruits confits dans un sirop aigre-doux, avec des grains de moutarde. Cette spécialité serait un vestige de la cuisine de la renaissance, quand les goûts aigre-doux étaient présents du début à la fin des banquets des seigneurs. Il existe aussi une version faite avec poires, pommes ou coings hachés tout menus, la *mostarda di Vicenza*.

Carpacci

Encore un must italien qui sévit dans les menus des grands et petits restaurant du monde. En plus du classique carpaccio de bœuf (tiens, je viens de voir que le nom carpaccio est déjà intégré dans le dictionnaire français de Word !), vous en trouvez maintenant de courgettes, de betteraves, de bar, de pulpe, de saumon, *carpacci* à toutes les sauces et de toutes les couleurs. À proprement parler, le carpaccio devrait avoir une seule couleur, celle rouge foncé du bœuf coupé en fines lamelles. Voici l'histoire qui, contrairement à la plupart des anecdotes associées aux noms de plats, est authentique. Il y avait un certain Signor Cipriani, propriétaire à Venise du Harry's Bar. Ce bar-restaurant luxueux était couru par les touristes et artistes américains raffinés. Le plus célèbre fut Ernest Hemingway. Le nom vous dit quelque chose ? Mais oui, vous avez lu *Le vieil homme et la mer* ! Revenons au bon Signor Cipriani, un fin bistrotier, avec un excellent sens des affaires. Un jour, il eut l'idée de préparer pour une cliente anémique un plat de viande crue plus original que l'habituel steak tartare. Il lui présenta la viande coupée en fines lamelles, assaisonnée avec du poivre, son excellente huile d'olive et sans doute quelque chose encore que l'histoire ne dit pas. Le tartare en lamelle de viande était né : il ne restait qu'à lui trouver un nom. La couleur rouge du plat lui fit penser aux tonalités similaires que l'on trouvait dans les tableaux du peintre Vittore Carpaccio. C'était en 1950 et il y avait justement à Venise une exposition de ce grand peintre de la première renaissance vénitienne. Remarquez qu'il aurait aussi pu l'appeler Tintoretto, un autre peintre vénitien, de la Renaissance tardive celui-ci, dont les rouges rappellent aussi la viande de bœuf. En ce cas dans les cartes du monde entier on lirait maintenant *tintoretto de bœuf*. L'étymologie du nom a fini par être oubliée et l'on n'a retenu que les fines lamelles. Je n'ai jamais préparé que deux types de carpaccio, celui de boeuf et celui de saumon.

Carpaccio de boeuf (*carpaccio di manzo*)

Vous trouvez chez le boucher ou dans les rayons des surgelés de la viande de bœuf déjà coupée en lamelles. Elle peut être de bonne qualité, mais le rapport quantité-prix est hallucinant. Je préfère acheter une pièce de viande maigre et de forme régulière, comme le rumsteck. Je le mets dans le freezer jusqu'à ce qu'il soit congelé à $\frac{3}{4}$. À ce moment, il est facile de le couper en petites tranches. Vous pouvez les aplatir pour les rendre vraiment fines en vous servant d'un battoir à viande, ou plus simplement d'une bouteille que vous utiliserez comme un rouleau à pâtisserie. Effectuez cette opération peu de temps avant de le servir, autrement la viande risque de noircir et de se détériorer. Vous pouvez quand même attendre deux ou trois heures. Dans ce cas mettez les tranches de viande entre deux assiettes et rangez-les dans le frigo. Une fois la viande étalée dans l'assiette, assaisonnez-la abondamment de poivre moulu assez grossièrement. Salez-la, si possible avec du sel corsé. Vous pouvez l'obtenir en moulant du gros sel dans un mortier. Si cela est trop compliqué, du sel fin fera l'affaire. Badigeonnez la viande avec de l'huile d'olive. La réussite d'un carpaccio dépend aux trois quarts de la qualité de cette huile. On peut le garnir de plusieurs manières. La plus simple, c'est avec des copeaux de parmesan. Je ne vous conseille pas de mettre des herbes, ni persil, ni basilic. Si vous aimez les artichauts, vous pouvez vous en procurer de tout petits, ceux que l'on appelle ici poivrades. Il faut conserver seulement le cœur privé de ses barbes. Si vous les préparez à l'avance, gardez-les dans de l'eau et citron pour qu'ils ne noircissent pas et coupez les en fines lamelles au moment de servir le carpaccio. Parmesan et artichaut cru font bon ménage. La roquette lui convient aussi. À l'*Enoteca*, je l'ai vu servir avec une purée d'olives noires ou une purée froide de carottes. Vous servirez une tranche de citron par assiette, mais ne citronnez pas la viande à l'avance : elle blanchirait et

perdrait sa couleur de tableau vénitien. J'imagine que vous n'avez pas sous la main des petits cèpes d'une fraîcheur parfaite, ni de la truffe blanche. Dommage, cela convient aussi très bien au carpaccio ! Des *carpacci* de luxe comme ceux-là, je les ai servis au restaurant du même nom, préparés par Paracucchi (dont je vous ai déjà parlé à propos de la *caprese*). Il avait la particularité de servir des tranches de viande plus épaisses de celles que vous trouvez dans la plupart des restaurants. Il ne congelait pas la viande et la tranchait avec une machine à couper le jambon.

Carpaccio de saumon (*carpaccio di salmone*)

C'est un des plats préférés de Sofia. Il est facile à faire avec un filet de saumon surgelé. Je choisis toujours le sauvage d'Alaska. On le trouve sans trop de difficulté dans les rayons des surgelés. Je le fais décongeler juste ce qu'il faut pour le couper facilement en fines tranches. Je les aplatissais avec délicatesse au moyen de mon aplatisseur de viande. Même assaisonnement de poivre, sel et huile que pour le carpaccio de boeuf. Je lui ajoute simplement des câpres (je vous conseille ceux qui ont été conservés dans le sel, dessalés et mis ensuite dans l'huile, ceux dans le vinaigre ayant un goût trop fort qui ne s'accorde pas avec la délicatesse de la chair de saumon). Contrairement au bœuf, je trouve que des herbes, telles que persil, coriandre et surtout aneth, vont très bien. Je garnis souvent l'assiette avec du fenouil crû coupé en fines tranches (dans ce cas j'utilise les fines barbes vertes du bulbe à la place de l'aneth), ou du céleri rémoulade (céleri-rave râpé, assaisonné avec une mayonnaise faite avec le jaune de l'œuf dur bien moutardée). Toujours accompagné d'une tranche de citron.

Carpaccio de thon

Vite avant que le thon rouge disparaisse ! Achetez le thon sous forme de filet. Surgelez-le jusqu'à ce qu'il soit très ferme et que vous puissiez le couper facilement en fines tranches. Amenuisez-les si nécessaire avec le batteur ou la bouteille. Garnissez-le comme le carpaccio de saumon, mais vous pouvez y ajouter olives dessalées (bien rincées après avoir été plongées un quart d'heure dans l'eau chaude) et tomates cerises coupées en deux.

Lasagne

Mes premières lasagne, je les ai cuisinées en 1968 chez Dean et Nadja, un couple d'amis américains vivant à Paris. Nadja voulait servir ce plat à un dîner d'amis et m'avait demandé de l'aider. J'avais commencé par lui donner quelques indications sur comment préparer la sauce bolognaise et je lui ai promis de venir vers 20 heures pour terminer le plat ensemble. Arrivé chez elle, j'ai trouvé Nadja en train de regarder avec un air interloqué la carotte à demi épluchée qu'elle tenait à la main. Les casseroles étaient vides. J'ai pris alors les opérations en main et, peu avant minuit, les lasagne étaient à table. Elles ont été très appréciées au point que pendant longtemps j'ai fait des lasagne mon plat de bataille pour les occasions spéciales.

J'ai souvent eu la main heureuse avec ce plat. Peut-être parce que je porte en moi le souvenir des lasagne que j'ai mangées pour la première fois à l'âge de cinq ans. C'était l'été 1948 et nous étions partis vers les plages avec la vieille Fiat 1100 noire que mon père avait sauvée de la guerre. Le grand pèlerinage du mois d'août vers les plages n'allait battre son plein qu'au début des années 50. Mon père avait pris comme direction la ville d'Ancone et la côte des Marches, peut-être curieux de faire connaissance de la ville qui figurait sur ses pièces d'identité, mais d'où il était parti en couches. Il conduisait au petit bonheur : la vieille Fiat avait fini par enfiler un chemin de terre et arriver sur une esplanade en contrebas d'une falaise. La route se terminait là. Un peu plus loin s'ouvrait une plage de galets noirs. Il n'y avait pas d'autres voitures. Un grand bâtiment inhabité, probablement un ancien hôtel, s'élevait à côté. Les seuls signes de vie venaient d'un cabanon avec un toit en tôle ondulée, à l'abri de quelques gros arbres et près d'une fontaine naturelle crachant des rochers un jet d'eau fraîche. Deux longues tables à l'extérieur pouvaient faire penser qu'il s'agissait d'une gargote. Nous sommes entrés. Une femme d'une cinquantaine d'années était en train de surveiller une casserole d'eau sur le feu. Quand mon père lui a demandé si elle pouvait nous préparer à manger, elle a répondu que le restaurant était ouvert seulement le dimanche. Il était déjà une heure et mon père n'était pas disposé à céder si facilement. Ayant reconnu dans un paquet bleu-gris à côté de la gazinière une confection de spaghetti, il avait demandé « *Ma non sarebbe possibile d'avere almeno un po' di questa pasta ?* » La zia Emilia - c'est sous ce nom qu'elle allait rentrer dans notre vie au cours des quinze prochains jours, et dans notre imaginaire pour le restant de notre vie - s'indigna : « *Questa è per noi, è roba americana !* » Et aussitôt après, elle ajouta, « *Bene, se volete posso farvi qualche cosa da mangiare, ma non questa porcheria !* »

Vous aurez du mal à croire que je puisse citer, soixante ans après, des mots entendus à l'âge de cinq ans. Il faut dire que, au cours des années suivantes, mon père a répété cette histoire des dizaines des fois. La phrase de la zia Emilia illustre bien le contexte de l'après-guerre. Décortiquons-la un instant. Pour commencer, « les spaghetti des Américains » : c'étaient ceux que l'on retrouvait dans les *Pacchi UNRA*. Ces confections préparées aux États-Unis étaient distribuées aux Italiens indigents par l'*United Nations Refugee Assistance*. Mais pourquoi la zia Emilia les traitait de « cochonnerie » ? D'une part parce que l'Italie du centre était une région de pâtes fraîches à l'œuf et l'on appréciait moins les pâtes industrielles. (Entre parenthèses, j'ai retrouvé en Uruguay la même méfiance vis-à-vis des pâtes industrielles, les *fideos*). À plus forte raison celles venant d'Amérique. Du point de vue social, on peut remarquer que la zia Emilia respectait les rapports de classe en trouvant évident que l'on donne à manger aux bourgeois les bonnes choses et en réservant à sa famille la cochonnerie américaine. Sans rien ajouter d'autre, elle jeta quelques poignées de farine sur la table, y cassa deux œufs, et empoigna le rouleau à pâtisserie. Vingt minutes après, nous avions des tagliatelles fumantes dans l'assiette.

Mon papa avait décidé que nous commencerions et terminerions nos vacances ici. Dans l'après-midi, il avait réussi à se faire louer une des chambres de l'hôtel désaffecté. Il n'y avait pas d'électricité et nous devions nous défendre de moustiques à grands jets de DDT (autre apport des Américains). Nous étions largement récompensés de ces inconvénients par les repas de la zia Emilia. Après de longues heures passées à nous baigner ou à nous balader comme des Robinsons heureux le long d'une plage déserte, nous retrouvions midi et soir la table sous les arbres devant le cabanon. En semaine nous étions presque toujours seuls, mais le dimanche nous étions rejoints par des familles et des groupes d'amis venus manger l'excellente cuisine de la zia Emilia.

Un samedi, elle nous avait annoncé, «*Domani, lasagne!*» J'entendais ce nom pour la première fois. Mes parents m'avaient vaguement expliqué qu'il s'agissait d'un plat un peu trop gras, un peu difficile à digérer pour un enfant. Méfiance milanaise pour un plat typique de l'Italie centrale ? C'est possible. Quoi qu'il en soit, tout le monde avait fait honneur aux lasagne de la zia Emilia, moi le premier. Peut-être pensez-vous qu'il est temps de passer aux exercices pratiques. On y va !

Vous aurez préparé une sauce bolognaise. Je vous conseille celle où vous ajoutez les cèpes séchés : c'est encore mieux, n'en déplaise à Ale ! Deuxième opération, la béchamel. Elle est ridiculement facile à faire : il suffit de faire fondre une belle noix de beurre dans une casserole au fond bien épais et d'y ajouter un poids identique de farine. Après les avoir tournés un peu pour les amalgamer, ajoutez du lait petit à petit jusqu'à que le tout prenne une bonne consistance moëlleuse. Les livres de recettes disent de mettre aussi de la noix muscade, mais dans la bolognaise il y a déjà une telle variété de goûts que souvent je m'en passe. Par contre, j'ajoute de la crème fraîche, non pour la rendre plus grasse, mais, comme je vous ai déjà expliqué, pour l'alléger (je mets, bien entendu, moins de beurre). Râpez ensuite une quantité irraisonnable de parmesan.

Il ne vous reste plus que les lasagnes. Le mieux c'est de les faire soi-même avec la petite machine à pâtes maison, comme la mienne. Venez l'emprunter quand vous voulez. À moins que vous ne vouliez suivre l'exemple de la zia Emilia et les faire avec un rouleau à pâtisserie (moins difficile de ce que l'on pense). De toute manière, il vous faut une grande table bien lisse en marbre ou formica. Vous pouvez aussi les acheter. Les Barilla, surtout celles aux épinards, sont tout à fait correctes. Dernièrement je suis cependant revenu aux lasagnes à la machine (finesse 7), bien plus délicates.

Quoi qu'il en soit, n'écoutez pas ceux qui disent que l'on peut mettre les lasagnes au four sans les jeter au préalable dans une casserole d'eau bouillante. Ils vous mentent ! Ils sabotent votre travail ! Jetez dans une grande casserole 5-6 lasagne à la fois. Faites bouillir celles industrielles quatre minutes. Pour les lasagnes faites à la main, une minute suffit. Ce n'est pas compliqué : vous les pêchez de l'eau bouillante et les jetez dans un récipient d'eau froide. Maintenant il ne vous reste que rassembler le tout : c'est le moment le plus amusant. Vous enduisez de beurre un plat à four, puis vous déposez la première couche de pâtes, suivie d'une couche de sauce bolognaise et parmesan, suivie d'une couche de pâtes, suivie d'une couche de béchamel et Parmesan. Continuez jusqu'au bord du plat à four, puis terminez par une belle couche de sauce bolognaise, béchamel et Parmesan. Si l'on mélange sauce à la viande et béchamel, on parle alors de lasagne à la *modenese*. On peut faire des lasagnes avec bien d'autres sauces. Vous avez trouvé bonne celles où j'ai remplacé le bœuf par du magret et j'ai ajouté des cèpes séchés. Très bonnes, mais chères, les lasagnes avec une sauce aux champignons de bois avec un peu de saucisse de porc et très peu de tomate. Récemment, j'ai préparé des lasagne avec une sauce végétarienne du type ratatouille avec en plus ricotta, fromage de chèvre frais et parmesan. Mes amis l'ont jugée très bonne. Moi j'ai trouvé qu'elle était superbe. Une autre, excellente, est faite avec des courgettes sautées persillées et légèrement aillées. On les mélange à une béchamel et, hors du feu, on y incorpore de la ricotta, une petite mozzarella, du fromage frais de chèvre et beaucoup de

parmesan. La béchamel doit servir de liant et il n'en faut pas une grande quantité. Variante de la même recette, un peu de gorgonzola à la place du chèvre. Avec un peu d'expérience et une bonne dose d'amour, vous arriverez à préparer des lasagne de toutes sortes du tonnerre du bon Dieu. Au travail !

***Saltimbocca*, cordon-bleu et autres côtelettes en portefeuille**

Les plats dont je vous parle ici ont en commun l'association de deux tranches de viande farcies d'une tranche de jambon ou de fromage, ou des deux. Vous connaissez le cordon-bleu. Ou plutôt la version cantine et supermarché. C'est bel et bien une abomination. Jetez un coup d'œil aux ingrédients : outre la panoplie de conservateurs et colorants, vous y trouvez de la dinde aux hormones, une tranche de simil-jambon fait avec des déchets de la même dinde pressés et artificiellement fumés, et des résidus de caséine émulsionnée. Le tout enrobé dans une croute de chapelure bien épaisse. Oui, je suis coupable de vous en avoir servi quelquefois. Un jour, j'ai jeté un coup d'œil plus attentif aux ingrédients et je me suis dit, « Plus jamais ça ! » J'ai alors remplacé les cordons-bleus du commerce par quelque chose inspiré des *saltimbocca alla romana*.

Dans la recette classique des *saltimbocca* (à la lettre : « saute-moi dans la bouche »), on met en sandwich entre deux fines tranches de veau salées et poivrées, une tranche de jambon de Parme et une ou deux feuilles de sauge. Un ou deux cure-dents maintiennent le tout ensemble. On passe le *saltimbocca* dans la farine et on le fait revenir dans une poêle où grésille du beurre, ou un mélange d'huile et beurre. Quand la viande est bien saisie des deux côtés, on mouille avec un demi-verre de vin blanc que l'on fait évaporer à grand feu. On ajoute après un tout petit peu de bouillon. Éventuellement, on complète le glaçage de ce fond avec une noisette de beurre. Voilà. Dans ma version, je remplace le veau par le blanc de poulet fermier coupé en deux tranches et aplati avec le batteur à viande (une bouteille fait aussi bien l'affaire). Je mets du jambon cuit, la sauge et une tranche de fromage, type Edam ou Gouda. La dénomination *alla romana*, nous dit que les *saltimbocca* viennent d'Italie centrale. Il existe un équivalent dans le nord, la *valdostana*. Au lieu de petites tranches de veau, l'on utilise une côtelette, on la coupe en deux et on la farcit avec du jambon cuit et de la Fontina, un fromage fondant du Val d'Aoste qui lui donne son nom. Le Val d'Aoste est la région de montagnes juste au-delà du Mont Blanc. Nous y avons été faire du ski avec Susanna et Lorenzo. La *valdostana* est ensuite panée et sautée. Le terme « en portefeuille » se réfère à toutes les préparations du genre, panées ou non, farcies avec un ou plusieurs ingrédients et sautées. Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination et créer votre version.

PS : Stefano m'avait demandé la technique pour réussir la sauce des *saltimbocca*. Il s'agit d'un simple glaçage : on récupère les jus au fond de la poêle en augmentant le feu en fin de cuisson et en versant un peu de liquide : eau, vin, bouillon. Souvent on lie cette sauce avec une noix de beurre, ou une cuillerée de crème. Cela est la théorie générale. Mon petit tour de main consiste à déglacer avec du vin blanc (éventuellement aussi du Marsala si j'en ai à la maison) que j'ai fait bouillir avec un demi bouillon cube et un peu de sauce soja. Attention cependant au sel !

Ossi buchi alla milanese

Révisons un peu l'orthographe italienne. *Un osso* (s.), *due ossi* (pl.), *un buco* (s.), *due buchi* (pl.). Le *buco* est naturellement le trou de l'os à moelle, plus précisément, celui autour duquel se trouve la viande d'un jarret de veau (de préférence postérieur) d'une épaisseur de 4 à 5 centimètres. Pour conclure, un *osso buco*, trente-deux *ossi buchi*. « Osso bucco », par contre, était quelque chose que l'on trouvait très souvent en plat du jour sur les ardoises ou les menus tirés à l'alcool des bistrots. Passe encore le double « c », excusable par le stéréotype de la langue italienne « siii chantante ! » La vraie abomination était dans l'assiette où la malheureuse tranche de jarret faisait son entrée dans une robe pourpre. La sauce de concentré de tomate servait, non seulement à « faire italien », mais vraisemblablement à cacher l'origine bovine (et non vitelline) de la viande. L'horreur finale était la garniture de spaghetti mous. Heureusement les *osso bucco* à la française sont en voie de disparition (mais non la dénomination internationale de ce plat, sur Google on trouve 525 000 « osso bucco », contre 486 000 « osso buco »).

La recette de *l'osso buco alla milanese* est un chef d'œuvre de simplicité. La nonna d'Italia en préparait des excellents s'inspirant de *La Cucina di Petronilla*, un petit livre de cuisine dont j'aurai l'occasion de vous parler. Elle passait l'*osso buco* dans la farine, le faisait sauter dans du beurre et de l'huile, versait un demi verre de vin blanc et quand il était évaporé, elle ajoutait un verre d'eau. Elle faisait cuire l'*osso buco* à feu très doux pendant une heure. À la fin, à feu éteint, elle le couvrait de *gremolata*, un mélange d'écorce de citron râpée et de persil haché. Des petites variantes de cette recette sont le bouillon (vrai ou cube) à la place de l'eau, la présence d'une petite quantité d'oignons ou d'échalotes sautées et surtout un ou deux filets d'anchois avec la *gremolata*. Par contre pas de tomate. Il peut y avoir d'excellentes recettes d'*osso buco* avec tomate, mais celui à la *milanese* n'en comporte jamais. Juste une précaution : avant de faire dorer vos tranches de veau, incisez verticalement la fine membrane qui les entoure pour éviter qu'ils se recroquevillent au fond de la casserole. Il est aussi important que celle-ci ait un fond épais et soit hermétiquement fermée pendant la cuisson. Ah, j'oubliais, le citron doit être « non traité » et il faut seulement râper le zeste - le jaune de l'écorce, le blanc est amer. L'*osso buco* est un des rares plats du répertoire italien où le risotto est servi en garniture. Il s'agit, bien entendu, de *risotto alla milanese*.

Pasta e fagioli* où si vous préférez *pastafasula

Arrivé aux États-Unis, j'avais souvent ce type de conversation, « *Where d'you come from ?* » « *Italy* » « *Ah Italy, I love Italian food : spaghetti and pastafasula !* » Mais qu'est ce que c'était cette bizarre *pastafasula* que mes interlocuteurs aimaient tant ? Il m'a fallu des mois avant de comprendre qu'il s'agissait de la bonne vieille soupe de pâtes et de haricots, la *pasta e fagioli*. Ce plat est commun à plusieurs cuisines régionales, du nord au sud de l'Italie. Chacune a introduit ses petites variantes autour des deux ingrédients de base. La recette qui suit sera donc en forme de ou bien /ou bien.

Faire un *battuto* (voir *bolognese*) d'oignon, céleri et carotte - ou bien sans carotte - et *lardo*, ou *pancetta*, et faire revenir dans de l'huile, ou alors sans faire revenir et en mettant seulement les ingrédients à froid. Versez dans la marmite du bouillon, ou de l'eau avec un bouillon cube, ou sans, ajoutez les haricots frais écosés, ou les haricots secs que vous aurez fait tremper la veille, ou des haricots en boîte (j'ai été longtemps réticent, mais quand j'ai essayé, j'ai trouvé qu'ils faisaient honnêtement l'affaire). Ajoutez, ou bien n'ajoutez pas, des couennes, un os à jambon (on en trouve quelquefois dans les charcuteries des hyper), ou de la *pancetta* et des croûtes de parmesan. Ou bien non, si vous n'en avez pas. Ensuite un bouquet garni avec du persil, du thym du laurier, de la sauge et du romarin, ou quelques-unes de ces herbes seulement. N'oubliez pas deux gousses d'ail. Après une vingtaine de minutes de cuisson, mettez quelques pommes de terre en cube, ou ne les mettez pas (moi je préfère avec). Dès que les pommes de terre sont cuites, moulinez (mais il y en a qui ne moulinent pas) un peu plus de la moitié de la soupe (il y a aussi ceux qui moulinent tout). Tout de suite après, ajoutez les pâtes. Cela peut être n'importe quelles pâtes courtes ou n'importe quelles pâtes longues coupées en petits bouts. Vous pouvez aussi mettre des pâtes fraîches comme *tagliatelle* ou *tagliolini*, mais coupées en petits bouts. C'est ce que je préfère. Dès que les pâtes sont cuites, servez la soupe - celle-ci est dense au point de ne plus mériter ce nom -, après y avoir versé un filet de bonne huile d'olive. Sur la table, vous mettrez un bon bol de parmesan râpé. Huile et parmesan n'acceptent pas de « ou ».

Une amie renforçait le goût en ajoutant aussi après cuisson quelques brindilles de romarin frais. Et ça allait très bien ! Encore un petit mot pour les haricots. Les haricots les plus indiqués sont ceux que l'on appelle *borlotti* en Italie du Nord. Ils sont roses veinés de rouge. Vous les trouvez frais chez les marchands de légumes sous le nom de haricots à écosser. En France, on les trouve secs, mais rarement en conserve. Si donc vous utilisez des haricots en boîte, choisissez des haricots blancs. Ils ressemblent à ce que l'on utilise en Toscane et qui vont sous le nom de *canellini*. N'utilisez par contre pas des haricots rouges comme ceux que l'on met dans le chili con carne. Ah, ça me donne une idée (voir fiche suivante) !

Chili con carne et fejoada

Dès que j'ai pensé à vous donner cette recette, j'ai été frappé par l'analogie entre le chili con carne et les spaghetti *aglio olio e peperoncino*. L'élément commun n'est pas tellement le piment, « chile », mais le fait que le *chili* est aussi un plat phare des étudiants fauchés. Incontournable dans les fêtes de la colonie latino-américaine de Paris. Chili con carne est aussi un bon exemple de fausses étymologies parce qu'on associe ce plat au pays du Chili, alors que le nom vient de *chile*, piment en espagnol, du Mexique (le changement de « e » en « i » est probablement une déformation texane, le pays qui a adopté le *chili* au point d'en faire son plat national). Voici la version la plus courante de ce plat d'origine mexicaine après son voyage autour du monde et son intégration française. Il est aussi économique que facile à faire, mais sans un peu d'amour on peut arriver à le rater, ... et un chile con carne raté, ça déchire grave !

Faites tremper des haricots rouges au moins 12 heures à l'avance et mettez-les dans l'eau non salée que vous portez à ébullition. Faites-les cuire 1 heure, ou ce qu'il faut, à petit bouillon. Moi, je mettrais aussi une branche de céleri, un oignon piqué d'un clou de girofle et deux gousses d'ail. Dans un faitout, faites revenir de l'oignon haché et des poivrons en lanières, jusqu'à ce que ceux-ci soient bien tombés (si vous avez oublié ce que tomber veut dire, jetez un coup d'œil à *Spaghetti alla matriciana*), ajoutez la viande de bœuf hachée (pour le choix de la viande hachée, jetez un coup d'œil à « Tartare ») et faites bien revenir. À mon goût, de la ventrèche ou de la pancetta en dés ou lanières ferait très bien l'affaire ici. En plus, moi j'y ferais évaporer un verre de vin blanc ou rouge et une belle giclée de sauce soja. Verser une boîte de tomates pelées (ou de la purée de tomates, ou du concentré, ou un mélange de tout ça), puis un bouquet garni (persil, coriandre et laurier), une pincée de cumin et enfin les chili, c'est-à-dire les piments. Vous en mettez en abondance si vous voulez voir les invités faire des grimaces. Vous pouvez aussi ajouter une cuillère de paprika. Pour ma part, je mettrais aussi un bouillon cube. Faites cuire 10 minutes à feu vif. Égouttez les haricots, en gardant un peu de leur eau de cuisson, et ajoutez-les dans le faitout où la viande est en train de cuire, mouillez avec l'eau que vous avez réservée, faites mijoter le tout pendant au moins une demi-heure. Le chili est d'habitude servi avec du riz blanc.

Comme vous voyez, je vous ai donné la recette du chili sans prendre le chemin des écoliers : je ne vous ai pas même pas parlé des fêtes de ma jeunesse, là où on servait du chile au milieu d'un ouragan de décibels de salsa... C'est simple, parce qu'à ces fêtes, je me contentais du *guacamole* (Incontournable entrée dans une soirée où il y a du CCC). Quoi, vous me voyez, moi, mettre de la bolognaise sur des haricots ! Et qui plus est, manger le plat national des Texans ! Fayots pour fayots, je préfère la *fejoada* brésilienne, faite, comme le bon dieu commande, avec plein de bon cochon, surtout ces parties si savoureuses que sont la queue, le museau, les oreilles, les pattes. J'attends d'aller à Rio pour que mon amie Angela m'en fasse une ! En attendant je triche un max et je vous mets ici la recette de Wikipedia : de la viande salée et de la viande séchée, ainsi que les diverses parties du porc sont cuites ensemble. Les haricots noirs sont cuits à part. Puis le tout est mélangé dans un grand bouillon avec des herbes afin qu'un échange de saveurs s'effectue. En fin de cuisson, la viande est retirée et l'on sert séparément celle-ci, les haricots et du riz blanc. Le plat est accompagné d'oranges coupées en tranches et de *farofa* (farine de manioc mise à revenir dans un peu d'huile de palme avec du bacon coupé en petits dés et/ou oignons émincés, dés de tomates et des herbes à volonté). La *caipirinha*, cocktail à base de *cachaça*, de citron vert et de sucre de canne, est servie pendant le repas. *Caipirinha* et haricots à part, cela me rappelle la *cassoela* !

Gnocchi alla romana

En bon Milanais d'adoption, mes parents participaient aux préjugés de la ville du nord vis-à-vis de Rome. Ils boudaient donc allégrement les *gnocchi à la romaine*. Pour eux, de gnocchi point on ne pouvait parler si ce n'était ceux de patates, ou à la piémontaise ! Cent quarante-huit ans ont passé depuis l'unification officielle de l'Italie. Cinquante et un depuis la Création de la Communauté Economique Européenne. Je pense qu'il est temps de mettre officiellement fin à cette confrontation et de déclarer que les gnocchis de semoule, ou à la romaine, sont aussi bons et aussi italiens que les gnocchi de pommes de terre, ou piémontais.

Vous avez souvent mangé à Montevideo des gnocchi de semoule. Je vous donne ici la recette que je prends dans Petronilla. Cette dame (mais a-t-elle vraiment existé ?) s'adressait depuis les colonnes d'un hebdomadaire d'avant-guerre, aux ménagères fraîchement mariées, *le sposine*. Ses recettes apparurent en un volume, *Le Ricette di Petronilla*, le seul livre de cuisine que j'ai jamais vu chez moi (la diffusion des livres de recettes a été directement proportionnelle à la perte du savoir faire en cuisine). Petronilla agrémentait ces recettes de réflexions sur comment contenter son petit mari, *il maritino*, en dépensant quatre sous, sur la nécessité de vérifier la monnaie quand on envoie la bonniche faire des courses ou sur comment faire pouffer de jalousie la belle-sœur ! Le top du top était de préparer quelque chose pour le *maritino* que celui-ci aurait trouvé aussi bon que le plat préparé par la *mamma* ! Je conserve la copie usée jusqu'à la corde, de ce livre ayant appartenu à ma mère.

Revenons aux *gnocchi alla romana*. Petronilla nous dit de faire chauffer un ½ litre de lait (bien entendu entier, le seul qui existait alors), avec une noix de beurre et un peu de sel. Dès que le lait bout, nous devons ajouter 500 g de semoule (celle très fine) à pluie et en tournant. Je vous conseille d'utiliser un fouet. On laisse cuire 5 minutes en tournant de temps en temps. On sort la casserole du feu. Après l'avoir laissé tiédir un peu, on ajoute un œuf entier plus un jaune d'œuf, deux cuillères de parmesan et un peu de noix muscade grattée sur le champ. L'on mélange bien tout cela. On laisse refroidir. Petronilla dit ensuite, qu'il faut verser le contenu de la casserole sur la table de la cuisine en marbre (y en avait-il d'autres ?) Nous le ferons sur notre modeste formica. Il ne nous reste qu'à presser la masse avec un grand couteau à plat de manière à obtenir un bloc homogène d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Avec un petit verre on découpe ensuite des ronds. Les *gnocchi alla romana* sont nés ! Il faut alors les mettre dans un plat à four en deux ou trois étages (laissez de l'espace entre chaque *gnocco* et posez ceux de l'étage supérieur au dessus des creux). Sur chaque strate versez du beurre fondu et du parmesan. Mettez-les au four jusqu'à ce que ceux du dessus soient légèrement dorés. Voici ce que dit Petronilla à la fin, « Les *gnocchi* prendront ainsi cette couleur d'or qui donne toujours de la bonne humeur, même si le petit mari, ce jour-là l'avait plutôt noire ! » Sacrée Petronilla !

La blanquette de veau

Comme je vous ai déjà raconté dans le chapitre des sauces tomates, c'est au resto U que Gianni, camarade de lycée à Milan et coéquipier de l'escapade parisienne, et moi nous avons fait connaissance avec la cuisine française. L'usine à bouffe de la rue Mazet, ou la cantine du Centre Albert Châtelet n'ont pourtant pas été notre seule école. Il y a eu aussi les leçons de La Reynière. Sous ce nom de plume, emprunté au célèbre gastronome de la fin du XVIII^{ème} siècle, Alexandre Balthazar Grimod de la Reynière, se cachait le chroniqueur gastronomique du *Monde*, Robert Courtine.

Un jour - cela devait être le début de notre deuxième année en France -, je suis tombé sur un de ses articles. La Reynière passait en revue quelques grandes tables de la capitale en les couvrant d'hosannas ou d'anathèmes. Le tout entrelacé de références à Brillat-Savarin, Escoffier et Curnonsky, prince des gastronomes et son ami personnel, comme il ne se lassait jamais de nous rappeler. Je suis rapidement devenu un accro de son billet hebdomadaire. J'ai ainsi appris l'existence du caneton à la Rouennaise, voyagé jusqu'à l'auberge de la Mère Poulard, découvert le ris de veau aux morilles de chez Le Duc, appris qu'il n'y a de foie gras qu'entier et que, dans les chablis, on choisira un premier cru Montée de Tonnerre. Grâce à La Reynière, je me suis mis à table sous le plafond ouvrant sur les étoiles de Lasserre, devant le panorama féérique de la Tour d'Argent, au milieu des glaces et des décors directoire du Grand Véfour, dans les coquins salons particuliers de Lapérouse, dans les salles lambrissées de l'Espadon du Ritz. Le Ritz ! Il était écrit que, un jour, dans ce glorieux établissement, en frac et papillon, j'aurais moi-même tranché des poulardes en vessie et fileté des turbotins au beurre blanc. Au temps de ces lectures, rien cependant n'annonçait ce court et rude chapitre de ma vie en maître d'hôtel à l'Espadon. Revenons à Courtine, alias La Reynière. Bien qu'il se déclarât un amoureux des plats du terroir et de la cuisine paysanne, c'était un élitiste. On pouvait même dire qu'il avait des nostalgies royalistes ! Les hommages du chef, les courbettes du directeur de salle et le ballet des maîtres d'hôtel avaient l'air de le laisser toujours sur sa faim. Je me souviens d'une série de chroniques consacrées aux cinq restaurants à trois étoiles de la capitale. Il affirmait, indigné, qu'aucun d'entre eux n'avait passé le « test de la salade de tomates ». Il aurait en effet voulu qu'on lui présentât celles-ci épluchées et que, pour la vinaigrette, on lui proposât un choix entre huile d'olive, arachides et noix. De la qualité de la tomate même, il n'avait été, bien entendu, pas question ! Tout cela n'a pas empêché que je continue à lire ses articles avec gourmandise. Je n'étais pas le seul du reste : Gianni, et bien d'autres insoupçonnables camarades du Quartier Latin, salivaient en jetant un regard à la grande cuisine à travers la fenêtre de La Reynière dans *Le Monde*.

Je l'avais laissé derrière moi en partant aux États-Unis, mais voilà, rentré à Paris dix ans après, j'avais trouvé chez Gianni un livre de recettes signé Robert Courtine. Ayant squatté quelques mois chez mon ami, j'ai eu tout le loisir de me familiariser avec son contenu. J'ai surtout retenu deux recettes, celles des coquilles Saint Jacques à la nage et de la blanquette de veau. Je vous donne ici la recette de cette dernière, non sans quelques adaptations. La Reynière est mort depuis longtemps dans une odeur sulfureuse : dans son obituaire, on n'a pas pu cacher que le très progressiste *Monde* avait abrité dans son équipe un ex-collaborateur de Vichy. Exit Courtine-La Reynière : qu'il repose en paix à côté d'un champ de tomates transgéniques bien pelées. Il est maintenant temps de parler de la blanquette. Je vous ai déjà dit que, selon l'enquête de la Sofres de 2006, ce plat occupe la première place parmi les préférés des Français (devant le couscous, les moules frites, la côte de bœuf et le bœuf bourguignon). Cela peut surprendre parce que dans la douce France la viande de veau n'est pas la plus prisée. On ne la retrouve du reste dans aucun des autres 27 plats

plébiscités par les Français. Doit-on chercher des explications du côté de la psychanalyse en se demandant quel symbolisme recouvre le manteau crémeux et virginal qui enrobe la blanquette ? Pour ma part, je formule l'hypothèse que son succès a beaucoup à voir avec le nom complet que l'on donne à ce plat, *blanquette de veau à l'ancienne*. Nostalgie d'une cuisine d'antan à l'heure du prêt à manger ? Probable !

Pour votre blanquette, vous demanderez un kilo et demi de veau un peu gras dans le flanchet, l'épaule ou le collier coupé en cubes assez gros. Vous ferez dégorger la viande sous l'eau froide et la jetterez dans une casserole d'eau bouillante. La quantité d'eau doit être calculée de manière à ce qu'elle recouvre seulement d'un ou deux centimètres la viande. Après avoir écumé, comme pour un pot au feu, ajoutez trois carottes coupées en tronçons assez gros, deux demi-oignons avec deux clous de girofle, un ou deux poireaux, un bouquet garni composé de persil, thym, laurier et une branche de céleri et, pourquoi pas, une gousse d'ail. Faites cuire à petits bouillons une demi-heure. Retirez la plupart du bouillon et laissez la viande au chaud dans le fond qui reste. Dans une grande casserole à fond épais, préparez un roux blanc en faisant revenir une grosse cuillerée de farine dans une belle noix de beurre. Ajoutez le bouillon filtré et remuez au fouet ou à la cuillère en bois comme pour une béchamel. Quand cette préparation est bien crémeuse, ajoutez votre viande avec un bouillon cube et laissez mijoter. Le temps de cuisson d'ensemble doit être d'environ une heure et demie, mais pensez plutôt à vérifier la viande qui doit, bien entendu, être tendre, sans se défaire. À trois quarts de la cuisson faites sauter dans une poêle avec beurre et huile des champignons de Paris bien blancs, bien lavés et coupés en quatre quartiers que vous ajouterez à la préparation. Faites ensuite glacer des oignons grelots (voir Boeuf bourguignon) que vous ajouterez à leur tour. En fin de cuisson, faites bouillir à feu vif dans une petite casserole pendant 3-4 minutes le contenu d'un grand pot de crème fraîche épaisse. Hors du feu ajoutez deux jaunes d'œuf et le jus d'un demi citron. Versez cette crème dans la casserole avec la viande, remuez bien et faites chauffer encore quelques instants, mais attention à ne pas faire reprendre l'ébullition (on peut réduire la crème en la faisant bouillir, mais si on la fait bouillir une deuxième fois, elle se défait, ce qui est plus embêtant pour l'aspect que pour le goût). Comme son nom indique, la blanquette doit se présenter recouverte d'une sauce candide. C'est pour cela que l'on doit choisir des champignons de Paris d'un blanc immaculé. C'est aussi pour cela que je ne vous ai pas dit d'y ajouter quelques cèpes séchés que vous aurez auparavant trempés dans l'eau chaude. Dommage ! Traditionnellement ce plat est accompagné de riz, bien entendu tout blanc. Connaissant mon manque de sympathie pour le riz en garniture, vous ne serez pas étonnés que je vous conseille de la servir avec des pommes de terre à la vapeur. N'en déplaise à La Reynière !

Pane e salame et pane e cioccolato

Eh bien oui, il s'agit de sandwiches, mais avant de dire, « à quoi bon une recette ? », lisez ce qui suit ! En Italie du reste on disait plutôt *panini imbottiti*. *Imbottito* veut dire fourré, farci. Quant à *panino*, vous savez bien qu'il signifie « petit pain » et que cela n'a rien à voir avec cette insulte à l'orthographe (et le bon goût !) que sont les *paninis* (horreur, le dictionnaire Word français a déjà intégré ce mot !) des *néfaste food* français. Revenons à nos petits pains coupés en deux et farcis. Enfant, j'avais droit assez rarement au *pane e salame*. « Trop gras, trop difficile à digérer ! », disait ma mère. Quand j'arrivais à franchir cette barrière sanitaire (et, comme on verra, aussi de classe sociale) c'est dans une *michetta* que ma maman fourrait les tranches de *salame*. La *michetta* est la forme élémentaire du pain que l'on trouve dans les boulangeries italiennes : c'est la petite miche, boule de pâte que le boulanger tourne dans le creux de ses mains avant de la déposer sur la pelle à enfourner. *Michetta* est du reste le nom milanais : ailleurs on l'appelle *rosetta* parce que, après l'avoir façonnée, le boulanger la marque de quatre traits qui lui donnent une certaine ressemblance avec le bouton d'une fleur. Pour tout dire, ce n'est pas un pain particulièrement savoureux, mais c'était presque toujours avec une *michetta* ou *rosetta* que l'on faisait les *panini*.

Le choix du *salame* était par contre vaste. Quand ma mère m'envoyait acheter cent grammes de jambon cuit ou de la ventrèche de thon, je regardais avec tendresse la rangée de salami sur l'étale du charcutier : *Varzi, ungherese, felino, Milano, cacciatore, toscano*, et d'autres encore que j'ai oubliés. Il y en avait à grain fin, où graisse et chair se fondaient en une maille rose, à gros-grain, mosaïque aux tasseaux pourpre et blanc parsemés de grains de poivre entiers, des salamis longs et étroits prisonniers d'une corde grise leur mordant la chair, de petites saucisses sèches et biscornues, des pacifiques gros tuyaux suintant un peu de graisse. Je n'avais pas de préférences particulières, j'aimais tous les saucissons ou salamis (distinction française que je n'ai jamais bien saisie). J'étais convaincu que tous les enfants considèrent comme moi que le *panino col salame* était le meilleur sandwich au monde. Jusqu'au jour...

Mais il faut que je vous parle un peu des lieux et de l'époque où cela se passait. Au tout début des années 50, dans l'entreprise de mon père et sa belle-mère, la *nonna d'Italia*, les affaires allaient plutôt bien. Non, non ! Je dois faire encore un pas en arrière dans le temps. Dans les années 30, ma grand-mère maternelle était à la tête d'une petite entreprise d'importation de peaux qu'elle avait dû fermer au cours de la guerre. Au moment de la rouvrir en 47, elle avait proposé à mon père de devenir son associé. Mettant ensemble les bribes de souvenirs de cette époque, je suis arrivé à la conclusion que mon père n'avait pas trop aimé l'idée de travailler avec sa belle mère. Il avait même envisagé d'ouvrir sa propre activité. À la veille de la guerre, il avait enterré dans la cave un petit lingot d'or (mais cette histoire, il me l'a racontée des années plus tard). C'est peut-être avec ce capital qu'il comptait démarrer dans le commerce. Il a commencé à chercher. Je me souviens qu'un jour, ma mère et moi nous l'avons accompagné visiter un hangar avec des panneaux transparents posés contre les murs. C'est là que j'ai entendu pour la première fois le nom plexiglas. Il avait longuement discuté avec la personne qui était là. Le soir, après le dîner, il y avait eu des palabres entre ma mère et lui. Ils m'ont dit d'aller dormir. Peu de temps après, mon père commençait à travailler avec la *nonna d'Italia*. En entrant dans leur bureau, la première chose que je voyais était une déesse Kali en néon avec six bras et le nom de l'entreprise ALPINA en guise de couronne au-dessus de la porte. Dans une pièce étaient entassés des paquets de peaux de lézard et de serpent. Il y en avait de tous coloris, à graines ou à écailles. Elles remplissaient le bureau d'une odeur âcre de bois mal séché. Souvent au milieu du bureau traînait une grande caisse en bois avec le nom d'une ville indienne estampillée au stencil noir. Les peaux

avaient transité par une tannerie suisse spécialiste dans le traitement des peaux des reptiles. De notre bureau, elles repartaient dans l'Italie entière pour alimenter la renaissance industrie du luxe. Au début des années 50, le carnet de commande de l'Alpina était plein.

Un soir, mon père est rentré en annonçant qu'il avait acheté un vieux pavillon au centre ville. À l'époque les gens cherchaient plutôt des appartements avec le confort moderne et mon père ne l'avait pas payé cher. Je pense qu'il avait davantage de flair pour les affaires immobilières, que pour le plexiglas et les peaux de lézard. Les travaux de rénovation de la maison n'étaient pas tout à fait terminés au moment du déménagement. Un maçon était donc resté sur place et dormait dans la cave. À côté de son lit de camp, j'avais vu une valise en carton, un miroir de toilette accrochée au mur, quelques frusques. J'ai compris sur le champ que je devais être gentil avec lui. Si les communistes gagnaient en Italie, il m'aurait protégé. J'avais 10 ans. C'était les vacances d'été et, dans le nouveau quartier, je n'avais pas d'amis. Pour m'amuser, je me suis alors mis à aider le maçon et surtout le *magut*. Vous ne trouverez pas le mot *magut*, même un dictionnaire italien. Sachez quand même que cela se prononce à la lombarde, c'est-à-dire que le « u » est dur, comme le française et non ouvert comme le « ou » italien. Les *magut* étaient les manœuvres, les aides maçons, souvent très jeunes, des enfants même. Ils exécutaient toutes les tâches pénibles, comme transporter des sacs de ciment presque aussi lourds qu'eux et le gâcher mélangé au sable. Comme beaucoup d'entre eux, celui qui travaillait chez nous - je l'appellerai Franchino, bien que je ne sois pas tout à fait sûr que ce fût son nom - venait des montagnes de la région de Bergame à 70 Km de Milan. Tous les matins, 6 jours par semaine, Franchino se levait entre 4 et 5 heures et ne rentrait pas chez lui avant 9 heures du soir. Ma mère ne voyait pas de bon œil que je joue au *magut*, mais elle avait fini par me laisser faire et m'avait habillé avec une salopette et une vieille chemise. Mon seul regret était de ne pas savoir faire le chapeau avec un journal comme les maçons. Mon ami avait 11 ans et était plus petit de taille que moi. Un jour, nous sommes allés ensemble avec une charrette acheter du sable. Dans l'entrepôt, il y avait un couple. La femme m'a observé un instant attendrie et m'a demandé, « *Anche tu fai il magut ?* » J'ai dit non. Je pense même avoir un peu rougi. Son mari s'est mis à rire et lui a dit, « *Ma non vedi che è il figlio di un sciur !* » *Sciur*, en milanais veut dire *signore*, monsieur. Il était clair que je continuais à courir des risques avec les communistes ! Dans le jardinet du pavillon, il y avait un berceau avec une table en pierre. À midi, le maçon et le *magut* s'y installaient et sortaient leur déjeuner enveloppé dans un papier gras. Un jour, avant que ma mère m'appelle à table, j'ai vu Franchino qui tenait dans sa main *una michetta* farcie de saucisson. Je l'ai regardé avec envie. « *Ah, che buono, mi piace tantissimo il pane e salame !* » « *Anche a me*, a répondu Franchino, *ma mi piace di più il pane e cioccolato* ».

J'avais été stupéfait en découvrant que l'on pouvait préférer quelque chose au pain et saucisson. Ce dont je ne me rendais pas compte était simplement que *il salame* pour les paysans était l'ordinaire ! Le chocolat était une chose encore rare, *una cosa de sciur*. Moi par contre, de chocolat j'en avais tant que je voulais. Mon père allait souvent en Suisse pour son travail et m'en rapportait toujours une boîte. Parfois même il faisait la tête en rentrant dans ma chambre et en la voyant à peine entamée. Une vingtaine d'années plus tard, le metteur en scène Brusati a tourné *Pane e cioccolato*. C'était l'histoire de travailleurs italiens en Suisse. Probablement le dernier film sur les émigrés italiens : à la fin des années 70, les Italiens ne partaient plus chercher du travail à l'étranger. Il y en avait même beaucoup qui rentraient. Pour confectionner un *panino di pane e cioccolato*, couper la *michetta* dans le sens de la largeur, poser sur la partie inférieure la moitié d'une tablette de chocolat, de préférence de marque suisse, recouvrir avec la partie supérieure. Manger. Pour confectionner un *panino al salame*, faire comme ci-dessus en remplaçant la tablette de chocolat par des tranches plus ou moins fines de saucisson. Si les tranches ont encore leur peau, cela n'est pas grave, on l'enlève de la bouche avec les doigts en mangeant.

La mode de chaussures et sacs en peau de reptiles prit fin. L'usine suisse ne semblait pas capable de tanner avec autant de perfection d'autres types de peaux. J'entendais mon père

se plaindre souvent de la qualité des produits qu'ils recevaient. Le pavillon au centre ville fut vendu. Nous sommes partis vivre dans une maison en location à la périphérie. Quatre ans après, l'Alpina était fermée et mon père prenait sa retraite. De Milan, nous sommes partis pour Lerici. Entre temps, les communistes étaient devenus gentils.

Rôtis en général et *arrosto di maiale al latte* en particulier

Il y a toutes sortes de rôtis. La tradition française, dans ce domaine supérieure à l'italienne, fait la différence entre les rôtis de viande blanche (veau, porc, poulet, lapin, agneau de lait, chevreau, etc.) que l'on fait cuire longtemps et que l'on peut aromatiser d'herbes, épices, marinades, et ceux de viande rouge (bœuf, agneau, cheval, zébu, biche, etc.) que l'on cuit rapidement à feu fort et que l'on sert de préférence saignants. On assaisonne ces derniers seulement avec du sel et du poivre. On asperge les rôtis au cours de leur cuisson avec de l'huile, du beurre fondu, leur propre jus de cuisson, du bouillon, de l'eau, du liquide de marinade ou du vin. On peut entourer la pièce de barde, de ventrèche, de pancetta. Avec $\frac{3}{4}$ d'amour et $\frac{1}{4}$ d'expérience, vous arriverez assez rapidement à devenir de bons rôtisseurs. Je n'ai pas beaucoup de conseils à vous donner, à part peut-être celui de vous servir de romarin, sauge fraîche et thym (c'est la touche italienne) dans les rôtis de viande blanche.

Je vais quand même vous parler maintenant d'un rôti qui, à proprement parler, n'en est pas un. Il s'agit du *maiale al latte*, ou rôti du porc au lait. Bien que l'on puisse faire ce plat au four, il vaut mieux se servir d'une casserole au fond bien épais. Sachez du reste que l'on peut faire la plupart de rôtis en casserole (en Italie, je ne sais pas pourquoi, on appelle ça *arrosto morto*), à condition de vérifier qu'il y ait toujours un fond de liquide dans le récipient. Quand il y en a beaucoup, il s'agit d'un rôti-bouilli, expression qui vous a fait bien rire quand vous avez vu la scène d'un film comique anglais où une blonde plantureuse accueillait à la cuisine un improbable James Bond en lui annonçant, « Chéri, je suis en train de te faire bouillir le rôti ! ». En réalité, le rôti bouilli, existe pour de vrai et cela s'appelle viande braisée (*brasato*, *stufato*, ou *stracotto* en italien). Il s'agit de viande que l'on fait bien saisir d'abord et que l'on mijote ensuite bien couverte avec un fond plus ou moins important de liquide.

Je reviens au rôti-bouilli de porc. C'est une recette du livre de Petronilla. C'est un autre chef d'oeuvre de simplicité. La seule chose difficile est de trouver de la viande de porc de bonne qualité. Il faut choisir de préférence un rôti dans un morceau qu'on appelle « charcutier », mixte de filet et d'échine. Vous obtiendrez quand même de bons résultats avec 100% échine ou 100 % filet. Faire bien ficeler le rôti. Il ne doit pas être bardé. Faites blondir dans la casserole un oignon émincé dans un peu de beurre et huile (ou huile seule). Ajoutez le morceau de viande et faites-le bien revenir. Pour ne pas risquer de brûler les oignons, je préfère faire cette opération à part dans un poêle et le mettre dans la casserole une fois que la viande est bien dorée de tous les côtés. Ajoutez sel, poivre, quelques feuilles de sauge, une brindille de romarin. On fait cuire à couvert une heure, une heure et demie, selon la taille de la viande, en ajoutant environ un litre de lait par demi verre. Petronilla voudrait que l'on passe le rôti dans la farine, mais je préfère ajouter une cuillère de farine dans les oignons en train de confire. Je tourne vigoureusement et je fais un petit roux noisette avant de mettre la viande saisie à part. On peut réduire la sauce si elle est trop liquide. Pour cela gardez au chaud la pièce de viande au four ou enroulez-la dans du papier alu. Filtrez le liquide de cuisson à la passoire dans une casserole et faites cuire un petit moment à feu vif. J'ai allongé un peu la sauce de mes explications, mais en réalité c'est vraiment simple. Très bon avec une purée.

Ratatouille

Mon nom ayant été gravé pour la première, et certainement dernière, fois dans le celluloïd grâce au raton Ratatouille (qu'à la date d'aujourd'hui je n'ai pas encore vu !), c'est avec joie que je vous donne la recette du plat du même nom ! Mais voyons d'abord quelles sont les mauvaises ratatouilles : celle de la cantine, celle dans les boîtes William Saurin, celle de Picard, celles que l'on fait cuire dans des casseroles et non dans des poêles, celles au micro-onde, celles où l'on n'utilise pas l'huile d'olive, celles où l'on ajoute de l'eau, celles où les courgettes sont grandes comme des cuisses de dinde, celles...

Et la bonne ratatouille ? Celle de la nonna Josette ! La recette est toute simple : il s'agit d'un sauté de courgettes, poivrons et aubergines avec de l'oignon et de la tomate. Si on y met aussi l'amour, comme Josette, la recette devient un tantinet plus compliquée à faire et absolument délicieuse. Les courgettes doivent être petites et toutes fraîches, les aubergines dodues et luisantes, les poivrons, de préférence rouges et jaunes, bien charnus. Quant aux tomates, plutôt que les horreurs Saveol et similaires, il vaut mieux choisir de bonnes tomates en conserve. Coupez tous ces ingrédients en tranches, cubes et lanières. Dans la poêle (dans la poêle, j'ai dit, pas dans une casserole ! Mais si vous avez un wok, encore mieux !) faites dorer un ou deux oignons avec une généreuse quantité d'huile d'olive et ajoutez les légumes avec deux gousses d'ail. Josette commençait toujours par les courgettes qui prennent plus de temps à cuire, suivies par les poivrons et enfin les aubergines. Si vous faites cependant une quantité importante de ratatouille (disons pour 4 personnes ou plus), tous ces légumes ne vont pas tenir à cru dans la poêle. Commencez alors par les poivrons et quand ils ont réduit, mettez de côté. Ah, j'oubliais, enlevez les pépins aux poivrons (j'ai l'habitude, d'enlever une partie de la peau aux poivrons à froid avec un économiste, mais il s'agit peut-être d'une manie à moi). Sautez ensuite les aubergines et mettez-les de côté. Enfin les courgettes et, quand celles-ci ont rendu l'eau, remettez les autres ingrédients dans la poêle. À ce moment ajoutez les tomates à feu vif et quelques minutes après réduisez et couvrez, mais en laissant une abondante fissure (en intercalant une cuillère en bois par exemple) afin de ne pas concentrer trop de vapeur. Retirez du feu quand les légumes sont cuits, mais encore légèrement, très légèrement, croquants. Vous aurez, bien entendu, déjà salé et poivré en cours de cuisson. Il vous reste à ajouter le persil si c'est l'hiver (à proprement parler on ne devrait faire de la ratatouille que l'été avec des légumes de maraîcher, mais la globalisation aidant, on peut maintenant obtenir un résultat correct en toute saison), persil et basilic si c'est l'été. Et à la fin, encore une giclée d'huile d'olive, mais cette fois-ci vous aurez choisi celle des grandes occasions, toscanes ou de Crète. En été une bonne ratatouille est comme la vengeance : un plat que l'on mange froid ! Dans ce cas, vous pouvez le servir en entrée et y ajouter un œuf poché par personne. Divin !

***Uova in camicia* (œufs pochés)**

C'est ultra simple, presque de la cuisine zen. Les ingrédients doivent, bien entendu, être de première qualité. La difficulté consiste dans le pochage des œufs. Faites bouillir de l'eau avec un peu de vinaigre (de préférence blanc) dans une petite casserole. Cassez un œuf et mettez-le dans une louche. Baissez la flamme jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillonnements. Avec une cuillère faites tourner l'eau de manière à créer un tourbillon. Versez délicatement votre œuf et laissez-le cuire pendant 3 minutes. Sortez-le délicatement avec une écumoire et mettez-le dans un bol d'eau froide. Prévoyez de rater quelques œufs avant d'avoir pris le tour de main. Cela m'arrive encore.

Mettez les œufs pochés dans une terrine avec de la très bonne huile d'olive et du persil haché de grande fraîcheur. Il est bon de les laisser mariner quelque temps au frigo. Je sers parfois les *uova in camicia* accompagnées de barquettes de courgettes. C'est un plat aussi simple, mais il faut des petites courgettes, fraîches et tendres (faciles à trouver en Italie, mais ici, il faut aller voir Giuseppe). Il suffit de cuire les courgettes à la vapeur plutôt *al dente*. Une fois refroidies, coupez-les en longueur et enlevez la partie molle des graines avec une petite cuillère. Vous obtenez des petites pirogues vertes. Les remplir d'huile d'olive et de persil haché, saler et bien poivrer.

Bourguignon et tous les sautés du monde

Le bœuf à la bourguignonne fait partie des plats où la viande mijote longuement dans de la matière grasse et du liquide. Celui-ci est souvent une marinade où la viande est restée de 12 heures jusqu'à deux, parfois trois, jours. À la différence des viandes braisées, qui sont mises à cuire entières, le bœuf bourguignon est dépiécé. Il s'agit donc d'un « sauté ». Il s'agit d'une très vaste famille comprenant aussi bien les daubes, le coq au vin, le salmis de lièvre, le navarin d'agneau que les *spezzatini* italiens, les tajines marocains, les currys indiens, l'*Irish stew*, le goulasch hongrois, le colombo des Caraïbes, les fricassées de poulet et tant d'autres. Une raison particulière pour avoir choisi entre tous le bœuf bourguignon ? Oui, ou plutôt trois. La première parce que c'est très bon. La deuxième c'est que j'en ai assez que l'on me demande des recettes péninsulaires alors que j'ai vécu un demi siècle dans l'hexagone. La troisième raison c'est que j'ai travaillé pendant trois ans dans un restaurant bourguignon. Il se trouvait près des Invalides et était fréquenté par le gratin politique de droite et de gauche. Appelé *Chez les Anges*, ce restaurant avait été ouvert dans les années 60 par un bon chef bourguignon. Au moment où j'avais pris service, en 85, un nouveau et très médiocre chef lui avait succédé. Il avait voulu introduire de la « nouvelle cuisine » dans la carte, avec le résultat de faire perdre aux Anges son étoile au guide Michelin. Ce que ce chef n'avait cependant pas osé faire, était de toucher aux deux plats phares de la maison, le bourguignon et les œufs en meurette (je vous parlerai à la fin de ces derniers).

Vous aurez du mal à réussir un bourguignon aussi bon que celui des Anges pour une simple raison : le goût de chaque nouvelle marmite de bourguignon conservait le souvenir des bourguignons précédents dont les fonds de sauce venaient l'enrichir. On peut quand même arriver à quelque chose d'excellent sans ce procédé. Pour réussir un plat sauté il y a deux astuces. La première est de bien saisir les morceaux de viande avant de les plonger dans le liquide. Cela permet la formation d'une petite croûte autour du morceau qui emprisonne les jus à l'intérieur. La deuxième est une cuisson prolongée, à feu bas. Il faut savoir arrêter au bon moment, sous peine de voir la viande se défaire, perdre son jus et devenir filandreuse. Autrement dit, il faut surveiller et tester avec une fourchette de temps en temps. Voici donc mes conseils.

Achetez un kilo et demi de viande pour bourguignon et demandez au boucher de vous la couper. Il faut de la viande légèrement grasse. Faites une marinade avec un vin corsé (inutile de mettre du vin de Bourgogne) qui couvre bien tous les morceaux, un ou deux oignons piqués de deux clous de girofle, deux carottes en tranches, un poireau aussi tranché, une gousse d'ail, un bouquet garni (persil, laurier, thym), quelques graines de poivre. Laissez mariner les morceaux de bœuf coupés en gros cubes pendant 12-24 heures. Sortez les morceaux de viande de la marinade et portez celle-ci à ébullition pendant 5 minutes. Essuyez bien les morceaux ! Dans une marmite au fond épais (une cocotte-minute fait l'affaire, même si moi-même je préfère l'utiliser sans soupape, comme un grand fait-tout), faites dorer un oignon ou deux (vous pouvez utiliser ceux de la marinade) dans l'huile (pas nécessairement d'olive, mais celle-ci, à mon avis, fait très bien l'affaire). Faites sauter les morceaux de viande (je préfère le faire dans une poêle à part) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés, puis jetez-les dans la marmite avec les oignons. Ajoutez une cuillère de farine et touillez bien. Avant que la farine n'attache au fond, versez la marinade. Salez, poivrez et laissez mijoter doucement à couvert. Vous pouvez y ajouter un bouillon cube et un peu de sauce soja (en ce cas, vous aurez auparavant eu la main légère avec le sel). Après 1 heure, 1h ½ de cuisson, ajoutez les autres ingrédients que voici.

Faites revenir dans la poêle des oignons grelot (ce sont des petits oignons ronds que vous pouvez très bien vous procurer surgelés chez Picard) avec du beurre (ou huile) et un demi verre d'eau. Couvrez. Quand ils ont commencé à blondir, ajoutez-les à la viande. Dans la même poêle faites revenir des lardons. La recette traditionnelle voudrait que ceux-ci soient fumés, mais je me méfie des faux fumages et je préfère soit de la ventrèche, soit de la pancetta coupée en bâtonnets. Versez cela aussi dans la marmite. Enfin, faites sauter toujours dans cette poêle des champignons de Paris, bien lavés et coupés en quartiers. Dès qu'ils auront donné leur eau, plouf, à leur tour dans le Bourguignon. Laissez cuire encore une ½ heure. Voilà c'est prêt. Servez avec des pommes de terre cuites à la vapeur.

Tout le monde vous dira que le bourguignon, ainsi que la plupart des plats en sauce, est meilleur réchauffé le lendemain. Une fois maîtrisé le bourguignon, il vous sera facile d'adopter les mêmes principes pour les autres « sautés ». Je vous conseille en particulier le goulasch : c'est le plat mijoté le plus facile et le plus rapide à préparer. Et c'est excellent ! Le même type de viande que pour le bourguignon. Pas de marinade. Faites revenir les oignons. Ajoutez la viande et saisissez-la (ou faites ça dans une poêle à part et ajoutez-la aux oignons). Moi je mouille avec un peu de vin blanc (ce qui n'est pas orthodoxe). Ajoutez une boîte de tomates pelées. Recouvrez le tout d'eau. Versez deux bonnes cuillère à soupe de paprika (il faudrait trouver du bon paprika hongrois, mais l'espagnol est aussi bon, sinon vous ferez avec le paprika de supermarché, mais attention, cette épice doit être versée dans du liquide, sinon elle caramélise et devient amère !), sel (mais attention au bouillon cube que vous allez ajouter), poivre, un clou de girofle, le cube mentionné. Laissez mijoter 1 heure-1 heure ½, jusqu'à ce que la viande soit tendre, mais non défaits. À fin cuisson ajoutez encore une petite cuillère de paprika (ce procédé consistant à renforcer un goût en ajoutant à fin cuisson le même élément de base utilisé au cours de la cuisson est une technique valable pour beaucoup de plats sautés) et de la crème fraîche. On sert avec des pommes de terre à la vapeur. Je l'aime aussi beaucoup avec de la polenta.

Maintenant les œufs en meurette. C'est une autre spécialité bourguignonne normalement préparée à partir d'une sauce avec des lardons sautés et du vin rouge. Chez les Anges cependant on faisait des œufs en meurette délicieux en recouvrant des œufs pochés avec de la sauce de bourguignon. Pour apprendre à pocher les oeufs, voyez, « *Uova in camicia* ».

Fagottone di melanzane, baluchon d'aubergines

Il s'agit d'un rouleau d'aubergines grillées et de fromage de chèvre frais dans des feuilles de brick, les très fines crêpes tunisiennes. Je suis assez content d'avoir élaboré cette recette : rapide à faire et toujours bien accueillie. Mais on n'invente rien tout seul : je dois donc remercier les Surgelés Picard et Patrizia pour m'avoir inspiré. Patrizia était chef à l'*Enoteca* et, en bonne sicilienne, utilisait beaucoup d'aubergines. En particulier, elle avait conçu une excellente entrée : un portefeuille de deux tranches d'aubergines grillées avec à l'intérieur du fromage de chèvre frais, le tout passé 5' au four. Notez ce plat, simple et très bon que l'on sert sur un lit de roquette avec quelques tomates cerise : une excellente fast entrée !

Revenons au Fagottone. Il vous faut une confection de 10 feuilles de brick, une ou deux confections d'aubergines grillées surgelées, deux pots de fromage frais de chèvre, quelques herbes et condiments. Préparez la farce en mélangeant le fromage de chèvre avec du persil et de la menthe hachée, sel et poivre. Cette farce basique peut être enrichie par une petite mozzarella émietlée et/ou des quartiers de tomates cerise et/ou des petits bouts de tomate et/ou des petits bouts de poivron et/ou du basilic. Enduisez les feuilles de brick avec de l'huile d'olive. Laissez-en quatre de côté et remplissez chacune des autres avec deux tranches d'aubergines recouverte de deux cuillerées de farce. Roulez-les comme un cigare. Enroulez les 6 cigares ainsi obtenus dans les 4 autres feuilles de brick (on peut aussi faire 7 cigares et les enrouler dans 3), enduisez bien d'huile d'olive et posez dans un plat à four dont la forme serre bien le baluchon. Au four moyen pendant ½ heure. Comme d'habitude, quand vous craignez le coup de soleil, couvrez le fagottone avec un papier alu. À couper en tranche à table.

Minestrone alla milanese

Je vous ai déjà raconté (*Riso e prezzemolo*) comment à la maison Helios et Roberto boudaient les soupes. Le minestrone faisait exception. Peut-être parce c'est une soupe tellement dense qu'elle se rapproche d'un risotto. Le minestrone de ma grand-mère était excellent. Josette était une personne très minutieuse. Elle prenait tout le temps des notes et tenait une comptabilité précise à la lire près de toutes ses dépenses. Cette précision, elle l'appliquait aussi au minestrone. Je l'ai souvent copié sans jamais l'égaliser.

On commence un minestrone avec un *battuto di lardo o pancetta* hachés menu. Josette faisait dorer les oignons et une branche de céleri, mais j'ai vu que dans la plupart des recettes on dit de mettre tous les éléments à froid. Ensuite il faut ajouter les légumes de saison. Le concept même de minestrone est celui d'utiliser de ce que l'on trouve au marché. C'est pour cela que l'on a des *minestrone d'estate* et des *minestrone d'inverno*. Il faut cependant exclure des légumes avec un goût trop prononcé comme les fenouils (encore que...), les poivrons, les aubergines. Dans un bon minestrone, tous les éléments se fondent dans un goût typique sans que leur individualité soit effacée. En politique, on appelle cela, démocratie participative !

Revenons à notre soupe. Coupez donc en bâtonnets, cubes ou lanières des courgettes, des épinards, des carottes, des haricots verts et d'autres légumes que vous aurez trouvés au marché, comme choux-fleurs, brocolis, blettes. Mettez tout cela dans la casserole et ajoutez le bouillon (si vous en avez, ou simplement d'eau à laquelle vous ajouterez un bouillon cube). Maintenant il faut mettre les autres légumes, ceux que l'on trouve *toujours* dans le minestrone : des tomates (en boîte, OK), des pommes de terre (à chair ferme) en cube, des haricots type « à écosser » (secs et trempés la veille OK, en boîte presque OK), des petits pois (frais ou surgelés, OK, mais en boîte, anathème !), du chou de Milan, ou du chou blanc, ou du chou vert. Josette ne mettait pas d'ail (qu'elle considérait un ingrédient quelque peu vulgaire), mais moi je conseille d'en mettre deux gousses que vous éliminerez à la fin si vous arrivez à le pêcher (sinon tant pis). Ensuite les ingrédients optionnels : croûte de parmesan si vous en avez, couenne, si vous en avez et s'il s'agit d'un minestrone d'hiver. Puis les herbes, persil, thym, laurier et basilic. Ce dernier est particulièrement indiqué dans le minestrone d'été. Un secret du minestrone de Josette était une brindille de marjolaine. Salez et poivrez, et (optionnel) ajoutez un clou de girofle. Laissez cuire à couvert environ une heure à petit feu : il faut que les légumes ne soient pas défaits. Quinze minutes avant de servir, ajoutez deux poignées de riz. Le vrai minestrone demande toujours du riz et rien que du riz. Il y a des bonnes soupes de légumes tous seuls, de légumes et pâtes, mais ce n'est pas le *minestrone alla milanese*. Le résultat final est une soupe très épaisse sur laquelle on fait pleuvoir beaucoup de parmesan. L'été, le *minestrone alla milanese* est souvent servi froid. Si vous mettez du basilic, gardez-en la moitié pour l'ajouter en fin de cuisson. Jacqueline, si elle avait du *pesto* déjà prêt en ajoutait une ou deux cuillérées (en ce cas, bien entendu, on ne met pas d'ail avec les légumes).

En Provence, on fait une excellente soupe appelée pistou. Elle ressemble au minestrone, moins les choux et les couennes. On met des pâtes à la place du riz et on y ajoute à la fin du pistou, la variante provençale du *pesto* (basilique, ail et huile d'olive, sans fromage, ni noix). Malheureusement, dans certaines recettes de pistou, on vous dit de mettre de l'emmental râpé. Personnellement je n'approuve pas cela, mais pas du tout : parmesan, pecorino, ou rien !

Purée

Recette classique : faire bouillir des pommes de terre farineuses avec leur peau, les éplucher encore tièdes, les écraser au presse-purée ou à la moulinette à la main, les mettre dans une casserole à fond épais, ajouter du lait entier tiède, du sel, éventuellement un peu de muscade râpée. Bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une purée d'une belle consistance crémeuse. Terminer en ajoutant une noix de beurre.

[Gianni, qui a eu la grande patience de reviser mon texte, ajoute ici : « *Si je peux me permettre : le beurre dès le début, en écrasant les pommes de terre, puis fouettant le tout d'abord sans le lait que l'on ajoute par la suite* »]

Recette à éviter comme la peste : purées lyophilisées en sachet.

Recette acceptable : purée surgelée (seulement si les seuls ingrédients sont pomme de terre et lait), la terminer comme une purée classique. Défaut principal : le prix.

Recette rapide (la purée que je fais d'habitude) : peler les pommes de terre, les couper en petit cubes, les faire bouillir dans une casserole à fond épais jusqu'à ce qu'elles soient très tendres, presque en train de se défaire. Bien les égoutter, les remettre dans la casserole et les écraser avec un fouet. Ajouter un peu de lait en continuant à fouetter et tourner. La purée prendra rapidement la consistance de celle traditionnelle. Je remplace souvent le beurre par de la crème fraîche (plus légère), je sale, je poivre et parfois je mets aussi de la muscade râpée.

Vus pouvez ajouter du céleri-rave dans la proportion d'1/4 ou d'1/3 et opérer comme pour une purée de pommes de terre habituelle. Très bon !

Les travers de porc

Les voilà enfin ! Un jour, il y a 6, 7 ans, vous avez décidé à l'unanimité que la gourmandise à servir dans les grandes occasions, la préparation où le pater vous semblait donner le mieux de lui-même, bref, votre plat préféré étaient les travers de porc caramélisés. J'adore les travers de porc moi-même, mais j'ai été surpris quand vous avez ajouté, « caramélisés ». J'ai été surpris parce que *je ne me souvenais pas de vous en avoir fait auparavant !* Il est cependant vrai que de temps en temps j'improvise, j'adapte, j'innove, je fais joujou avec certaines recettes, mais je peux vous dire que, chaque fois où je prépare ce plat à la veille des fêtes canoniques, Noël, Pâques, anniversaires, je me pose la question, « Mais comment fait-on les travers de porc caramélisés ? » J'ai consulté en secret des livres de cuisine thaï, chinois, américains et je suis arrivé finalement à un mélange de préparations exotiques et de tradition italienne. C'est la recette qui suit. Un petit mot avant sur les travers de porc. Ils faisaient partie des sous-produits du cochon. En France, on s'en servait essentiellement pour le petit-salé aux lentilles. Puis les chinois ont ouvert mille restaurants et la demande des travers s'est multipliée. Ils les servent en plat (délicieux ceux sel et poivre !), mais ils les utilisent avant tout pour faire leur bouillon. Une des bases de leur cuisine est en effet un mélange de bouillons de porc et de volaille (et jamais de bœuf). Les Français, à leur tour, se sont mis à consommer des travers, essentiellement au barbecue à côté des merguez et chipos. Résultat : les prix se sont envolés. En Italie, je connaissais la *rosticiana* toscane, travers aromatisés aux herbes, cuites au four ou au grill. J'avais retrouvé les travers à Berkeley sous le nom de *spare ribs*. Je me souviens de celles que j'allais acheter dans le kiosque au supermarché de la Coop. Elles étaient enrobées d'une excellente *barbecue sauce* et accompagnées d'une belle pomme de terre de l'Idaho cuite au four. Je prenais mon sac tout chaud et j'allais les manger sur les collines devant le panorama de la Bay Area. Les travers de porc que vous retrouvez dans votre assiette contiennent les molécules de tous ces souvenirs.

Achetez un travers de porc (1 et ½ si vous êtes 4 ou 5), coupez le en morceaux de deux os chacun. Préparez une marinade presque sèche avec du romarin, de la sauge, du thym, du poivre, deux ou trois gousses d'ail, de l'huile d'olive et un peu de sauce soja. Laissez reposer 12 heures au frigo, ou quelques heures en dehors. Une heure avant de servir chauffez le four à 220 et mettez-y le plat à four avec vos travers. Si vous avez un gril, n'hésitez pas à l'utiliser pour les dorer 5-10 minutes par côté. Mais attention de bien surveiller pour éviter les coups de soleil. Pendant l'heure de cuisson, tourner les travers et les mouiller avec un peu de vin blanc s'ils sèchent. Dans une petite casserole, entre temps, faites bouillir deux verres de vin blanc avec deux clous de girofle, un bâtonnet de cannelle, quelques graines de poivre et, si vous les avez, des graines de coriandre, de cumin et de cardamome (ce n'est pas nécessaire d'enlever les graines de la cardamome de leur coquille, il suffit d'écraser celle-ci). Quand le vin est réduit de moitié, filtrez-le, jetez les épices et remettez-le sur le feu avec deux cuillères de miel (ou plus si vous les aimez plus doux). Une fois que le miel est bien fondu, tenez ce liquide près du four prêt pour la caramélisation. J'y ajoute parfois deux cuillères de sauce barbecue, de celle que l'on trouve dans les magasins chinois. Quand les travers sont prêts, éteignez le four, badigeonnez-les avec la moitié du mélange vin-miel, remettez-les dans le four. Dès que le caramel dore la surface des travers, sortez le plat, badigeonnez-les de l'autre côté avec le restant du liquide, remettez le plat un moment au four. Attention, surveillez tout le temps : la caramélisation brûle facilement ! Si donc vous ne servez pas les travers tout de suite et vous voulez les garder un moment au chaud au four, ouvrez un moment la porte de celui-ci pour faire baisser sa température. Au moment de les servir, j'aime bien parsemer les travers de coriandre fraîche hachée. Alessandra cependant n'aime pas ça. La tradition des travers de porc de la rue de la Providence veut que ceux-ci soient servis à l'orientale, avec du riz. Vous pouvez vous servir de la recette du riz que vous avez vue dans le curry de Tororo, mais il faudrait un deuxième four (ou un four à air pulsé où l'on peut cuire deux choses à la fois). Sinon allez voir les recettes de riz d'Asie.

Cassoela

Ce plat est préparé exclusivement dans la région de Milan et porte un nom qu'il faut prononcer en patois lombard. Comme dans le cassoulet, c'est le récipient (casserole, *cazuela* en espagnol, *casseruola*, en italien) qui donne le nom à la préparation. Il y a du reste d'autres analogies entre *cassoela* et cassoulet. Dans les deux cas, il s'agit de plats où des parties de viande, considérées de deuxième choix, ont été longuement mijotées avec des légumes : dans le sud-ouest, les fayots, en Lombardie, le chou. Ce sont aussi deux plats paysans pauvres que les riches ont fini par apprécier. La nonna d'Italia aimait beaucoup la *cassoela*. En revenant à Lerici d'un voyage à Milan, elle rapportait souvent les *verzini*, les saucisses spéciales pour *cassoela* que l'on trouve seulement dans ce coin de Lombardie. Ici, il n'y a ni le chou lombard (la recette classique dit qu'il devrait être celui d'hiver après la première gelée !), ni les saucisses authentiques. La recette que je vous donne est donc une adaptation de la recette originale. Dans un grand faitout, faites revenir oignon, carotte et céleri hachés (mais les carottes en assez gros morceaux). Ajoutez des abats de porc, tels que : oreille, museau, pied, queue et travers (coupées en morceaux de deux os) et de la couenne. Faites rissoler un peu et mouillez avec du vin blanc. À part vous aurez lavé les feuilles de *verza* (ce qui s'approche le plus ici est le chou vert) dont vous mettrez une moitié dans la casserole en les coupant grossièrement avec les mains. Vous mettrez un peu plus tard le restant du chou. Il y a deux raisons pour le mettre en deux fois : d'abord parce qu'en entier il ne tiendrait pas dans la casserole, ensuite parce que celui que vous avez mis en premier fond et s'imprègne du gras de la viande. La deuxième moitié vous donne une garniture de feuilles. Au cours de cette étape, on ajoute aussi i *verzini*. Puisque vous ne les trouverez pas, vous ne pouvez que les remplacer par des petits saucissons à bouillir. Cherchez chez un bon charcutier. Utilisez éventuellement des saucisses de Morteau, mais de la meilleure qualité. La *cassoela* doit cuire environ 1 heure 1/2 à feu doux. Ajoutez un peu d'eau ou du bouillon si le fond a évaporé. Pour vérifier la cuisson, basez-vous sur les travers de porc dont la viande doit être tendre sans se détacher de l'os. Il est possible que vous ayez interrompu votre lecture là où j'ai parlé d'oreilles, museau et queue de porc (soit dit en passant, on retrouve ces mêmes ingrédients dans des plats antillais). Si par contre vous m'avez suivi jusqu'ici, vous serez récompensés par une version plus légère de la *cassoela*. Utilisez comme viande principale les travers de porc que vous aurez passés un moment au four jusqu'à leur faire perdre une partie du gras. Écartez le museau (dommage !), l'oreille et la queue, mais pas le pied, ni la couenne. Ces derniers servent à donner la consistance un peu gélatineuse de ce plat pauvre et royal. Ensuite procédez comme pour la vraie. Comme je vous ai déjà dit, on sert la *cassoela* avec la polenta.

Lapin latin

J'ai eu, un jour, l'idée d'ouvrir un magasin de raviolis et de spécialités italiennes. Ça a été une mauvaise idée. Très mauvaise ! La responsabilité revient à ma pomme pour la légèreté avec laquelle je me suis lancé dans l'entreprise. J'aime croire que j'ai eu aussi un brin de malchance. Quoi qu'il en soit, tout est allé de travers : le bail commercial n'était pas le bon : j'ai été obligé d'ouvrir une boucherie : j'ai donc dû embaucher un garçon boucher : le garçon boucher s'est révélé être un demi-psychopathe qui avait fait de la taule pour coups et blessures : je l'ai licencié et il a menacé de passer aux actes ; et ainsi de suite. J'ai tenu le coup en transformant la boucherie en rôtisserie jusqu'au moment où, au bout de longs pourparlers, les propriétaires des murs m'ont donné l'autorisation d'exercer l'activité de traiteur. Je pouvais enfin faire mes raviolis, mais le cœur, l'énergie et l'argent n'y étaient plus. J'ai vendu. Mon commerce était situé au Quartier Latin et, au début, mon activité consistait surtout à rôtir des poulets. Je l'avais donc appelé « Poulet Latin ». De cette expérience, je retiens deux souvenirs. La première une photo avec German, l'ami qui, au cours de cette période, m'a donné un sacré coup de main, la deuxième une préparation du râble de lapin de mon invention. Tout à fait sublime. J'avais installé une machine à rôtir qui était la Rolls-Royce des rôtissoires. À part les poulets, je faisais cuire des carrés de porc, des brochettes, des canards, des chevreaux et, comme je viens de dire, des lapins. Tout cela était absolument succulent. Vu le succès de mon entreprise, je me suis demandé si le dicton « en restauration on ne fait jamais faillite quand on mise sur le mauvais goût des gens » ne s'appliquait pas, *a contrario*, à mon cas. Tout cela c'est du passé. La photo dont je vous ai parlé, vous pouvez la voir dans mon album. Quant à la recette du lapin, la voici. Prendre deux râbles de lapin (c'est ainsi que l'on appelle chez le volailler le tronc de l'animal), les saler et les poivrer. Vous aurez auparavant fait bouillir du vin blanc avec de la moutarde jusqu'à obtenir un fond assez dense. Laissez refroidir le liquide et ajoutez de l'huile d'olive. Tout cela est plus long à dire qu'à faire. Mettez les râbles en sandwich, ventre à ventre, avec une farce de pancetta et jambon cuit haché, deux feuilles de sauge, quelques brins de thym et de romarin. Utilisez la peau qui pend des râbles d'un des lapins pour les enrober. Par-dessus, bardez-les avec une tranche de pancetta sous laquelle vous aurez glissé deux grandes feuilles de sauge (sur chacun des dos pour s'entendre). Bien ficeler. Tout cela est plus long à dire qu'à faire. Si vous avez une rôtissoire (je ne parle pas de ma Rolls-Royce, mais d'un four muni de broche), embrochez-les bien fermes et faites les rôtir environ trois quart d'heure. Le lapin a une viande merveilleuse, tendre, maigre, délicate, mais elle sèche facilement. C'est pour cela qu'on le barde et que l'on le mouille souvent en cours de cuisson. Pour cela, vous utiliserez le même vin moutardé avec lequel vous l'avez badigeonné après l'avoir délayé avec du bouillon (soyons réalistes, avec un peu d'eau et bouillon cube et une giclée de sauce soja). Tout cela est plus long à dire qu'à faire. Si vous n'avez pas un four à broche, vous pouvez juste les faire cuire dans un plat à four, en les retournant quatre ou cinq fois en cours de cuisson. Tout cela est plus long à dire qu'à faire. Il y a quelque temps, j'ai été dans la merveilleuse ville d'Arezzo. Dans une petite trattoria, j'ai commandé une spécialité locale, *il coniglio in porchetta*. Un bonheur. J'ai retrouvé le goût de mon râble. En effet, ce plat, dont on peut traduire le nom par « lapin cochonné », est un lapin entier farci de lard maigre, chair à saucisse et avec des gousses d'ail. Il y a une touche supplémentaire, le fenouil sauvage. Je vous conseille donc d'améliorer votre lapin avec une gousse d'ail non épluché que vous mettrez entre les râbles avec un peu de fenouil. Vous pouvez aussi ajouter un peu de fenouil dans le vin moutardé. Puisque le fenouil sauvage est impossible à trouver ici, vous pouvez utiliser des grains de fenouil (avec modération parce qu'ils ont un goût prononcé) J'ai essayé et j'ai trouvé ce compromis très acceptable. Qu'Alessandra me pardonne si je me suis attardé sur un plat qui est tabou pour elle ! Si à la place du lapin, elle voulait faire un « poulet latin », comme celui que je préparais pour mes clients, elle n'a qu'à farcir un poulet fermier de romarin, sauge, une gousse d'ail en chemise, un demi citron non traité, le saler et poivrer et le cuire à la broche ou au four.

***Fiori di zucchine* (fleurs de courgette)**

Ce plat que vous adorez, et que j'adore, était totalement inconnu au bataillon français. Puis, il y a une quinzaine d'années, la cuisine créative est née : les grands chefs se sont sentis obligés d'inventer chaque jour un plat nouveau. Quand ils étaient en panne d'inspiration, ils se penchaient tout naturellement sur la copie du voisin. C'est comme ça que toute une série de plats italiens (mais aussi indiens, japonais, marocains) ont trouvé leur chemin des cartes françaises. Les beignets de fleur de courgette font partie de ceux-là. La cuisine française étant génétiquement peu portée à la simplicité, quand on trouve des fleurs de courgette dans les menus français, elles sont d'habitude farcies. Je préfère la version toute simple, la fleur habillée de seule pâte à frire. C'est celle que je vous donne ici.

La plus grande difficulté est celle de trouver des fleurs de courgette en France. J'en ai vu dans les marchés de province l'été. Il y en a aussi dans les magasins d'alimentation de luxe. Je fréquente à longueur d'année Giuseppe, le maraîcher italien du marché d'Antony. Je supporte ses plaisanteries politiquement bêtes parce que je sais que, arrivé le mois de juillet, il me mettra de côté les fleurs de ses courgettes de plein champ. Pour les préparer il faut enlever les pistils, les enrober dans la *pastella*, (pâte à frire) et les plonger, une ou deux à la fois, dans l'huile (olive ou moitié olive, moitié autre arachide) pendant une minute ou par là. Pour faire la *pastella*, vous fouettez dans un bol un peu de farine, un œuf, du sel et un peu de bière. Je ne saurais pas vous donner les proportions exactes, mais le résultat doit être une pâte coulante : quand vous la versez de la cuillère, elle doit filer jusqu'au bol en formant un filet assez continu. Si vous mettez trop de farine les beignets seront mastoc, si vous n'en mettez pas assez, ils ne seront pas assez enrobés. Comme dans bien d'autres préparations, la méthode des essais et des erreurs vous servira à merveille. Même méthode pour la friture : si l'huile n'est pas assez chaude, les beignets absorbent trop de graisse (beurk !), si elle est trop chaude, ils noircissent (beurk, beurk !) Vous trouverez rapidement le bon équilibre. Ces jours-ci, j'ai essayé de frire avec la technique japonaise de la *tempura*. La différence consiste essentiellement dans la pâte à beignets qui doit être à l'eau, assez liquide et très froide. On ajoute pour cela quelques glaçons avant d'en enrober les fleurs. Au fur et à mesure que les fleurs de courgette sortent de l'huile, posez-les sur un papier absorbant et éventuellement gardez-les dans un four chaud jusqu'au moment de les servir. J'ai vu qu'il existe aussi des recettes italiennes de *fiori di zucca ripieni* (fleurs de courgette farcies) : on utilise souvent un peu de mozzarella avec ou sans un demi filet d'anchois. Il m'est arrivé de les faire ainsi, mais seulement quand Giuseppe m'a donné une telle quantité de fleurs de courgette que j'avais envie de varier. Mes préférées restent en tout cas les toutes simples... comme celles que me faisait ma maman. Étrange, non ?

PS : en italien, on les appelle souvent *fiori di zucca* (potiron), bien que l'on utilise surtout celles de la *zucchina* (courgette) qui sont meilleures.

Légumes

J'ai conservé un goût bien italien pour les légumes, en particulier pour ceux que l'on appelle les légumes verts. Sans boudier pour autant la carotte et le chou-fleur. Je viens de lire *La Cuisine italienne* de Capatti et Montanari (Editions du Seuil), un livre érudit parlant des rapports entre cuisines française et italienne depuis la fin du moyen âge. Les auteurs consacrent un chapitre à l'histoire de Catherine de Médicis qui aurait apporté à la cour de France les raffinements de la table italienne. On dit, entre autres, qu'elle aurait introduit l'usage des couverts. Il semblerait cependant que l'innovation la plus importante de notre Catherine ait été celle de faire connaître aux Français les légumes verts, *la verdura*. En Italie ils étaient prisés depuis l'époque romaine, tandis qu'en France et dans toute l'Europe du Nord le régime alimentaire était presque entièrement carnassier. On parle bien sûr des tables des nobles, car la majorité de la population se nourrissait de bouillies.

Mais revenons à nos jours. Je ne vais pas reprendre le laïus contre les légumes de serre, de Hollande, ogéemisés, hydroponiques, etc. Faites avec ce que vous trouvez ! Choisissez les légumes de saison et faites vos courses chez un maraîcher si vous pouvez. Sinon vous pouvez acheter des légumes surgelés. Je les utilise souvent : haricots verts, petits pois, brocolis, par exemple, sont tout à fait corrects. Je n'achète jamais des légumes bio : trop chers et rarement meilleurs. Je n'appelle pas pour autant à leur boycott. En ce qui concerne la cuisson, je m'écarte un peu du goût italien en préférant les légumes un peu croquants.

Venons donc à leur préparation. Il y a deux manières principales de les cuire. La première est à l'eau (que, pour faire chic, on dit « à la vapeur », ou pour faire encore plus chic, « à l'anglaise »). Cette façon convient à presque tous les légumes, en particulier aux haricots verts, brocolis, courgettes, blettes, épinards, etc. Vous les servez ensuite en salade avec de la très bonne huile d'olive, un peu de vinaigre, ou un peu de citron (ce qui n'a plus rien d'anglais !) L'autre manière de les cuire est le sauté. On met directement à la poêle dans l'huile des légumes qui contiennent beaucoup d'eau, tels courgettes, aubergines et poivrons. Rarement pratiquée, la cuisson sautée des carottes coupées en rondelles (huile ou mélange huile-beurre) donne un plat remarquable. Il y a d'autres légumes qui doivent être ébouillantés avant de pouvoir être sautés à la poêle. C'est le cas par exemple des haricots verts, des blettes, des choux-fleurs, des brocolis et des épinards (pour ces derniers, il ne faut presque pas mettre d'eau). Ensuite vous les sautez avec de l'huile d'olive. Vous n'utiliserez cependant pas celle de grande qualité dont les arômes disparaîtraient à haute température. Ajoutez une ou deux gousses d'ail que vous pouvez retirer à la fin, un peu de piment, si vous aimez ça. Éventuellement un peu de tomate concassée, ou purée de tomate. Je remplace souvent le sel par une giclée de sauce soja.

La *trifolatura* est une manière italienne toute simple de donner du goût aux légumes sautés. Il s'agit d'ajouter à fin de cuisson une quantité abondante de persil et ail hachés (en ce cas, bien entendu, pas d'ail, ni de piment en cours de cuisson). En Toscane, on appelle cette manière *al funghetto*, parce qu'elle est couramment utilisée avec les cèpes et les autres champignons. En France, on appelle cette technique « à la provençale ». La *trifolatura* convient particulièrement aux courgettes et aux aubergines. Dans le cas de certains légumes, au lieu de les blanchir d'abord et les sauter ensuite, l'on peut adopter une technique semblable au « rôti-bouilli » des viandes, c'est-à-dire la cuisson à l'étouffée. Dans une casserole aux bords bas ou dans une poêle portant couvercle on met à froid les légumes, l'huile, les compléments éventuels, un fond d'eau et l'on fait cuire couvert jusqu'à absorption du liquide. La quantité d'eau est plus ou moins importante selon la durée de

cuisson des légumes. Si, par exemple, vous cuisinez à « sauté-bouilli » des brocolis, il faut très peu d'eau (ayez la précaution de mettre les tiges 5 minutes avant les fleurs). Cette cuisson convient particulièrement bien aux petits pois (te rappelles-tu, Sofia, que tu les appelait « petites poires » ?), mais il faut enrichir la préparation avec de l'oignon haché, une gousse d'ail, un bouquet garni, un peu de bouillon (cube OK), de la tomate (pas trop).

Les artichauts à l'étouffée donnent un résultat excellent, à condition qu'il ne s'agisse pas de ces gros mollusques verts qui viennent de Bretagne. Prenez des poivrades, coupez la partie haute et écartez toutes les feuilles dures. On doit pouvoir tout manger, ou presque. Ajoutez aussi la partie tendre des tiges que vous aurez épluchées à l'économe. Écartez les feuilles avec les doigts et faites glisser entre elles une persillade (ail et persil hachés) et éventuellement de la mie de pain hachée. Mettez les debout dans une casserole dans laquelle ils doivent être bien serrés les uns aux autres. Couvrez-les d'eau et d'huile. Faites cuire couvert jusqu'à l'évaporation de 3/4 du liquide (il faut qu'il reste au fond une petite sauce). Les fenouils aussi sont très bons cuits à l'étouffée. Quelqu'un m'a dit dernièrement de mettre un peu de lait. C'était effectivement un bon conseil.

On peut, bien entendu, traiter les légumes d'autres manières : frits, en gratin ou grillés. Pour la friture, je vous renvoie aux *fiori di zucca*. On peut frire de la même manière des petites courgettes bien fraîches, des artichauts en quartier, débarrassés de leurs feuilles dures et de leur barbe, des quartiers de fenouils, etc. Le gratin est bien apprécié par les chefs français parce que, manipulés, cuits deux fois, couverts de sauce, agrémentés parfois de jambon et lardons, recouverts de fromage et chapelure, les légumes ne ressemblent presque plus à ce qu'ils étaient dans le potager ! Ce qui n'empêche pas qu'un gratin puisse être très bon. J'aime bien les choux-fleurs préparés comme ça. Il faut les blanchir, les mettre dans un plat à four couverts de béchamel et de fromage (emmental, cantal et similaires conviennent bien, si vous avez du parmesan, mettez-le au-dessus), on peut ajouter un œuf à la béchamel, une julienne de jambon cru ou cuit.

C'est plus rare de griller les légumes, mais cela peut être drôlement bon. Vous pouvez agrémenter un barbecue de viande avec des courgettes, aubergines, poivrons, salade rouge de Trévise (oui !) et même oignons à salade cuits lentement sur la grille. Les aubergines, courgettes, poivrons grillés (vous pouvez aussi le faire sur le gril de la cuisinière) sont aussi très bons froids marinés dans huile, persil, ail. Pour ce plat, j'utilise souvent des produits grillés congelés Picard : quand je le dis aux invités, leur réaction est presque toujours, « Mais qu'est ce que tu me racontes là ! »

Les aubergines, les courgettes et les cèpes (mais seulement les grosses têtes parfaitement saines des champignons) peuvent être préparés à la milanaise : passés dans l'œuf et la chapelure et ensuite sautés. Au Piémont, il existe une tradition des plus originales pour préparer les légumes, *la bagna cauda* (littéralement, bain chaud). Il s'agit ni plus ni moins d'une fondue. On présente à table une grande variété de légumes crus coupés en tranches : poivrons, fenouils, céleri, artichauts, cardons, choux-fleurs, carottes, brocolis, endives, et bien d'autres. On y trouve parfois aussi des légumes cuits al dente, comme topinambours et pommes de terre. Chaque convive les plonge dans le liquide de cuisson en train de bouillonner sur un réchaud au milieu de la table. En quoi consiste-t-il ? Eh bien, pour la base il y a deux écoles, celle de l'huile d'olive (mais dans quelques recettes on parle aussi d'huile de noix) et celle d'un mélange d'huile et beurre (un ami aux Etats-unis m'a expliqué que ce sujet était toujours un motif de dispute entre ses parents, émigrés piémontais de deux villages différents). Quelle que soit la matière grasse, on y ajoute une demi-douzaine de gousses d'ail et cinq ou six anchois dessalés. Parfois on fait cuire l'ail dans du lait avant de le mettre dans l'huile.

Passons à quelque chose de plus simple. Mangeons des légumes crus ! Je ne parle pas seulement de salades vertes et de tomates ! Les parties les plus tendres des artichauts

coupés en fines lamelles sont très bonnes assaisonnées simplement d'huile, vinaigre et sel (vous aurez après la bouche toute noire !). Vous couperez en tranches un peu plus épaisses les fenouils que vous mangerez pareillement en salade. Mais aussi les poivrons (mélangés avec une salade verte). Parmi les légumes bons à être mangés crus, il y a aussi les pousses d'épinard, le céleri branche et rave, les betteraves (coupées en très fines lamelles) et les carottes. En Italie, on appelle *pinzimonio* une présentation de légumes crus en entrée : carottes, fenouils, céleri, artichauts, concombres, tomates, poivron, radis, etc. On les attrape avec les mains et on les plonge dans une coupelle individuelle remplie d'une émulsion d'huile d'olive et citron, ou si vous voulez d'une citronette. Chez nous en été, on faisait, plus simplement, une grande salade mixte : salade verte avec tomates, concombres, radis, poivrons, petits oignons blancs. Eh bien, je crois avoir tout dit sur les légumes. J'espère, comme Catherine, vous avoir donné envie d'en manger un peu plus.

Bolognaise

dite aussi *salsa alla bolognese, sugo alla bolognese, ragù di carne ou ragù alla bolognese*

Tout passe ! Dans le royaume des pâtes, celle qui, pendant plus d'un siècle, a été la reine incontestable des sauces voit le nombre de ses courtisans diminuer de jour en jour ! Son nom figure toujours sur la carte des buffets des gares. On continue à vous la proposer dans les petites *trattorie* de banlieue à prix fixe ! En pots, elle occupe toujours un rang respectable dans les rayonnages des supermarchés ! Des milliers de livres de cuisine en cent langues diverses continuent à lui rendre hommage. Dans les plats préférés des Français, les spaghetti à la bolognaise occupent une honorable 13^e place. Ce ne sont plus cependant que les derniers tours de piste d'une vedette en train de faire son adieu à la scène. Demandez des pâtes bolognaises dans un restaurant un tant soit peu dans le vent, un de ceux que les guides gastronomiques affublent de l'épithète : innovateur, créatif, évolutif. Tout ce que vous obtiendrez sera le sourire indulgent du maître d'hôtel : il vous proposera à la place *pappardelle col sugo di lepre, bigoli all'anatra, gnocchi allo stufato di cinghiale*, dans le meilleur des cas des *tagliatelle alla salsa modenese*. Cette dernière n'est qu'une cousine germaine de la bolognaise. C'est un peu comme dans un restaurant français étoilé où on vous répond pommes-allumettes quand vous prononcez le mot frites. Tout passe ! Moi-même, râleur contre les dictats de la mode, grand fidèle de la table d'antan, personne qui évite l'air du temps comme le ketchup sur une entrecôte de charolais, moi-même, je disais, je viens de me rendre compte que, arrivé à la fin de ce petit recueil, j'ai oublié d'inclure la recette de la *salsa di carne alla bolognese* ! Quand je pense que pendant longtemps celle-ci a été la préférée d'Alessandra ! Presto, presto, il faut remédier !

Cette sauce de viande était aussi appelée *ragù*, nom que lui avait probablement donné un auteur de livres de recettes du XIX^{ème} siècle quand la cuisine française inspirait l'italienne. Ingrédients et technique de cuisson ressemblent du reste à ceux d'un ragoût de viande. Voici donc ma recette de *ragù* ou *salsa alla bolognese*. Il ne s'agit ni d'une recette personnelle, ni de la recette classique. Toujours un mythe, celui de la « recette classique » devient une gageure dans les cas de la bolognaise. Trop de cuisinières et cuisiniers lui ont ajouté leur grain d'épice. Du reste après ma recette, je vous en donnerai une assez différente qui me vient de Giordano. Voici comment j'ai appris à faire la bolognaise. Je commence par le *battuto*. Il s'agit de l'incontournable départ de cent recettes italiennes : oignon, carotte et céleri hachés. Il peut y avoir aussi du lard blanc ou de la pancetta et du persil. Quand l'oignon commence à dorer, j'ajoute la viande hachée. C'est ici que les écoles diffèrent le plus : il y a le tout bœuf, le tout veau, le mélange des précédents, le bœuf et porc (chair à saucisse), le bœuf, veau et porc. La plupart du temps, j'utilise bœuf et chair à saucisse (difficile à trouver de la bonne ici, mais vous pouvez acheter des saucisses ou chipolatas label rouge et en utiliser la chair). Mon objection principale à la viande de veau est le prix, mais il faut reconnaître qu'elle rend la sauce plus délicate. Faire bien revenir la viande mélangée au *battuto* et verser un verre de vin rouge (depuis quelque temps j'ai pris l'habitude de faire bouillir le vin avant de l'ajouter aux préparations). Quand le vin est évaporé, j'ajoute une boîte de tomates pelées, ou de la purée de tomates. Un bouquet garni, ou simplement une feuille de laurier et quelques brins de romarin (en ce cas vous pourrez ajouter un peu de persil haché à la fin). Bien entendu sel et poivre et éventuellement la tricherie (= un demi bouillon cube qui relève le goût, mais attention au sel !) On peut aussi ajouter des cèpes séchés que vous aurez fait revenir une demi-heure dans un verre d'eau tiède. Le résultat est excellent, n'en déplaise à Alessandra ! Une bonne bolognaise mijote couverte au moins une heure.

Maintenant, la recette de Giordano. *Battuto* de lard blanc ou pancetta, oignon et carotte. Viande de bœuf. Vin rouge. Tomate (peu, même juste une cuillère de concentré), ajouter un peu d'eau (ou bouillon), cuire 1h ½ - 2 h, vers la fin ajouter noix muscade râpée et une belle écorce de citron (non traité et lavé, sans la partie blanche). Hors du feu un peu de crème fraîche ou un peu de lait (entier). Quel que soit le type de bolognaise, elle adore se couvrir de bon parmesan râpé.

Le bortsch pour Pierre

Mon ami Pierre est un titi parisien de 87 ans, d'origine juive russe. Chaque semaine, nous faisons les courses ensemble à l'hyper. Je remplis le caddy de boîtes de tomates, fromages, poulets, légumes, pâtes, riz. Pierre choisit quelques salades mélangées sous vide et des surgelés prêt pour le micro-onde. Voulant l'initier au B.A.-BA de la cuisine, je lui avait fait acheter des produits tout simples, comme des ravioli sous vide et des sauces toutes faites. Il les a laissés tranquillement périmer dans son frigo. Même cela était trop compliqué pour lui. J'ai fini par comprendre qu'il est probablement plus moderne que moi et que tous ceux qui, avec des gestes vieux de milliers d'années, manipulent encore des légumes crus, des céréales sèches et des morceaux de viande rouges de sang. Pierre fait partie de la nouvelle génération de mangeurs pour qui la cuisine est *terra incognita*. Ils ne conçoivent pas de mettre une casserole d'eau sur le feu et, encore moins, de couper un oignon. Comme il y a des « non bricoleurs », il existe aussi des « non cuisiniers ». Il s'agit surtout des hommes, mais un nombre important de femmes est en train de gonfler leurs rangs. Comme vous savez, tous les lundis soir, se réunissent chez moi autour d'un repas Pierre et d'autres amis. Nous avons appelé nos rencontres le « Club des Fourchettes Solitaires ». Pour beaucoup des membres, c'est la seule occasion de la semaine de manger un plat cuisiné maison. J'ouvre une parenthèse : quand vous êtes invités chez quelqu'un, pour savoir si cette personne sait cuisiner, cherchez la planche à découper. Peu importe si la cuisine est bien équipée : dans ce domaine, comme dans bien d'autres, on cherche à compenser l'incompétence par le suréquipement. Si la planche à découper est vierge, si elle est caché quelque part, ou si elle n'existe même pas, ne vous attendez pas à un grand repas.

Je reviens à Pierre. Ce jeune homme est une anthologie de l'histoire du siècle passé. Fait prisonnier à 17 ans sous le régime de Vichy, il a combattu dans la résistance. Après la guerre, il a milité au PC, mais il est vite devenu un opposant. Son métier de journaliste et son caractère affable et pétillant, lui ont valu l'amitié d'un nombre impressionnant de personnages qui ont marqué le XX^{ème} siècle, de Picasso à Jovet, de Saint-Exupéry à Malraux, de Charlie Chaplin à Aragon. Élevé dans le milieu juif russe à Paris, Pierre est aussi une fenêtre ouverte sur la révolution bolchevique. Son père, un des premiers pilotes de l'armée rouge, avait été envoyé en 1920 à Paris comme chauffeur de taxi pour infiltrer le milieu russe blanc. Sa mère, militante de la première heure dans la révolution d'octobre, l'avait suivi en France. Rappelés en 1924 à Moscou, les parents de Pierre avaient décidé de rester à Paris. Son père avait continué à faire taxi et sa mère était devenue actrice. Né, comme il dit, avec un volant de taxi entre les mains, et élevé dans les coulisses d'un théâtre, Pierre a connu beaucoup de joies, mais non celle d'un foyer où, à 20 heures, flottent les effluves d'un ragoût longuement mijoté. D'après ce qu'il raconte, son ordinaire était du thon à la tomate en boîte.

De temps en temps cependant, sa maman cuisinait un bortsch. (Ouf, j'y suis arrivé !) Quand il m'a raconté ça, je n'ai pas pu résister un instant à la tentation de prendre la place d'une mère juive : je l'ai invité venir manger un bortsch chez moi. Il ne pouvait pas être comme celui de sa maman parce que Pierre n'avait pas été capable de me donner assez d'indications. Il ne pouvait non plus être un bortsch typique, étant donné qu'il y a mille manières différentes de faire un bortsch : de l'Ukraine à la Pologne en passant par la Biélorussie. Ce plat est assez proche d'un minestrone sans riz. Autour de trois acteurs de base, les betteraves crues, le chou et le bouillon, un nombre incertains de figurants prend part à la mise en soupe. J'avais mangé quelques bortschs dans les restaurants juifs new-yorkais du Lower East Side, mais je n'en avais jamais fait. J'ai alors consulté un certain

nombre de recettes et j'ai fini par préparer pour Pierre une soupe couleur rouge intense qu'il a trouvée très bonne, sans toutefois m'appeler « maman ». La voici.

Faites dégorger un grand morceau de macreuse (ou autre coupe de bœuf à bouillir qui ne soit pas trop gras et, si vous l'avez, un os à moelle), plongez le dans l'eau bouillante, écumez, comme un pot au feu. Entre temps, faites revenir dans une cocotte des carottes, oignons, navets, poireaux, ail, céleri et, quand ils sont bien tombés, ajoutez des tomates en boîte ou de la purée de tomates. Mettez maintenant le morceau de bœuf (et l'os à moelle) et le bouillon filtré. Ajoutez quelques betteraves crues coupées en tranches assez fines, un chou blanc coupé en lanières et un bouquet garni (persil, laurier, thym et si vous en avez de l'aneth) et deux clous de girofle. Un bouillon cube ne fera pas non plus de mal. Laissez cuire deux bonnes heures à petit feu. Ajoutez quelques pommes de terre coupées en cubes et faites cuire encore une demi-heure. On peut y mettre aussi des haricots (trempés la veille et ajoutés avec le chou et les betteraves, ou en boîte et ajoutés avec les pommes de terre), un saucisson à cuire coupé en tranches. Des recettes parlent aussi d'une cuillerée de vinaigre, que je n'ai pas mise, mais je le ferai la prochaine fois parce qu'elle équilibre le sucré des betteraves. D'autres mentionnent aussi une cuillerée de sucre, mais je les laisse faire. Quand tout cela est bien, mais bien mijoté (ça a duré environ trois heures, mais on ne doit pas craindre de laisser la cocotte un peu plus sur le feu), on met de côté la viande et on sert la soupe. Celle-ci est très bonne, meilleure même dit-on, réchauffée le lendemain. On l'accompagne de crème fraîche acidulée (pour la rendre plus acide que celle que l'on trouve ici, ajoutez un peu de yaourt). La maman de Pierre servait la viande froide le lendemain. Moi je l'ai servie encore chaude après la soupe. Elle doit toujours être accompagnée de ces très gros cornichons d'Europe orientale que l'on appelle *malossols*.

Trois tartares

Tartare de bœuf

À Berkeley un jour, une amie française a voulu préparer un tartare de bœuf pour les membres de la communauté radicale où elle vivait. Quand elle l'a servi, des voix se sont élevées : « *Wow, row hamburgers !* ». Au cours du repas, quelques convives sont partis discrètement à la cuisine pour aller se faire griller « les hamburgers crus ». Pour un bon tartare, il faut de la viande de bœuf de bonne qualité et très maigre. Vous demanderez au boucher du tartare. Dans les boucheries, la viande hachée est vendue selon le pourcentage de partie grasse sous les dénominations suivantes : tartare (- 5 %), steak haché (de 5 à 15 %), viande hachée (+ 15 %). Si vous voulez faire n'importe quel plat allégé (par exemple une bolognaise) avec de la viande hachée, demandez donc du « tartare ». Les puristes disent qu'il faut hacher soi-même la viande au couteau. Je les laisse dire. Revenons à notre recette. Dans un grand bol, mélangez viande, câpres, cornichons hachés, petits oignons de printemps hachés, persil haché, ketchup, Worcestershire sauce, moutarde, sel, poivre, huile d'olive et un jaune d'œuf par personne. On fait du joli cinéma avec le tartare en exécutant toutes ces opérations à table. Si vous préférez la préparer à la cuisine, vous pouvez mélanger tous les ingrédients sauf les œufs en laissant de côté un peu de câpres, cornichons, oignons que vous utiliserez pour décorer le pourtour des assiettes. Sur la viande, vous posez une demie coquille d'œuf avec son jaune. Le tartare est encore meilleur avec de la viande de cheval. Une amie d'origine russe m'a servi un jour un très bon tartare où elle ajoutait des dés de betterave cuite. Mais je sais que vous ne raffolez ni de l'un, ni des autres.

Tartare de saumon

Comme pour le carpaccio, je préfère utiliser le saumon surgelé sauvage d'Alaska. Si je ne le trouve pas, je choisis du saumon norvégien. Vous le hachez à la main et ajoutez câpres, cornichons, herbes (persil et éventuellement ciboulette, aneth, coriandre), oignon de printemps ou petits oignons sous vinaigre (vous pouvez utiliser ceux qui sont dans le pot des cornichons), sel, poivre et de la très bonne huile d'olive. J'aime le garnir avec du fenouil en fines tranches et assaisonné d'huile et de citron. Très bon aussi accompagnée de céleri rémoulade, surtout fait maison. Garnissez avec des quartiers de citron.

Tartare de thon

Vous pouvez procéder comme pour le tartare de saumon, mais la chair de thon ayant un goût plus marqué, j'aime y mettre aussi des lamelles d'olives (noires et vertes dessalées un quart d'heure dans l'eau chaude en bien rincées) et des quartiers de tomates cerise. Je trouve qu'une garniture de roquette lui convient bien.

Zucca

(Variantes sur le thème du potiron)

Gnocchi di zucca (Gnocchi de Potiron)

Ce plat n'a pas seulement le mérite de plaire à Stefano. Il a aussi celui d'être facile à faire. En plus, il est original. Achetez chez un maraîcher une tranche d'environ un kilo de potiron bien frais à la chair jaune-orange. Découpez grossièrement la pulpe en cubes (après avoir éliminé la partie filandreuse et les graines). Mettez-les au four disons moyen, disons, un quart d'heure, ou le temps qu'il faut pour que l'eau ait évaporé sans que la pulpe noircisse. Écrasez-la et ajoutez-y 200 g de farine, un oeuf, un peu de muscade râpée. Vous obtiendrez un mélange qui n'est pas assez consistant pour être roulé comme pour les gnocchis de pommes de terre. Avec les *gnocchi di zucca* on utilise une autre technique : on les mets par cuillerées dans l'eau bouillante et salée. Comme les autres, ils sont cuits quand ils montent à la surface. À ce moment, vous les attrapez avec une écumoire et les jetez dans la poêle à côté où grésille (mais à peine) du beurre avec quelques feuilles de sauge fraîche. Vous terminez avec une pluie, un orage même de parmesan. Question : quelle est la différence entre potiron et courge ? Je ne l'ai jamais compris !

Zuppa di zucca (soupe de potiron)

Coupez la pulpe du potiron (ou bien du potimarron) en cubes. Émincez un oignon. Dans une casserole, faites dorer dans un mélange d'huile et de beurre un oignon haché (certaines recettes suggèrent aussi de la carotte émincée, et je pense que c'est une bonne idée). Dès qu'il est doré ajoutez la pulpe du potiron coupée en dés grossiers. Faites revenir cinq minutes le tout, puis remplissez d'eau la casserole. Salez, poivrez, muscadez et bouillonnez. Laissez cuire à petits bouillons une demi-heure. Moulinez : la soupe est prête. Il ne vous reste qu'à ajouter quelques cuillerées de crème fraîche au moment où vous la sortez du feu. Prévoyez à table des mignons croûtons, à peine légèrement aillés et bien dorés. En bons italiens, vous prévoyez à table du parmesan râpé. Le grand chef Guy Savoy conseille de mettre de la fourme d'Ambert en lamelles et de passer la soupe un moment sous le grill. Le non moins grand chef Bocuse, propose une jolie mise en scène : coupez la partie supérieure du potiron et enlevez d'abord toutes les graines et la partie filandreuse que vous jetez. Ensuite, toujours avec une cuillère, enlevez la pulpe. Faites attention à ne pas percer la peau. Sautez les dés de potiron dans une casserole comme avant, puis remplissez la courge avec votre préparation, un peu d'eau et beaucoup de crème fraîche. Utilisez la partie supérieure comme couvercle. Posez sur un plat à four et enfournez pendant une demi-heure.

Tortelli, tortelloni ou ravioli di zucca

C'est une spécialité de Mantova, en français Mantoue, belle ville au bord du Pô où se mélangent les traditions culturelles lombardes, vénitiennes et émiliennes. Autrement dit, on y mange drôlement bien. Mantova atteint son moment de grande splendeur sous la seigneurie des Gonzaga, condottieri de la fin du XVe siècle, aussi grossiers qu'opportunistes. Après s'être assuré le pouvoir sur la seigneurie de Mantoue, en bons nouveaux riches, ils ont fait appel aux plus grands artistes du moment pour dorer leur blason. C'est ainsi qu'aujourd'hui on vient du monde entier pour admirer la *Camera degli Sposi*, chambre nuptiale peinte à fresque à la fin du XVe siècle par Andrea Mantegna. L'art de la table à Mantova est aussi

digne de son illustre passé. On y retrouve quelques traces de la cuisine de la Renaissance où le goût dominant était un mélange de sucré-salé. C'est certainement le cas du plus fameux des plats mantouans, i *tortelloni di zucca*. Voici comment les préparer.

Il faut de la pulpe de potiron cuite au four, de la *mostarda di Cremona o di Vicenza* (allez voir il *Bollito misto*), des amaretti di Saronno (petits macarons secs et friables à qui l'amande des noyaux de pêche donne un goût légèrement amer), beaucoup, beaucoup de parmesan râpé, un œuf, un brin de muscade râpée. On mixe, coupe, broie, hache, malaxe, mélange tous ces ingrédients et l'on obtient une belle farce couleur brique avec laquelle on remplit des carrés ou des cercles de pâte plutôt grands (d'où le nom *tortelloni*). Si les opérations jusqu'ici vous ont paru quelque peu compliquées, le reste est tout simple. La meilleure sauce pour les *tortelloni di zucca* est du beurre fondu où des feuilles de sauge ont légèrement grésillé. Et l'on ajoute encore beaucoup de parmesan. Voilà c'est tout.

Fast Food

Pour la recette du lièvre à la royale, vous pouvez consulter le Larousse Gastronomique, mais ni là, ni dans d'autres livres de cuisine vous ne trouverez de recettes vraiment rapides et bonnes. Pas de souci, papa Zorro avec sa casserole et son blanc chapeau est arrivé ! Mais attention, vos petits plats seront d'autant meilleurs et plus rapides que votre garde-manger sera garni des *basics* : parmesan, sauce soja, bouillon cubes, safran, persil, romarin, sauge (dans un pot sur la fenêtre), œufs, anchois, olives, thon en boîte, jambon, tomates en conserve. Et si j'ai oublié quelque chose, j'y reviendrai.

Fast pasta : spaghetti & Co. prêts en moins de 15 minutes

Parmi les recettes de spaghetti déjà traitées, la majorité peut être classée dans la catégorie de la cuisine rapide, facile et bonne : *spaghetti aglio olio e peperoncino*, *spaghetti alla pummarola* (tomate et ail), *orecchiette ai broccoli*, *spaghetti al tonno*, *alle acciughe*, *alla carbonara*, *alla matriciana*, etc. À celles-ci, je peux ajouter une autre recette, un vrai tour de passe-passe, *pasta al gorgonzola*. Prenez n'importe quel type de pâtes, fraîches, dures, courtes, longues. Pendant qu'elles sont en train de bouillir, faites fondre à feu très doux du gorgonzola, ou, mieux encore, un mélange gorgonzola-mascarpone (on le trouve en vente tel quel) dans une poêle. Vous pouvez aussi ajouter de l'Edam en tranches ou similaire et un peu de crème fraîche. Pour faire fondre le fromage sans qu'il attache, j'ajoute un peu de lait dans la poêle. On termine par une noisette de beurre ou un filet d'huile. Beaucoup de parmesan râpé. Une succulence : ajoutez des cerneaux de noix pilés. Vous arriverez difficilement à réaliser quelque chose de si bon et en si peu de temps ! Vous pouvez ajouter d'autres fromages fondants, tout rogaton de raclette, brie, chèvre que vous avez dans le frigo. Vous appellerez alors ces pâtes, *pasta ai quattro formaggi* (peu importe qu'il y en ait 3 ou 30, on l'appelle toujours aux quatre fromages). Parmi les *fast pasta*, on peut aussi citer la *pasta e fagioli* préparée avec des haricots en boîte.

Fast rice : riz canto-milanais et salade de riz

Le riz prend un peu plus de temps à cuire que les pâtes. Il est vrai que la cuisson du riz asiatique (voir plus haut) est beaucoup plus rapide que celle du risotto, mais il faut y ajouter le temps le laver et faire tremper (au moins 10 minutes). Vous pouvez cependant faire cuire à la manière asiatique une quantité importante (comptez un petit verre par personne, par repas) de riz qui se conserve facilement trois jours au frigo. C'est ce que je fais souvent pour l'utiliser plus tard sauté. Le plat final tient à la fois du riz cantonnais et du risotto. Les amateurs de riz oriental et ceux de risotto me jetteront l'anathème en lisant cela. Je m'en fiche : mon plat, ou plutôt mes plats, parce qu'on peut varier considérablement les ingrédients, sont excellents. On chauffe un peu d'huile d'olive dans une poêle, on y jette le riz que l'on a fait cuire comme indiqué plus haut, on le fait revenir 5 minutes avec une bonne giclée de sauce soja, un tour de moulin à poivre, et un demi verre d'eau si le riz devenait trop sec (mais il ne doit pas être *all'onda* comme un risotto). Il est déjà bon comme ça, avec juste une goutte supplémentaire de bonne huile et une dose généreuse de parmesan. Mais on peut faire mieux. Ajoutez des lamelles du jambon, cuit ou cru, que vous avez dans le frigo et/ou des dés de gruyère ou d'Édam ou de la chipolata ou merguez que vous aurez fait griller à part (et dont vous aurez éliminé un peu de gras). Vous pouvez vous rapprocher d'un véritable riz à la cantonnaise (pour autant qu'il existe une recette du « véritable » riz cantonnais !) en faisant revenir de l'ail et éventuellement un peu de gingembre dans l'huile, avant d'y jeter le riz. Y ajouter des petits pois surgelés (que vous aurez fait blanchir 5 minutes dans une casserole à côté, ou dans le micro-onde), ou des haricots verts coupés en

morceaux. Vous pouvez ajouter un demi verre d'eau dans lequel vous avez dissout un demi-sachet de safran. Ou un œuf légèrement battu que vous mettez juste avant de sortir la poêle du feu. Par contre vous pouvez retrouver un goût plus proche d'un risotto si, avant de jeter le riz dans la poêle, vous y faites revenir des oignons. Avec les oignons, vous pouvez sauter des légumes, comme des courgettes en fines tranches ou des brocolis. Vous pouvez y recycler un reste de rôti de porc, une cuisse de poulet, et bien d'autres choses trouvées dans le frigo.

L'été, vous pouvez utiliser votre riz froid pour faire une belle salade de riz. Assurez-vous qu'il soit *al dente*. Assaisonnez-le d'huile, vinaigre (ou citron ou mélange des deux), sel et poivre. Garnissez-le de câpres, cornichons en rondelles, petits oignons conservés dans du vinaigre (ceux qui sont dans les cornichons bien sûr, mais souvent il y en n'a pas assez), rondelles ou quartiers d'œuf dur, tomates cerise coupées en deux (tomates normales débarrassées d'eau et pépins et coupées en cubes, OK). À ce moment choisissez : riz froid de viande ? Ajoutez une julienne de jambon cuit, des francforts en rondelles et de cubes de gruyère. Riz froid de poisson : ajoutez du thon en boîte (éliminez l'huile de conserve qui est de mauvaise qualité) et des bouts de filets d'anchois. Il y a beaucoup de variantes comme avec des petits champignons en conserve sous huile (chers, hélas), lanières de poivron conservé dans l'huile (en boîte dans le rayon italien). Une autre recette demande seulement une garniture de thon, pois chiches et persil. En général si vous avez sous la main du bon basilic, n'hésitez pas à l'ajouter. Dans la gamme des plats rapides avec du riz, on doit bien sûr inclure la soupe *riso e prezzemolo*.

Fast Burger : Le meilleur hamburger du monde

Sur l'air du « plus beau tango du monde », chantez les paroles suivantes : « Le meilleur, le meilleur hamburger du monde est celui qui nous préparait papa ! » Merci, merci, ça suffit ! Prenez un hamburger. L'idéal serait un bon morceau de viande que vous avez haché vous mêmes (on peut le faire au couteau), ou du steak haché (ou tartare haché, si vous l'aimez maigre) acheté chez votre boucher, sinon un steak haché surgelé (mais choisissez les meilleures marques, évitez les promotions, et préférez les 5 % de matière grasse) que vous aurez fait décongeler quelques heures au frigo, ou un steak haché encore surgelé. Mais oui, même avec ça on arrivera à faire le meilleur hamburger du monde ! Poivrez-le et mettez-le sur le grill bien brûlant. À côté, vous avez une poêle où grésillent deux tranches de pancetta ou ventrèche, et sur un plat un œuf et une tranche de fromage type Édam ou Gouda. Tandis que la première face du hamburger grésille, mettre l'œuf dans la poêle où la pancetta finit de cuire. Tournez le hamburger, salez (moi je mets du sel au romarin : si vous en voulez, j'en ai à la maison), posez dessus la tranche de fromage, posez un couvercle au-dessus de la plaque du grill. Prévoyez des plats chauds, accompagnez de pommes de terre sautées à la lombarde : pelées, en cubes, cuites très fermes à l'eau et sautée, éventuellement avec une gousse d'ail en chemise, de la sauge, du romarin. Je vous autorise à ajouter du ketchup, mais avec modération. Il ne faut pas confondre le « meilleur » hamburger du monde avec le « plus décadent » hamburger du monde. Tout comme dessus, œuf excepté, mais en plus une tranche de tomate, une feuille de laitue, une tranche d'oignon doux. On assaisonne ce dernier d'un mélange ketchup-mayonnaise (il est impératif que cette dernière soit industrielle !) Le tout doit être emprisonné dans le *hamburger bun*, le petit pain molasse et légèrement sucré que vous connaissez. C'est à la limite du *junk food*, mais je l'aime.

Fast eggs : omelettes et frittate

À part les œufs pochés, les œufs mimosa, les soufflés et quelques autres dizaines de préparations, les œufs sont du *fast food* par excellence. Je passe sur les préparations sur le plat, dur, à la coque, pour vous parler des omelettes et des *frittate*. Je prépare les premières

en Italie, les deuxièmes en France : histoire de me donner une aura exotique à très bon compte. Toutes les deux demandent une poêle parfaitement antiadhésive. La différence tient seulement dans le fait que l'omelette est pliée en deux et éventuellement farcie à l'intérieur de jambon, fromage, etc. La *frittata* par contre est renversée entière après avoir été déjà presque entièrement cuite. Cette différence ne mériterait pas d'être soulignée, si ce n'était que les omelettes peuvent être faites avec beaucoup d'ingrédients, surtout des légumes.

Voyons par exemple la *frittata di zucchine*. On fait revenir des courgettes en rondelles à feu assez vif dans de l'huile d'olive en remuant bien pour qu'elles ne prennent pas un coup de soleil. Quand elles sont au point de perfection, fermes et tendres à la fois, on ajoute la *trifolatura* (persil et ail haché). Tout de suite après on verse les œufs battus salés et poivrés. Avec la cuillère en bois, on soulève les bords pour que l'excès d'œuf en surface passe au rez-de-chaussée. On laisse cuire à feu moyen jusqu'à ce que la surface soit suffisamment solide pour que l'on puisse renverser la *frittata*. Après on la retourne. Je déconseille de la faire sauter en l'air par un coup de main habile. Il vaut mieux se servir d'une assiette. On fait dorer encore un peu la *frittata* et on la sert. Une autre technique (encore plus prudente) consiste, au lieu de la renverser, de cuire la surface haute sous le grill. La *frittata* ne peut jamais être bien baveuse comme une omelette, mais elle doit rester souple à cœur. Voici d'autres légumes que l'on utilise souvent dans la *frittata* : les oignons (paysanne, simple, excellente, mais il en faut beaucoup et bien soigner leur cuisson), les haricots verts, les épinards, les artichauts (seulement les parties tendres en petits quartiers et *trifolati*), les pommes de terres en rondelle (c'est l'équivalent italien de la *tortilla de papas*, sauf que les pommes de terres sont sautées, et non frites dans beaucoup d'huile à l'espagnole), les brocolis, les poivrons et aussi un mélange de plusieurs légumes. On ajoute souvent du parmesan râpé à l'œuf battu. Parfois des bouts de saucisse ou de jambon cuit. Si vous avez un reste de spaghetti au beurre, vous pouvez préparer la *frittata* préférée de Gianni.

Crostini et bruschette

Ces préparations simples à base de pain remplacent avantageusement les pizzas surgelées et même celles de bon nombre de pizzerias (remarquez que je n'ai pas écrit *pizzeria*). Il s'agit simplement d'une tranche de pain passée au grill accompagnée de condiments variés. Commençons par *i crostini*. Parmi les plus fameux il y a ceux que l'on sert en amuse-gueule dans les restaurants toscans. Ils sont à base de foie de volaille sauté avec sauge et vin blanc. Ensuite ils sont hachés jusqu'à être réduits en purée avec un filet d'anchois et des câpres. Il en résulte une sorte de pâté à la consistance de pommade avec lequel on tartine des croûtons de pain aussi larges que la section d'une baguette. En Toscane, on les imbibe légèrement de bouillon avant de les servir. À Rome, un *crostino* est quelque chose d'un peu différent. Sur une tranche large de pain, on fait fondre de la mozzarella avec soit une tranche de jambon de Parme, soit des anchois. L'*Enoteca* a fait de ces *crostini* un de ses plats de bataille. Son secret est de mettre la tranche de jambon à cru pour qu'il garde sa fragrance. Ils ont, bien entendu, un toaster professionnel qui toaste d'en haut et d'en bas en même temps. À la maison, on donnera un coup de grill au pain avant de le recouvrir de mozzarella. Si vous préparez les *crostini* aux anchois, mettez en même temps que la mozzarella quelques tomates cerise coupées en deux. On peut bien sûr improviser sur le thème du *crostino*, mais je vous en prie, restez simples ! Les Anglais servent le *Welsh Rarebit*, une sorte de *crostino* qui est à lui seul un manifeste du mauvais goût britannique : sur du pain de mie grillé, ils mettent de la sauce Mornay (béchamel et fromage) ou une sauce à la bière avec ajout de poivre de cayenne, *Worcestershire sauce*, paprika, etc. Ils ont écrit des livres de recettes là-dessus. Les Français ont réussi à les rejoindre dans l'ignominie culinaire avec les croque-monsieur que l'on vous sert à 9 €, aux terrasses des cafés. Tout cela répond au principe, « pourquoi faire bon et simple alors que l'on peut faire compliqué et mauvais ! » Passons à la *bruschetta*. D'abord prononcez ça comme, « brou'skét'ta ». Elle est aussi connue en Toscane comme *fettunta* (tranche huilée) ou dans d'autres régions comme

panunto (pain huilé). Ce n'est en effet qu'une tranche de gros pain de campagne frais, ou, mieux encore, rassis, que dans les maisons paysannes on faisait griller au-dessus de la cuisinière à bois. Chez nous en ville, on utilisera le grill. On la frotte avec une gousse d'ail et on l'imbibé légèrement d'huile d'olive. Souvent on y frotte dessus la moitié d'une tomate. S'abstenir si ces simples ingrédients ne sont pas de grande qualité. À San Francisco, j'ai travaillé chez Doros où je servais en queue de pie dans un va-et-vient de guéridons et lampes à alcool. La cuisine, à l'origine italienne, avait dérivé dans un menu mixte italien, français avec une touche britannique. Un client revenant d'un voyage en Italie, a demandé un jour de lui faire une bruschetta. C'est ainsi qu'un morceau de pain rassis, frotté d'ail et enduits d'huile a fait son apparition dans un plateau d'argent sous cloche. Fort satisfait de sa brus'ket'ta, le client a donné un pourboire généreux au maître d'hôtel. J'ai vu récemment la bruschetta débarquer en France. Elle prendra sans doute sa place à côté des paninis. J'en ai même aperçu une en confection sous vide. Je n'ai pas cherché à savoir ce qu'il y avait dedans !

Pesche al forno et zabaglione

J'étais arrivé au fond de mon petit recueil de recettes sans donner la recette d'aucun dessert. Mon bricolage aux fourneaux s'arrête normalement au plat de résistance. En fin de repas, je sers presque toujours des fruits. Stefano m'a cependant rappelé à l'ordre. L'autre soir, il est venu dîner à la maison et je lui ai préparé des pêches au four. Il les a aimées et m'a demandé d'ajouter la recette. Chose promise, chose due. Je me suis dit que puisque je connaissais aussi la recette du *zabaglione*, j'aurais dû mettre celle-là aussi. Je me demande du reste si les deux n'iraient pas bien ensemble !

Pesche al forno (pêches au four)

Les pêches au four sont un dessert tout simple que faisait parfois ma mère. Je l'aimais beaucoup. Il est vite expliqué : on prend une pêche jaune par personne, on la coupe en deux, on enlève le noyau. Avec une cuillère ou un couteau, on enlève délicatement un peu de la pulpe du fruit. On la presse un peu pour éliminer le jus que l'on garde et l'on mélange la pulpe hachée à des *amaretti* triturés à la main, un peu de sucre et un jaune d'œuf. Avec cette farce, on remplit les creux des pêches que l'on met dans un plat à four avec au fond un sirop de vin blanc (vin blanc + eau + sucre, le tout bouilli 5 minutes) et le jus que vous avez réservé. Au-dessus de chaque pêche, on pose une quantité minuscule, mais vraiment minuscule de beurre. Il faut faire cuire au four à chaleur moyenne environ une demi-heure, ou jusqu'à ce que les pêches soient dorées. Les *amaretti*, dont les plus connus sont les *amaretti di Saronno*, sont ces petits macarons secs dont j'ai déjà parlé pour les *ravioli di zucca*. Ils ont un goût légèrement amer dû aux « amandes » que l'on retrouve à l'intérieur des noyaux de pêche. On trouve rarement les *amaretti* dans les hyper, mais assez facilement chez un traiteur italien.

Zabaglione (Sabayon)

Le deuxième dessert que je sais faire, mais que je ne crois vous avoir jamais préparé, est le *zabaglione*. Une boutade, qui aujourd'hui a un petit parfum naïvement macho, racontait que l'on servait le *zabaglione* aux maris épuisés après la première nuit de noces. Mon père m'en avait cependant parlé comme d'un remontant que les mères préparaient à leurs fils à la veille du bac. Je pense avec tristesse au premier *zabaglione* que j'ai essayé de faire. C'était justement pour mon père. Il était déjà très malade et savait bien qu'un *zabaglione* n'aurait pas servi à grand chose. Sauf à lui donner un moment de plaisir. Malheureusement, j'ai préparé quelque chose qui ressemblait à des œufs brouillés. Il m'a dit qu'il le trouvait bon. Il mentait, mais, qui sait, dans le mélange de marsalas et jaune d'œuf cuits, il a peut-être retrouvé le goût du temps où il était lycéen. C'est deux ou trois ans plus tard à San Francisco que j'ai acquis le tour de main. J'avais trouvé un travail comme commis de salle au restaurant italien de l'hôtel Hyatt Regency. Sous les dorures, avec un bol en cuivre et un réchaud, je préparais le *zabaglione* devant les clients. C'était plutôt facile. À la maison, on utilisera plutôt un bol en aluminium ou en inox que l'on posera au-dessus d'une casserole sur le feu où de l'eau est en train de bouillir. Autrement dit, on fait cuire au bain-marie. Pour chaque personne, il faut verser un jaune d'œuf, une demie coquille de vin doux de Marsala (ou d'autres similaires Porto, Banyuls, muscat doux), une cuillerée de sucre. Mettez votre bol à chauffer comme indiqué au bain-marie et commencez tout de suite à battre énergiquement avec un fouet. Après deux minutes, la composition commencera à monter et à prendre une consistance vaporeuse. Il faut faire alors très attention à le retirer à temps du feu parce que, un instant après, il tourne en omelette. Si vous ratez une fois, ne soyez pas découragés, la suivante sera la bonne ! On consomme le *zabaglione* nature ou bien on le verse dans des

coupes au fond desquelles on a mis une boule de glace au café, des fraises, des framboises, des fruits confits, ... des pêches au four ?

Et c'est comme ça que je termine, par le dessert comme il se doit, mon recueil de recettes. C'est le 14 juillet 2008. Sofia est peut-être partie en week-end. Stefano probablement travaille pour les dernières épreuves à l'EPITA. Alessandra est avec les mômes de sa colo à Combrit. Au loin, j'ai entendu des Mirages en direction des Champs-Élysées.

Fortune cookies

Dans les restaurants chinois aux Etats-Unis, on sert à la fin du repas une petite crêpe en pâte sablée repliée sur elle-même. Ce gâteau peu digeste, appelé *fortune cookie*, contient une bandelette de papier avec un conseil ou une maxime philosophique. Des trucs dans le genre : « Confucius dit : Vous avez un cœur aussi grand que le Texas », ou « Grâce à votre nature mélodieuse, le clair de lune est toujours au rendez-vous ». Arrivé à la fin de ma cuisine, j'ai eu envie de vous servir aussi quelques maximes de ma production. Beaucoup d'entre elles sont trop longues pour tenir sur une bandelette de papier. Cela n'est pas grave : de toute manière, je ne connais pas la recette des *fortune cookies*.

- L'habit fait le moine.
- Si vous avez un doute, tenez-vous à l'explication la plus banale : dans 90 % des cas c'est la bonne.
- Dans la conversation, tout et son contraire sont équivalents.
- La même phrase peut être un éloge ou un reproche : cela dépend uniquement du contexte et du ton. Essayez avec : « Il conduit vite », ou « L'acupuncture est une thérapie vieille de mille ans ».
- La bonté serait-elle passée de mode ? En tous cas, bon est une épithète qui ne se porte plus. Quand vous voulez dire du bien de quelqu'un, vous employez gentil, adorable, formidable, généreux, courageux, dévoué, super, sensas, ... jamais bon. « Méchant » a cependant toujours la côte.
- L'argent fait le bonheur de votre courtier en bourse.
- Soyez hypocrites : aux vernissages de vos amis faites toujours des compliments.
- Ceux qui affirment que la planète va mal devraient se demander si ce ne sont pas eux qui vont mal. Ceux qui affirment que la planète va bien devraient se demander si ce ne sont pas eux qui vont mal.
- Contrairement aux idées reçues, un optimiste ne dit pas, « le verre est à moitié plein ! » Il le boit.
- Habituez-vous aux questions sans réponse. Par exemple : « Faut-il s'opposer au voile au nom du droit de la femme, ou faut-il l'accepter au nom du respect des différences culturelles ? »
- Soyez égoïstes : aimez les autres !
- Le poète rêve à la face cachée de la lune. L'astrophysicien rêve au prix Nobel.
- La même, revue et corrigée : le poète rêve à la face cachée de la lune et au prix Nobel. L'astrophysicien rêve à la création d'un prix Nobel d'astronomie.
- Droit à la connerie : le racisme vis-à-vis des Italiens a pris fin le jour où l'on a dit que Mario Mozzarella était con parce qu'il était con, et non parce qu'il était un macaroni. Il

est important de reconnaître le droit à la connerie aussi aux noirs, arabes, juifs, gitans, ...

- Difficile pour un homme de comprendre une chose si son salaire dépend de sa capacité à ne pas la comprendre (emprunté à Sinclair Lewis).
- L'ego est une plante robuste qui demande peu de soins : il est quand même recommandé de la cultiver dans une serre cachée au fond de son jardin secret.
- En posant les problèmes en termes de la moins mauvaise solution, on avance souvent plus vite qu'en cherchant la bonne solution. En cherchant la solution parfaite, la plupart du temps on ne va nulle part.
- Chez les hommes, le remord est la chose la moins bien partagée : j'ai vu un tortionnaire d'Algérie parler sans sourciller de ses crimes, et un « porteur de valises » (membre d'un réseau d'aide au FLN) pleurer de culpabilité en racontant, trente ans après, que, sous la torture et afin de sauver sa famille, il avait donné le nom de ses camarades.
- Des amis scientifiques m'ont expliqué la théorie du chaos. Selon celle-ci, le battement d'ailes d'un papillon pourrait provoquer un ouragan à 100 000 Km de distance. Je me suis senti bien bête : jusque-là, je croyais qu'un ouragan, à 100 mètres de distance, pouvait provoquer le battement d'ailes d'un papillon !
- Il ne faut pas chasser l'ours avant d'avoir vendu sa peau.
- Tout le monde ne peut pas s'acheter une voiture d'occasion.
- Le politiquement correct est à la politique ce que les médecines douces sont à la médecine.
- Il est possible de provoquer la mort d'un troupeau de brebis par la sorcellerie, à condition de leur donner aussi de l'arsenic (cité de mémoire d'après Voltaire)
- Les minorités luttant pour le droit à la différence, auront remporté la bataille le jour où elles seront tombées dans l'indifférence.
- Les reproches que l'on vous adresse sont intolérables dans deux cas : 1, quand elles sont injustes, 2, quand elles sont justes.
- Bien peu de ce que nous appelons « naturel » existe dans la nature.
- Corollaire de la précédente : tous les goûts sont dans la culture
- Les voyages organisés sont le fast-food de l'aventure.
- Plus une opinion est solidement ancrée dans le plus grand nombre de têtes, plus elle a des chances d'être fautive. Exemple (parmi mille) : Charles Martel qui aurait arrêté la conquête arabe à Poitiers, n'est qu'une légende.
- Chaque fois que le comportement de quelqu'un vous étonne, demandez vous, « Mais que se serait-il passé s'il avait agi de manière contraire ? » J'appelle ça le test CC (du Cas Contraire). Vous serez étonné de voir combien comment les choses peuvent

vous apparaître sous une lumière nouvelle. On peut aussi appliquer le test du CC à soi-même.

- Encore sur le test CC, un exemple : Daniel Barenboïm, le grand pianiste, compositeur et directeur d'orchestre né à Buenos-Aires, a fondé un orchestre en Israël-Palestine avec des musiciens des deux communautés. On pourrait dire que ce projet de rapprocher par la musique classique deux mondes séparés par un demi siècle de haine est bien naïf. Mais posez-vous aussi la question contraire : « Que se passerait-il s'il n'y avait pas au moins une initiative comme celle-là ? »
- La modestie est la roue de secours de l'orgueil.
- Pour être bon psychologue, il suffit d'écouter : tout dans la conversation de votre interlocuteur contient un message, surtout les propos anodins.
- Laissons les cœurs-de-bœuf aux vaches !
- Pendant 50 ans, je me suis posé la question de l'essence de l'Art. Je crois avoir enfin trouvé la réponse : « L'œuvre d'art est ce qui est exposé dans les musées ».
- Souvent, les questions naïves font avancer la connaissance plus vite que les explications sophistiquées.
- Pour se sentir valorisé, il n'est pas nécessaire de rabaisser les autres : il paraît que Bouddha et Jésus y arrivaient très bien.
- C'est entendu : l'amour est aveugle ! Mais pourquoi on ne lui apprend pas au moins le Braille ?
- Quand quelqu'un vous dit, « Ce n'est pas pour ça que je le dis ! », c'est pour ça qu'il le dit.
- Couper les oignons est une excellente leçon de vie : si, par peur de la lame, vous l'éloignez des doigts qui serrent l'oignon, vous avez de bonnes chances de vous couper.