

# GAZZETT'AL DENTE

CONCENTRÉ D'HUMEURS ITALIENNES INVerno 2011

## CIBO, VINO E CINEMA

... En une autre langue: Wine, Food and Cinema.  
En d'autres mots, donnez-nous de la bonne bouffe,  
du bon vin et un bon film, et nous serons contents!



Jaco Van Dormael  
à notre table d'hôte - Guerrino TONINATO

Orson Welles estimait qu'un bon film, « c'est celui qui vaut le prix du ticket, du restaurant et de la baby-sitter »... D'autres s'empresment d'ajouter « et le ticket du parking! »

Je ne sais si vous partagez ce point de vue, mais du mien, quand le film est bon, j'aime le prolonger au-delà, partager les sentiments qu'il a laissés, continuer à faire courir les images devant un bon verre de vin... Comme un livre qu'on aime et qu'on n'a pas envie de refermer.

Il y a trois choses, dans la vie, que ne supportait pas Orson Welles: le café brûlant, le champagne tiède et les femmes froides. Sûr qu'au Caffè al Dente, il n'aurait pas été déçu.

Ce mardi de janvier, c'est notre cinéaste belge Jaco Van Dormael qui, comme à son habitude, vient dîner chez nous, accompagné de Michèle Anne De Mey, chorégraphe belge formée à l'école de Maurice Béjart, aujourd'hui directrice artistique du centre chorégraphique de la Communauté française, Charleroi/Danses. Vous imaginiez les danseuses picorant du bout des doigts ou goûtant le vin du bout des lèvres? Faux. Archi-faux. Mi-

chèle Anne, je l'ai vu de mes yeux, se régale!

« Il se souvient de mes goûts! »

Ici, au Caffè al Dente, Jaco van Dormael est heureux de retrouver le patron, Michele, dont il apprécie la capacité à reconnaître les préférences de ses clients: « *Il (Michele) a fini par m'aiguiller sur mon vin préféré, et il revient dessus!* » Si vous voulez un scoop, le vin que notre cinéaste apprécie par dessus tout est un Barbera d'Asti du Piémont « *Vigna del Noce* », dont une trop grande imprégnation de la langue française lui a longtemps fait croire que cela signifiait « vin de noce » alors qu'en réalité, il s'agit du « vignoble du noyer », de très vieilles vignes de 80 ans d'âge (imaginez... une vigne est à maturité entre 25 et 35 ans; à 40 ans, on considère qu'elle est vieille. 80, c'est vieux, très vieux; ça donne moins de quantité mais d'autant plus de concentration)! C'est un vin naturel de la Maison Trincherio, affiné sur place dans les caves de la propriété. « *On sent que c'est lui!* », s'exclame Jaco quand Michele lui apporte le nouveau millésime 2002.

Du saumon à la japonaise au saumon à la canadienne

Dans chacun de ses choix, chacun de ses films, Jaco Van Dormael est un homme de mélange dans la constante. Comment dire? C'est comme s'il appréciait tester un peu de tout avant de revenir au premier choix. Dans l'absolu, il est attiré par la combinaison des goûts, des styles, des cultures. C'est ce qu'il aime dans la Belgique (« *La Belgique? Un mélange bordélique. Un Berlusconi ou un Sarkozy n'y tiendraient jamais!* ») C'est ce qu'il aime aussi dans la cuisine, ce qu'il semble apprécier dans la personnalité de ses interlocuteurs. Ce soir-là, le réalisateur nous révèle adorer

faire la cuisine en s'écartant volontiers de la recette pour tester de nouvelles associations, qui font de son saumon à la japonaise un saumon canadien selon qu'il remplace la sauce soja par du sirop d'érable. Il adore ça, tester des trucs nouveaux!

« L'avantage d'un souper, c'est qu'il est fait en 5 minutes. Un film? On attend 6 ou 7 ans! »

Quand Jaco est seul, il se fait un « truc bien » à dîner. C'est précieux des mecs comme ça! Quand il est en tournage, il choisit un catering « attentionné ». Il aime définitivement le service qui rassure, qui se souvient de ses goûts et de ses envies, de celles des comédiens et de toute l'équipe. Pas de vin, en revanche, sur le plateau pour Jaco. Mais entre les tournages, on en profite, comme ce mardi-là où on déguste avec lui un Bianco Sicilia

table. Il y a un code de la bouffe dans ce pays. Le cinéma japonais en est une excellente vitrine, à travers ses affiches, la manière de l'exprimer à l'écran, « *un film sur cinq parle de bouffe au Japon!* » Bon sang! Nous sommes ici devant un plat de linguine au thon de Sicile servi avec un Muscat très aromatique (Pietranera de Marco De Bartoli 2009, vino bianco da uve zibibbo)... Allons-nous rester calés au Japon? Remarquez c'est le genre de détour qui fait le charme des conversations... Le repas se poursuit, nous revenons en Italie - pas celle de Berlusconi! - en passant par la truculente Algérie de Lakhdar (associé de Michele, qui dîne avec nous), par la Bruxellisation (chère à Jaco) et le « coucou » (trèfle rampant que Michèle ramassait avec son père quand elle était petite, pour l'associer à la cuisine du jour).

Mais c'est *Vinitaly* qui nous replante de pied ferme au Nord de la Botte. Vous savez... Ce Salon international du vin qui se déroule à Vérone (cette année, ce sera du 7 au 11 avril). Ce qui amuse notre hôte, c'est d'apprendre qu'à la

[...] Bruxelles sans le Caffè al Dente, c'est comme un waterzooï sans poulet [...]

« Sole Vento » de Marco De Bartoli 2009, excellent avec le petit carpaccio de bœuf mariné aux épices et aux herbes. Pour la suite des Antipasti, Michele nous invite à passer au San Givovese, un Chianti classico comme on les aime, Le Trame 2007, très naturel, très bon. Et là, par une alchimie sans doute créée par l'association roquette-mozzarella, Jaco et Michèle se lancent dans un parallèle - pas si hasardeux que ça - entre les cuisines italiennes et japonaises. Au-delà du détour d'une explication du fait de Marco Polo, leurs points de vue me semblent justes: l'alternance du croquant et du mou, l'association du chaud et du tiède, de l'à peine saisi et de l'al dente, la relation aux bons produits... C'est un débat.

Le Festival de Cannes de Vérone!

Le 7<sup>ème</sup> art est-il capable de donner un vrai rendu du goût et de l'odorat? A l'exception du « Festin de Babette » cité par Jaco, c'est à nouveau le Japon qui revient sur la

manière des festivals dissidents qui s'égayent autour du Festival de Cannes, là aussi des « dissidents » rassemblés sous le nom « Vini Veri » se réunissent dans de très belles maisons anciennes aux abords de Vérone et le long du lac de Garde pour des dégustations mémorables. Nous en rêvons comme si nous y étions. Il flotte alors sur le Caffè al Dente un vrai moment de bonheur gourmand... Nous avons dans nos assiettes la « pasta » du patron, celle qui vient de chez lui, du cœur de Rome, les « Rigatoni all'Amatriciana » avec le fameux Barbera de Jaco. Combinaison parfaite. Mais ce n'est pas tout. Pour finir, Michele titille encore nos papilles avec un Bleu du Piémont (à partager en 4!), assorti d'un Moscato di Pantelleria (où Carole Bouquet a également ses vignes) Superiore, Bukkuram, vin naturel-lement doux.

Ce soir-là, nous avons remplacé Panem et circenses par Vini e Cinema! Je pense qu'Orson Welles aurait été heureux... Que demander de plus?

## LE SOAVE DE CHIARA

Le Soave est le plus populaire des vins blancs italiens, habituellement sec et tranquille. Le « Soave DOC Classico DOC » de Coffele a quelque chose en plus. Une acidité rafraîchissante citron-pampleousse. Un truc fin et délicat qui plaît, qui fait qu'on aime le boire entre copains. Chiara Coffele revendique aujourd'hui le fait que son vin puisse être mieux connu et apprécié. Les « Soave » exportés dans le monde ne sont en général, dit-elle, que des premiers vins produits dans quatorze communes différentes, tandis que le Soave Classico ne peut être produit qu'à Monteforte d'Alpone ou sur le territoire de Soave et seulement dans les collines où poussent les meilleurs raisins. On peut y voir les « Appennini » et même le début de la Toscane, ajoute Chiara, l'air de dire « Vous, Chianti et autres Montepulciano, vous n'avez qu'à bien vous tenir! »

## LA CUISINE DE CHIARA

Basique, parfumée et... italienne. Toujours cette pointe de parti-pris dans la voix de Chiara. Elle aime le basilic, le persil, la sauge, le romarin, l'ail et les tomates. Mais attention, il y a ouverture! Les bons chefs, dit-elle, on les trouve au Nord de l'Europe et elle évoque les cuisines norvégiennes et suédoises. La Chine ne fait pas son bonheur côté cuisine, mais elle choisirait volontiers la nourriture japonaise. Quant à parler petits plats et trouver des associations mets-vins, là, elle retourne illico à son terroir: les repas de Noël de sa grand-mère (avec ces petits oiseaux qu'elle cuisinait dans le temps quand ils n'étaient pas encore interdits de chasse), à son sandwich matinal à la Sopresa (salami, spécialité de Vénétie), au risotto d'asperges avec des pois, qui, ne manque-t-elle pas de préciser, se marie parfaitement avec le Soave.

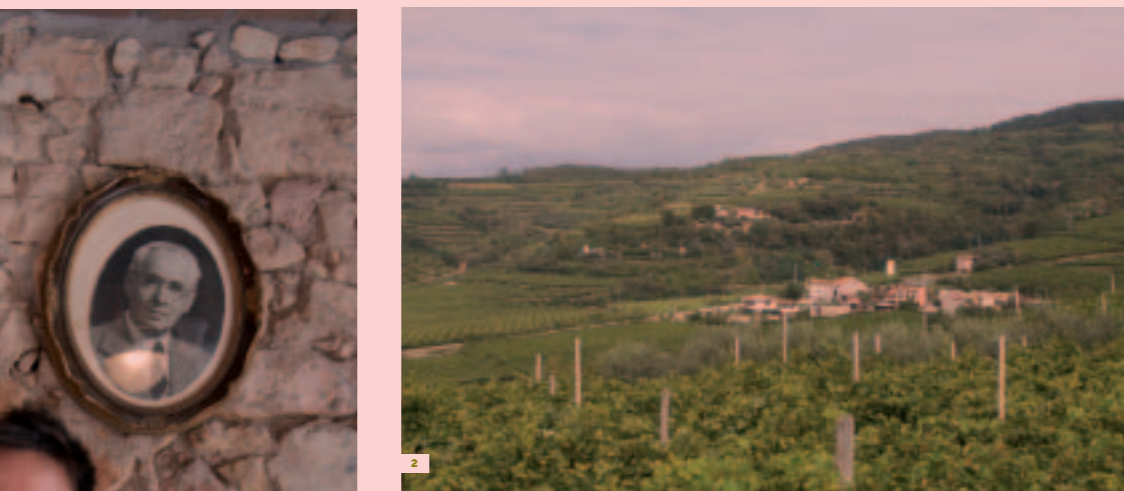
# LA PETITE HISTOIRE DE CHIARA COFFELE AU PAYS DU « SOAVE »

*Soave? Dans « Soave », on entend suave, qui se traduit « dolce » en italien. Dans « Soave », on peut aussi entendre « soive », autrement dit soif. Mixez les deux et vous obtiendrez Soave: petite commune très agréable de la province de Vérone en Vénétie et/ou vin blanc doté d'une appellation DOC.*



Mais qui est donc Chiara Coffele et quel est son rapport à « Soave »?

Chiara est une jeune fille passionnée, diplômée en langues étrangères à l'Université de Bologne, fruit d'une ville, d'une région, d'un pays, d'un domaine... Le domaine viticole COFFELE fondé au début du 19ème siècle sur la commune de Soave, cela va de soi.



Quand les parents de Chiara se marient en 1971, son père décide de relancer la production de vin. Les vignes sont vieilles, non traitées. Il sera aux petits soins pour elles. Il les bichonne, les aligne en terrasse. En 1994, c'est au tour du frangin de s'y frotter.

Et aujourd'hui, Chiara qui avait pour rêve d'enfant de devenir hôtesse, travaille aussi pour la famille et le domaine. En réalité, ça lui collait à la peau. Ses amis à l'université lui faisaient remarquer qu'elle n'arrêtait pas de parler de vin; ils lui ont gentiment suggéré de revenir à la vigne.

Son job? Faire rayonner le domaine à travers le monde et fournir l'accueil aux clients en toutes langues.



*« Une barrique de vin peut faire plus de miracles qu'une église remplie de saints »*

— Citation italienne

Ce qui est beau chez elle? Son « patriotisme » excessif, sa démesure à l'italienne, l'énergie qu'elle met à parler de ses terres « entre pays plat et région vallonnée », entre « sol blanc et sol noir », l'un fournissant la délicatesse

Image 1: Chiara Coffele et ses ancêtres

Image 2: Les collines où poussent le raisin

Image 3: Chaque année, pour la fête du village.

et « une chouette minéralité », l'autre - plus on monte en altitude, plus le sol est foncé - terriblement torride ou torridement volcanique.

Ah ce sang chaud! Même au Nord de l'Italie, c'est fou ce qu'il prend le dessus...

un vigneron offre le contenu de cette barrique

Image 4: Du futur Soave!

Photos: © Mine, Food & Cinema

Avec son vin, Piero Busso propose au menu:

Les « TAJARIN », petites tagliatelles fines et délicates (contenant un quantité impressionnante d'œufs) assaisonnées au beurre, à la sauge, au parmesan, agrémentées, en saison, de quelques lamelles de truffe blanche (d'Alba, bien sûr!)

Le « BRASATO », bœuf braisé cuit dans une marinade au vin pendant au moins deux heures. Vin rouge, romarin, sauge, cannelle... Un goût unique!

Un peu de géographie, un brin de tourisme...

Situé au centre d'une zone appelée « Bacino Terziario Piemontese » (bassin tertiaire du Piémont), Les LANGHE (en français, on dit « langue ») sont ces magnifiques collines du Piémont qui s'étalent comme des vagues successives et offrent une grande variété de vins.

Les collines des Langhe font face à celles du Roero sur les bords du Tanaro, reliant la plaine du Pô aux Alpes, à l'Apennin ligure-piémontais et à la mer. Ici au Sud-Est de Turin, l'atmosphère est particulièrement sereine. Il paraît que c'est en automne qu'il faut découvrir cette région, les vignes ont alors leur plus belle couleur.

Au cœur des Langhe, NEIVE est une petite cité fière et orgueilleuse, et il y a de quoi! Son centre ville historique est très bien conservé avec son aménagement circulaire fermé à l'origine par deux portes. À voir Les magnifiques résidences de la riche bourgeoisie citadine, les églises baroques, la Torre Comunale o dell'Orologio, symbole de l'autonomie de la ville, souvent démolie et reconstruite (toujours plus haut!) le Palazzo dei Conti Cocito, construit par la plus ancienne famille noble du pays, rénové à l'époque baroque, et la Piazza Italia.

# PIERO BUSSO, L'ART SPONTANÉ DE LA VIGNE

*Les vigneronns du Nord de l'Italie ont ceci en commun: la fierté. Une fierté pas comme les autres, liée au respect qu'ils portent à leurs terres. Cette dignité est telle qu'ils sont bien en peine de vanter les mérites d'une autre région. Demandez-leur quelle est la carte postale d'Italie idéale... Vous verrez, ils choisiront de vous envoyer une image qui évoque leur propre terroir avant de vous parler des grands classiques du tourisme italien. Ces hommes-là ont un goût profond pour leur sol, ce qui y pousse et les animaux qui y vivent.*



En cela, Piero Busso ne fait pas exception. Enfant, il songeait à devenir vétérinaire, mais un échec scolaire l'a écarté des études supérieures. De manière absolument naturelle, il s'est alors retourné vers l'entreprise familiale, qu'il a reprise au décès de son père. Ce dernier, disparu jeune, à 57 ans, la gérât depuis 1953. À l'origine, une simple exploitation agricole familiale, du bétail, des champs de blé et un vignoble que faisait prospérer le père depuis 1975.

Voici donc Piero, Lucia, Pierguido, Emanuela. Le père, la mère, le fils et la fille. Ils sont 4 aujourd'hui à s'occuper des 7 hectares de vignobles avec cette même sensibilité, cette même approche respectueuse de la nature que l'on retrouve chez les gens de la région. En cela, leur travail (pourrait-on dire, leur art) est spontané, quasi brut si l'on considère que l'enseignement de la terre est, chez eux, inné.

communes seulement, en l'occurrence la commune de Neive sur laquelle est située l'Azienda agricola de la famille Busso. Au cœur des Langhe, ces belles collines du bassin tertiaire du Piémont, naissent les plus grands crus avec des nez complexes et des gammes d'arômes impressionnantes.

À l'instar des gens du Nord, une journée chez les Busso débute par un bon petit-déjeuner. Café, brioche ou tarte maison en hiver. En été, on le prend à 8h après trois heures de travail dans la vigne. À l'époque des vendanges, s'il fait beau, « c'est 100 % récolte », seul le raisin existe! Le soir, c'est pigeage, opération qui, en termes techniques, consiste à enfoncer le chapeau de surface, dans la cuve de fermentation pleine de moût. Si la cuvée est belle, alors Piero est heureux!

*[...] Le vin et lui ont appris à se respecter, jamais l'un d'eux ne répandait l'autre sur le sol [...]*

— Amin Maalouf

Ici, le terroir est bien défini. Les conditions naturelles, physiques et chimiques, la géographie, le climat (et le microclimat!) contribuent à donner des vins bien distinctifs, reconnus comme n'appartenant qu'à ces seules collines, exclusifs pourrait-on dire... Avant que les bouleversements climatiques ne viennent y mettre leur grain de sel, les printemps et les automnes étaient habituellement pluvieux, les hivers avec abondance de chutes de neige et les étés, ensoleillés. D'où la qualité du vin. Piero Busso parle de « morphologie du terrain »; « les collines accueillent des produits de haute qualité comme les truffes et les vignes ». Ses saisons préférées sont le printemps qui sonne le début du travail dans la vigne et l'automne « car la nature est vivante et on voit le résultat d'une année de travail dans la vigne! »

Image 1: Piero Busso et sa famille

Image 2: Trois bouteilles de Barbaresco

## I QUATTRO VINI DI NEIVE:

*Barbaresco D.O.C.G.*

*Dolcetto d'Alba D.O.C.*

*Barbera d'Alba D.O.C.G.*

*Moscato d'Asti D.O.C.G.*

# L'ITALIE DES BRÈVES DE COMPTOIR

.. et des adresses qu'on se refille confidentiellement

## Un italien à Paris ?

Par notre envoyé spécial Roger Feuilly

« Alessandra Pierini, la belle italienne de Paris »

Pendant 17 années, elle a tenu boutique et table à Marseille. L'appel de la grand-ville a été le plus fort. Depuis fin 2010, elle a pris ses marques au cœur de Paris, dans le 9<sup>e</sup> arrondissement, sous l'acronyme RAP, « Ristorante Alessandra Pierini ». Dans un décor moderne non ostentatoire souligné par les lampadaires de Marie Corso, elle livre une cuisine transalpine au plus près du produit, piochant dans ses souvenirs de bouche, offrant des assiettes qui ne laissent pas un goût de déjà vu. La zupetta de queue de lotte aux palourdes, les ravioli de homard à l'estragon et le bar de ligne à la trévisie indiquent qu'elle est native de Genova. Les tagliolini au ragout de canard et le carré d'agneau aux gnocchi de noisettes du Piémont sont de jolis plats d'une rusticité élégante. La crème de mascarpone aux fruits frais, le semifreddo et la pastiera napolitaine jouent d'un classicisme bienvenu sans jamais tomber dans la banalité. Les vins – joliment commentés par Giovanni Napolitano

– sont le fruit d'une sélection exclusive en la capitale: prosecco naturelle de la Casa Coste Piane, I Masieri et Sassaia de Vénétie d'Angiolino Maule, Barbera d'Asti Le Amendola ou Montepulciano et Trebbiano d'Abruzzo d'Emilio Pepe parmi la trentaine de la carte. Et comme, elle ne pouvait en rester là, il suffit de traverser la rue pour remplir son panier à la boutique, à la façon d'un inventaire à la Prévert: magnifique panettone, pandoro di Verona, aceto balsamico tradizionale di Modena (25 ans), poutargue de muge de Palerme de Michele Sipiano, castelmagno exceptionnel, buratta qui ne l'est pas moins, limoncello, crème d'oignons de Tropea, figues de Cosenza, riz de la plaine du Po de Carlo Zaccaria (arborio, carnaroli, vialone nano, rare nero di Baraggia) et autres pasta napolitaine di Gragnano de Afelcra. Et, en sus, près de 150 étiquettes de la Botte. Le voyage chez cette belle italienne s'impose.

Boutique: 15, rue Rodier (9<sup>e</sup>), tél.: 01 42 80 09 91, fermé dimanche après-midi et lundi

Restaurant: 24, rue Rodier (9<sup>e</sup>), tél.: 01 45 26 86 26, fermé lundi et mardi, jusqu'à 22 h 30, métro Cadet ou Notre-Dame-de-Lorette, carte: 45-65 €, www.rapparis.fr



## Retour sur l'huile d'olive

Nul besoin de revenir sur les bienfaits de l'huile d'olive. Depuis le temps que le régime crétois a été remis à l'honneur et que notre conseiller santé, le Docteur Eric Bastin, nous en parle, nous savons qu'elle intervient de manière significative dans l'équilibre de notre métabolisme. Riche en antioxydants, on lui prête de nombreuses vertus protectrices, notamment contre les maladies cardio-vasculaires, et on va même jusqu'à dire qu'elle stimulerait les capa-

cités sexuelles, allez donc! En vérité, on sait aujourd'hui que c'est surtout la va-



riété des huiles et la somme des apports importants en fruits, légumes, peu de graisses animales, éventuellement un verre de vin rouge, qui font la bonne santé. Puisque la variété est de mise et que le choix nous est offert, nous vous proposons de déguster une huile d'olive que nous aimons beaucoup, pur jus de fruit. Rien n'est ajouté, rien n'est retiré. Tout est naturel. Elle « marche bien » avec les vins naturels. Elle a ceci de sexy qu'elle vient de Sicile et porte le beau nom de Lamoresca (importée par notre fournisseur Cantucci).

## Une étape couleur locale

De passage à San Gimignano? Allez donc faire une pause relaxante à la « butte du laurier »... C'est la traduction française du nom de cette ferme reconvertie en « agriturismo ». Un truc de famille comme on les aime en Italie. Les frères Fioroni, Umberto, Amico et Bernardo. Du bon vin, de la bonne huile d'olive, un sens profond du respect de la terre. Que demandez de plus?... Ah oui, la vue de la piscine sur les tours de San Gimignano. Et hop, totale séduction!

Fattoria Poggio Alloro  
Via S. Andrea 23  
53037 San Gimignano (SI)  
www.fattoriapoggioalloro.com



## En vacances chez Georges Clooney ?

A-t-il fallu la venue de Georges Clooney à Laglio pour que cette petite commune de la province de Côme connaisse une renommée Outre-Yahoo et autres Google... Un si bel endroit pour un si bel acteur! Permettez-moi d'en douter. C'est, certes, à l'occasion du tournage du film Ocean Twelve que Georges C. aurait découvert la région et se serait pris

d'amour pour la Villa Oleandra qu'il s'est empressé d'acquérir. Mais si l'on prend le soin d'aller fouiller un peu, on s'aperçoit que le saint patron de la ville n'est autre que « San Giorgio »! Alors lequel des deux « Georges »

aura fait de ce superbe rivage ce qu'il est à ce jour...? A l'heurez-y voir!



« La chaleur du lit ne fait pas bouillir la marmite »

— Proverbe piémontais.

## Une institution à Rome ... Et à Bruxelles ?

Le fameux resto où on mange le fameux « Cacio e Pepe »? C'est dans le quartier de Rome connu sous le nom de Testaccio que vous le découvrirez. Da Felice est un classique parmi les classiques, qui propose à la carte les Tonnarelli « Poivre et Fromage », mais aussi les Rigatoni alla carbonara et des tas d'autres plats romains. Ici la fierté est telle que le restaurant se plaît à mentionner sur son site « Solo a Roma si imparano la virtù romane »! On veut bien les croire.

www.feliceatestaccio.com

Gros plan sur la Pasticceria Giovanni, une ambiance de jamais, clinquant à l'extrême, photos de foot, accueil fait d'humeurs, de mèches gominées et de brèves de comptoir. Les patrons sont siciliens. On vous propose de la pâtisserie sicilienne, napolitaine, des trucs divins faits de crème à la ricotta, de fruits confits, des gâteaux napolitains en forme de coquillages avec une pâte croustillante à souhait, cassata siciliana, babà, cannoli et tutti quanti!

303, chaussée de Louvain  
1030 Bruxelles



# ACQUA PANNA PRÉSENTE UN VIN DE LA BOTTE AVEC ERIC BOSCHMAN

Barbera del Piemonte 09, Bricco Francia, Azienda agricola Villa Terlina

Il en va de certains des vins de la Botte comme de certaines marques... Le bon peuple, vous et moi quoi, se borne aux cépages qu'il connaît, et reconnaît, sans oser lâcher le bord de la piscine pour s'aventurer en eaux plus profondes. C'est tragique! Certes parfois le lâcher prise a pour conséquence première une expérimentation intense du principe d'Archimède, mais dans la plupart des cas, c'est l'occasion de se faire frissonner les neurones. Pour en revenir à la bouteille du jour, ce bon vieux Barbera est issu d'un lieu-dit particulier du domaine Villa Terlina, qui s'étend

sur 7 hectares sur les coteaux sud-est du village de Agliano Terme, au cœur du Piémont. On est ici dans un spot particulier, le soulèvement géologique du Miocène y a créé un terroir très particulier: Les sols marneux-calcaires en surface reposent sur une couche de gypse cristallin. Ce qui génère une très bonne régulation hydrique. Mais le sol, le climat, l'exposition ne sont que des prétextes et des faux semblants pour faux modestes, ce qui fait un vin c'est son vinificateur. C'est lui qui confère au pinard sa finesse, son style, en quelques mots. Dans la famille Villa Terlina,

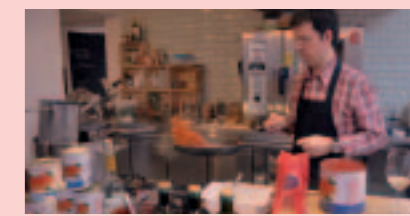
le Bricco Francia est la cuvée « jeunes vignes », elles furent plantées il y a à peine dix ans. Cela donne un vin fougueux, plein de fruits, mais, comme ses cousins issus du même cépage, sans lourdeurs. On travaille plutôt le côté dentelle, la finesse et l'élégance. Comme quoi, on peut être jeune et bien élevé. A table c'est le vin parfait pour accompagner un peu tout ou presque, des antipasti aux pasta al ragu, ça le fait grave! Mais là où il sera le plus beau, c'est dans le regard d'une belle brune qui n'a d'yeux que pour celui qu'elle accompagne. Allez, santé!

# LA RECETTE DES RIGATONI ALL'AMATRICIANA

En Italie, la cuisine se pratique à l'oreille: quand on entend chanter la viande, on ajoute les ingrédients. Le geste est millénaire et ne souffre pas qu'on lui impose tel ou tel dosage, telle ou telle quantité d'ingrédients... à votre improvisation, donc!

- Mettre dans une poêle un filet d'huile d'olive
- Bien mélanger
- Y ajouter un peperoncino (piment) et la pancetta (bacon italien) et parsemer de Pecorino
- Faire revenir jusqu'à ce que la graisse de la pancetta devienne translucide
- Déglacer avec du vin blanc puis ajouter de la tomate pelée (Pomodori Pelati Antonella)
- Faire mijoter pendant cinq minutes
- Mettre les Rigatoni dans une grande quantité d'eau bouillante et cuire al dente
- Verser les pâtes dans la poêle et parsemer d'une bonne poignée

Notre Astuce: – ajouter un peu d'eau des pâtes dans la poêle – laisser la poêle sur le feu jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse



© Guerrino Tominato

# LE BILLET DE YANN GRAPPE

On le lit de plus en plus souvent dans la presse (même dans les magazines « lifestyle »): La malbouffe rode et règne, la planète est devenue trop petite... Tout va trop vite... la Terre nous apparaît soixante fois plus petite qu'avant la révolution des transports... augmentation du stress, de la culpabilité... Le règne du court terme nous brûlerait les ailes (article de Stéphane Bréhier sur l'Eloge de la lenteur – IDEAT n°81). En la matière, notre spécialiste est YANN GRAPPE, Docteur en Histoire à l'Université di Bologna et ULB, avec une thèse en histoire de la gastronomie et du vin (c'est pas beau, ça?) Il nous livre ici une réponse « slow » avec une nouvelle façon d'aborder la gastronomie:

## GASTRONOMIE, OBJECTIF GRAND ANGLE

Une jeune université italienne place l'étude et la recherche gastronomique dans un prisme interdisciplinaire et cosmopolite.

La gastronomie n'est plus ce qu'elle était. C'est vrai, elle est aujourd'hui bien plus que ce qu'on a longtemps pensé d'elle. On ne peut plus se contenter des définitions vagues qu'avait formulées le premier théoricien de la Gastronomie, Brillat-Savarin dans sa physiologie du goût en 1825. Les définitions sommaires des dictionnaires qui en font un art, un peu gaillard, de la bonne chère sont bonnes pour les oubliettes! C'est au fond une idée qui nous a tous traversés l'esprit: la gastronomie serait au bas mot un art, un peu ca-

pricieux et égoïste auquel on aime être initié, mais qui ne pourrait en aucun cas s'arroger la dignité d'une discipline, voire d'une science.

Dans un coin de l'Italie du Nord, dans la région du Piémont, quelques passionnés, un peu plus allumés et ambitieux que d'autres, pensent et pratiquent la gastronomie d'une façon différente et inédite. Les collines que recouvre le manteau velouté des vignes de Barolo et de Barbaresco (pour ne citer que les plus prestigieuses) abritent depuis

2004, une véritable Université des Sciences Gastronomiques, à Pollenzo dans la commune de Bra. «Véritable» car il s'agit d'une université reconnue par l'état et qui partage la même dignité académique que les universités Européennes et celles du reste du monde. C'est bien en cela que réside le pari de Carlo Petrini (Président de Slow Food), l'un des cerveaux fondateurs de l'université: donner une dignité académique à l'étude de l'alimentation sous toutes ses formes.

La gastronomie ne doit pas se cantonner aux seules phases artistiques de la consommation mais partir en amont, à travers un parcours d'études et de recherches pluridisciplinaires attentives à la vie des aliments et des hommes qui les consomment, dans toute sa globalité. Il en émerge une figure nouvelle, celle du gastronome aux prises avec les problèmes et les enjeux qui relèvent de la produc-

tion, de la distribution, de la communication et de la culture de l'alimentation dans son ensemble. Ce cosmopolitisme académique qui embrasse l'alimentation, de la botanique à l'histoire, se fonde aussi dans une nouvelle forme didactique qui privilégie, cours, études, dégustations, voyages et rencontres avec les chercheurs, cuisiniers et producteurs.

Dans cette optique, la gastronomie perd son aspect frivole sans pour autant laisser de côté son essence hédoniste. Un hédonisme chargé d'armes critiques: tel pourrait être le contenu d'une gastronomie qui privilégie le grand angle pour s'ouvrir aux phénomènes culturels de l'alimentation d'hier et d'aujourd'hui.

Yann GRAPPE

y.grappe@unisi.it



## Nos régions d'Italie

PRODOTTI & VINI LOCALI

Spécialité

### Vino San Leonardo

Région

Trentino Alto Adige

« *La terre est l'âme de notre profession* », signe le Marquis Carlo Guerrieri Gonzaga. À son image, son vin est puissant et élégant. Moitié moins cher que le Sassicaia, il fait néanmoins partie des cinq meilleurs vins italiens. Il réunit les arômes et les couleurs du cabernet sauvignon, du cabernet franc et du merlot pour une superbe profondeur de saveur.

C'est le fruit d'une tradition magique dans cette région frontalière de l'Italie, qui confirme d'année en année l'évolution positive des vins italiens (un vin pour lequel nous prévoyons une dégustation verticale bientôt, voir agenda).

Spécialité

### Cioccolato Venchi

Région

Piemonte

Saviez-vous que le Piémont accueille plus de maîtres chocolatiers que la Belgique et la France réunies? Chez Venchi, le must est le Gianduja, pâte

onctueuse de chocolat et noisettes (du Piémont!) finement broyées. L'Histoire dit que les chocolatiers de la région ont manqué de cacao lors du

blocage des ports par Napoléon aux premières heures du 19<sup>ème</sup> siècle. Ils utilisèrent les noisettes pour remplacer le cacao manquant et le Gianduja est né!



Spécialité

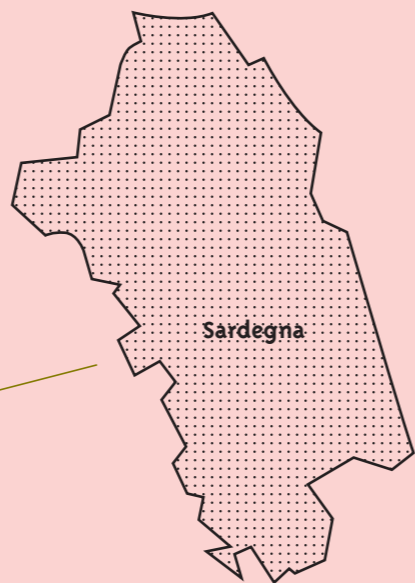
### Pomodori Pelati Antonella

Région

Sardegna

Ça c'est de la conserve! Des tomates pelées? Oui, mais pas n'importe lesquelles. « *Bonta'e freschezza della sardegna 100% pomodori sardi* ». Ce sont les tomates de Sardaigne « *Antonella*

*la* ». À vrai dire, ces tomates sont à goûter crues. Elles ne contiennent quasiment pas d'eau et ont un goût puissant. Enfin des tomates qui ont le vrai goût de la tomate!



Spécialité

### Grappa Domenis (Distillatori dal 1898)

Région

Friuli Venezia Giulia

La Maison Domenis n'est pas née de la dernière pluie. Sa méthode est ancestrale, son packaging résolument moderne. Une petite révolution dans le monde de la grappa,

qui ouvre la porte à de nouveaux moments de dégustation pour un contenu toujours plus précieux et passionné. La gamme des grappas est impressionnante. Retenez et goûtez :

Storica Nera, Storica, Riserva 10 anni di Storica (couleur ambré, parfum majestueux et harmonieux), Sogno di Dama (brillante, fraîche et limpide, puissante dans l'in-

tensité et la persistance du fruité), 40° 45° 50° (une série spéciale bars, offrant une grappa spectaculaire dans différentes nuances alcoolisées).



Spécialité

### Bresaola Punta D'Anca

Région

Lombardia

Originaire de la Valteline (Valtellina), région d'Italie du Nord, limitrophe de la Suisse, la Bresaola régale nos plateaux d'Antipasti! Tout son secret, dit-on chez les spécialistes,

réside dans la sélection minutieuse de la viande, son salage et son aromatisation, mêlés aux conditions climatiques et environnementales exceptionnelles qui entourent les étapes de

sa production. Tout ça demeurerait très banal s'il n'y avait dans son goût une saveur si particulière, légèrement épicée, mêlée d'un sucré-salé au parfum délicat. Excellente sur un lit

de roquette, copeaux de parmesan, quelques gouttes de bonne huile d'olive et de jus de citron... Une autre école prône l'huile de truffe blanche, c'est à voir.

Spécialité

### Confettura Saporì Vesuviani

Région

Campania

De la confiture du Vésuve, ça vous dit? L'exploitation agricole Saporì Vesuviani prône le retour aux sources en ce sens que c'est de la nature que nous tirons les enseignements, c'est elle qui nous apprend à bien produire. Ici,

nous sommes au cœur du Parc National du Vésuve. Testez avec nous cette *Confettura extra di albicocca del Vesuvio* et racontez-nous après... Je sais déjà que vous ne pourrez plus revenir à une banale confiture d'abricots.

Spécialité

### Pecorino Romano

Région

Lazio

Le secret de la fabrication du Pecorino Romano remonte à deux millénaires au moins. Le Latium en fut la première région productrice (les légionnaires romains l'emportaient dans leur besace). Ce fromage est encore produit dans certaines campagnes romaines, même si c'est en Sardaigne qu'on trouve aujourd'hui le gros de la production. Celui que nous aimons est fabriqué à partir de lait de chèvre. Il a la même texture qu'un autre, mais une couleur plus

claire. Son goût assez salé nous invite à l'utiliser plutôt comme ingrédient, base de nos préparations, notamment pour la recette du « *Cacio e Pepe* »...

Spécialité

### Moscato De Bartoli Bukkuram

Région

Sicilia

... Plus précisément originaire de l'île de Pantelleria (située entre la Sicile et la Tunisie), chère à Carole Bouquet qui y est devenue propriétaire de terres viticoles. Notre *Passito di Pantelleria* est signé Marco De Bartoli. Ce Marsala Supérieur est naturellement doux. Les raisins sont récoltés en pleine maturité

puis exposés au soleil pendant plusieurs jours pour concentrer le sucre. Nous sommes séduits par la qualité de ce vin de liqueur et par le look particulier de sa bouteille, qui tient plus du lettrage turc que d'une marque de fabrique italienne. Il faut dire qu'ici, à Pantelleria, les fruits de l'Orient ne sont pas loin...



