

# Italians do it better

Pourquoi la cuisine italienne nous botte-t-elle autant ?

PAR DÉBORAH MALET

Cette année, ce n'est pas sur un terrain de foot que s'affronteront la France et l'Italie, cette dernière ne s'étant pas qualifiée pour le Mondial. Le match entre ces deux pays se joue ailleurs, plus précisément dans notre assiette. Et aussi chauvins que nous soyons, eh bien ça ne sent pas bon pour nous, la cuisine italienne grignotant de plus en plus de terrain dans l'Hexagone. En mars dernier, le chef étoilé Massimo Bottura ouvrait Refettorio, sa cantine solidaire installée dans les cryptes de l'église de la Madeleine. En mai, on se bousculait à l'ouverture de La Felicità (on a croisé Karine Lemarchand), le dernier restaurant du groupe Big Mamma, un mastodonte de 4500m<sup>2</sup> prêt à nourrir de burrata, de pizza et de pasta la start-up Nation de l'incubateur Station F, installé dans l'ancienne Halle Freyssinet du 13<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Et en février 2019, c'est un autre vaisseau amiral de la flotte italienne qui va venir se poser dans la capitale française. Son blase ? Eataly. Implanté un peu partout dans

le monde et piloté par l'entrepreneur Oscar Farinetti, ce temple de la bouffe transalpine devrait envoyer du pesto, avec 2500 couverts en moyenne par jour. On aurait pu croire que la mode du sans gluten allait mettre une béquille à la Botte, pourtant celle-ci n'a jamais été aussi populaire de ce côté des Alpes. « Si nous, les Français, adorons tant la cuisine italienne, c'est parce qu'il y a autant une proximité culturelle que géographique, souligne Patrick Rambourg, historien spécialiste de la cuisine et de la gastronomie. Nos deux pays constituent une part belle de la cuisine méditerranéenne. Et il est facile d'importer les produits italiens chez nous. La différence entre ces deux cuisines, c'est que l'Italienne est imprégnée de simplicité et de rusticité, c'est la cucina di mamma appelée aussi la cucina povera (pauvre). Tandis que la Française a toujours eu la réputation de haute et grande cuisine et s'est construite sur la sophistication. La cuisine italienne est donc plus exportable et facilement reproductible par les autres pays. » Voici quelques raisons pour lesquelles on aime se faire notre voisin italien.



## 1 / PARCE QU'ON VOUE UN CULTE À LA MÉDICIS

Caterina Maria Romola di Lorenzo de Medici, dite Catherine de Médicis, débarque en 1533 de sa Florence natale à l'âge de 14 ans en France pour se marier à Henri II. Si la légende veut qu'elle ait beaucoup œuvré pour la cuisine française, en réalité il n'en est rien. Selon Patrick Rambourg, « c'est une légende construite de toutes pièces au XVIII<sup>e</sup> siècle, période obsédée par le progrès en tout genre. On souhaite alors ériger la cuisine au rang d'art majeur en opposition à l'art mineur (tout ce qui se rattache au manuel). On parle alors de "nouvelle cuisine" pour marquer son époque et afin qu'elle gagne ses galons, on lui trouve des similitudes avec l'art antique (*le fin du fin à l'époque, ndr*), en faisant référence à son architecture notamment. Pour lui donner encore plus de consistance, on va lui trouver une ambassadrice charismatique et italienne de surcroît, Catherine de Médicis ». Un storytelling cousu main, sauf qu'on ne doit à la dame ni la découverte des artichauts, ni la glace, ni l'invention de la pâte à choux...

## 2 / PARCE QU'ON EST FADA DE LA PIZZA

Même si en 2017, nous n'avons consommé en France « que » 745 millions de pizzas (soit 9% de moins qu'en 2015, selon une étude du cabinet Gira Conseil), nous restons les deuxièmes consommateurs au monde de pizzas après les États-Unis – celles-ci ayant détrôné dans nos cœurs et bouches le jambon-beurre (parce que beaucoup plus goûteuses) et le burger (parce que moins caloriques toujours selon Gira Conseil). Et c'est aussi en France qu'on a le plus œuvré à son succès : « Une forte immigration italienne, et particulièrement originaire de Naples, a déferlé dans la cité phocéenne durant le XIX<sup>e</sup> siècle, souligne François-Régis Gaudry\*, journaliste gastronomique qui vient de réaliser le documentaire *La Très Très Bonne Pizza* (diffusé le 24 juin dernier sur Paris Première). La pizza s'est donc propagée ensuite dans toute la France depuis Marseille, ville qui a inventé le camion à pizza dans les années 50. Car ce genre de foodtruck n'existait pas en Italie. À tel point qu'on se l'est complètement appropriée. Il y a deux écoles en matière de pizza. Celle d'origine napolitaine, qui se rapproche un peu de la pâte à pain caoutchouteuse. Et celle "plus française" dirons-nous, moelleuse au cœur et qui croustille à l'extérieur. »



Pour François-Régis Gaudry, the winner de « la meilleure pizza de France » is... celle de L'Atelier Pizza d'Emmanuel Cottet dans l'Essonne. À base de farine provenant d'Italie meulée à la pierre et sa pâte fermentée entre trois à six jours, garnie de daurade crue façon japonaise, de palourdes façon marine ou de magret de canard façon terroir (16€ en moyenne, 11, avenue de la Pointe Ringale, 91250 Saint-Germain-lès-Corbeil). \* On peut voir François-Régis Gaudry sur Paris Première (*Très Très Bon et Très Très Bon Dîner*), l'entendre sur France Inter (*On va déguster*) et le lire aux éditions Marabout (livres *On va déguster* et *On va déguster la France*) ainsi que dans le magazine *L'Express*.

### ➔ ÇA SE PASSE AUSSI PAR LÀ ...



**GRAZIE** Déjà en 2013, avant que le groupe Big Mamma décide de rendre cool la cuisine

italienne, Julien Cohen concocte des pizzas dignes de ce nom. Sa pâte, mûrie pendant cinq jours, s'habille d'olives taggiasche et de spianata de Calabre (saucisson piquant). Ou se balade toute nue, la Bianca : huile d'olive, romarin et fleur de sel. **Dès 8 €, Paris-3<sup>e</sup>, [graziegrazie.fr](http://graziegrazie.fr)**



**POPINE** Une pizzeria tenue par le Napolitain Gennaro Nasti, qui mélange ses farines

italiennes, puis enfourne le tout 50 secondes à 420°C dans un four à bois made in Napoli, avant de les arroser d'une huile d'olive vierge Muraglia. La plus populaire ? La pizza blanche Lasagna (ricotta de bufflonne, jambon cuit, tomate, basilic, provola et parmesan). **Dès 12 €, 108, boulevard de Ménilmontant, Paris-20<sup>e</sup>, [popine-paris.fr](http://popine-paris.fr)**



**LA BONNE MÈRE** Pour une bonne pizza, le secret c'est la pâte (la base, quoi). Farine bio made in Italy

(Marino) étalée à la main. Le chef Jérémy Piazza les fait comme à Naples et « à la bonne franquette ». Elles portent des noms bien de chez nous, cf. la Manon (sauce tomate, mozza, parmesan reggiano après cuisson, tomates sèches et pistou au pilon). **Dès 10 €, 16, rue Fort-du-Sanctuaire, Marseille-6<sup>e</sup>, [pizzeria-labonnemere.fr](http://pizzeria-labonnemere.fr)**



➔ SI LA PIZZA C'EST BASTA, IL Y A ...

**LES TAGLIATELLES EN RAGOÛT D'AGNEAU** de chez Faggio Osteria, le bistrot de la pizzeria Faggio, avec derrière son comptoir Masaaki Yamamoto, originaire d'Osaka, qui fait dans l'italien avec une délicatesse toute japonaise.

**75, rue de Rochechouart, Paris-9<sup>e</sup>.**

**LES TUFFOLI ARTISANAUX PASTIFICIO MANCINI,**

aux asperges vertes, oignons nouveaux, speck et pecorino de Sardaigne de l'Osteria Ferrara tenue par Fabrizio Ferrara. La petite « dolce » qui passe bien : cannolo sicilien, ricotta de brebis, cerises marinées, liqueur Alchermes.

**16 €, 7, rue du Dahomey, Paris-11<sup>e</sup>.**

**LE RISOTTO VERDE AUX CŒURS-DE-PIGEON**

de Passerini. Le Romain Giovanni « se sent fort d'une responsabilité de représenter la cuisine italienne à Paris ». Viva la cucina povera!

**65, rue Traversière, Paris-12<sup>e</sup>, [passerini.paris](http://passerini.paris)**

**LES CRUDO AL TAGLIO** (crustacés et charcut' à la coupe) de Piero TT, le restaurant italien de Pierre Gagnaire et Marco Garfagnini à Courchevel. L'occasion de se taper aussi des pasta e risotto (homard, gorgonzola et poire). Si le Piero TT à Courchevel n'est ouvert qu'en automne-hiver, sachez que son pendant parisien ouvrira bientôt dans le 7<sup>e</sup> arrondissement. **Le Jardin Alpin 73120 Courchevel, [pierre-gagnaire.com](http://pierre-gagnaire.com)**

### 3 / PARCE QU'ON VEUT NOTRE PART DE DOLCE VITA

« C'est simple, le terme plus chantant et rayonnant "aperitivo" nous évoque un certain art de vivre italien classique, dixit François-Régis Gaudry. Lorsque notre "apéro", lui, nous inspire "coin du zinc et Rapido en boucle sur les écrans télé". » Et c'est à une boisson phare italienne que l'on doit l'intronisation de l'aperitivo dans notre jargon passé 18h : le spritz. « Si ce mélange amer truste le haut des cartes de cocktails chez nous, depuis 2014, c'est grâce au gros coup de com orchestré par Aperol pour booster ses ventes. » Mais d'où vient-il ? Il a vu le jour au XIX<sup>e</sup> siècle lorsque Venise était dans la ligne de mire des Autrichiens, souhaitant agrandir leur empire (toujours plus). Pas franchement habitués aux vins forts, les Autrichiens de Venise décidèrent de les adoucir en les arrosant – « spritzen » en allemand – d'eau gazeuse.

#### ➔ TROIS ALTERNATIVES AU SPRITZ

**1-CHEZ ZAZZA** On se commande un Floreale à base de fiorentine (liqueur de sureau italienne), basilic, citron jaune et eau gazeuse.

**10 € au 18, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris-10<sup>e</sup>, zazza.paris**

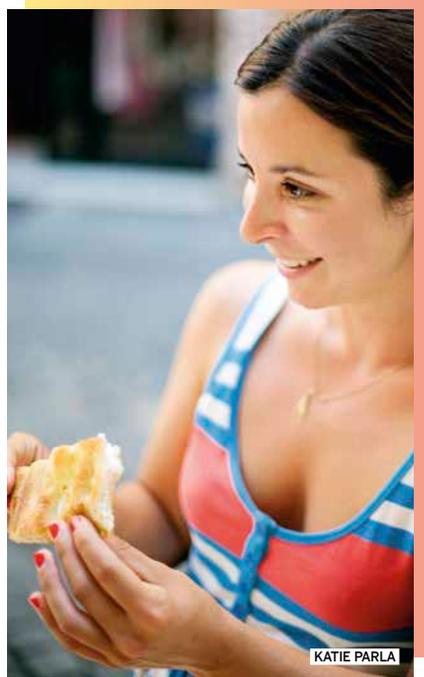
**2-CHEZ BELLA CIAO ! APERITIVO & CUCINA** Ce street food market propose tous les jeudis ses Aperitivo Italo Disco. L'occasion de boire un Martini bianco/jus de pomme/Perrier/concombre.

**2,50 € sur le Parvis Cour de Rome, Paris-8<sup>e</sup>,**

**jusqu'au 12 octobre.**

**3-CHEZ DAI DAI** Pourquoi ne pas redécouvrir le Bellini, un classique vénitien à la purée de pêche et au prosecco ?

**7 € au 25, rue Oberkampf, Paris-11<sup>e</sup>, dai-dai.fr**



KATIE PARLA

### 4 / PARCE QUE LA CUISINE ITALIENNE SE BINGE-WATCHE

On le doit à l'Américaine Katie Parla, journaliste pour le *New York Times*, *Bon Appétit*, *Saveur* ou encore *The Guardian* et auteure gastronomique installée à Rome depuis 2003.

C'est à elle que l'acteur et réalisateur américain Aziz Ansari a fait appel pour la saison 2 de sa série *Master of None* (sur Netflix) qui se déroule entièrement en Italie. Son job a consisté à faire du repérage et de spotter les meilleures adresses de restaurants à travers la Botte, de long en large – un épisode se déroule d'ailleurs à l'Osteria Francescana<sup>1</sup>, le trois étoiles de Massimo Bottura à Modène, réélu meilleur restaurant par le 50 Best début juin. Parmi ses autres favoris ? « Hosteria Giusti<sup>2</sup>, également à Modène, une épicerie avec sa trattoria en arrière-salle. Da Cesare al Casaleto<sup>3</sup> à Rome, c'est là qu'il faut aller pour manger des fritti d'aubergines et d'anchois. Il y a Tavernaccia da Bruno<sup>4</sup>, une trattoria familiale dans le quartier de Trastevere, où la spécialité est le cochon de lait braisé. Le service est sympa que vous soyez touriste ou local, ce qui est rare à Rome. »

<sup>1</sup> Via Stella, 22, Modena, [osteriafrancescana.it](http://osteriafrancescana.it)

<sup>2</sup> Via Luigi Carlo Farini, 75, Modena, [hosteriagiusti.it](http://hosteriagiusti.it)

<sup>3</sup> Via del Casaleto, 45, Roma.

<sup>4</sup> Via Giovanni da Castel Bolognese, 63, Roma.

### ➔ JE T'AIME MOI NON PLUS. TROIS FOIS OÙ LES ITALIENS NOUS ONT DÉTESTÉS



#### LE CARBONARAGATE

Secousse sismique en Italie lorsque le site

Le Démotivateur a publié l'année dernière une recette de pâte à la carbo gloubiboulgaesque, mélangeant d'une seule traite pâtes, lardons, oignons et crème fraîche. « Cinq minutes de silence pour la mort de la carbonara en France. Vous devez leur pardonner, ils ne savent pas ce qu'ils font », s'était émus les internautes italiens.



#### LE COUP DE BOULE DE ZIDANE

Le 9 juillet 2006 lors de la Coupe

du monde, Zidane envoya son meilleur coup de la tête à Materazzi, lors d'une finale sous haute tension d'où sortirent vainqueur les Italiens. Si on ne pardonne pas à l'attaquant italien d'avoir insulté la maman de Zizou, l'Italie, elle, aura toujours en travers de la gorge cette victoire peu glorieuse et amère.



#### GUCCI DÉBARQUE À PARIS

La marque italienne

va désertir le calendrier de la Fashion Week de Milan. Une fois n'est pas coutume, Gucci présentera fin septembre dans la capitale française sa collection printemps-été 2019. La raison ? Le directeur artistique Alessandro Michele s'est inspiré pour cette collection des événements de Mai 68. Grazie mille.



RACINES

## 5/ PARCE QUE L'ITALIE MET TOUT LE MONDE D'ACCORD AVEC SES FROMAGES

Et ça, c'est grâce à la mozza et à la burrata peu prononcées en goût – ce qui n'est pas toujours un défaut, dixit le chef sarde Simone Tondo\*. Et pour ne pas patauger dans le lait cru, il nous file ses bonnes combines.

\*Racines, 8, passage des Panoramas, Paris-2\*, [racinesparis.com](http://racinesparis.com)

**Le bon geste :** « La peau de la burrata doit être épaisse pour renfermer le cœur fondant. Une fois la peau coupée, celui-ci doit couler. Elle doit être consommée au bout de trois jours, dès que vous sentez une pointe d'acidité, ça veut dire qu'il est trop tard. Une bonne mozzarella di buffala doit laisser échapper du lait lorsque vous appuyez dessus et doit être mangée le jour même. »

**La bonne association :** « La mozza se marie bien avec des notes rustiques : charcuterie, artichauts, un trait d'huile d'olive et du sel et quelques caprese. Quant à la burrata, on la consomme de façon la plus pure possible. De l'huile d'olive, sel/poivre et de l'origan. Et une bonne focaccia pour saucer. »

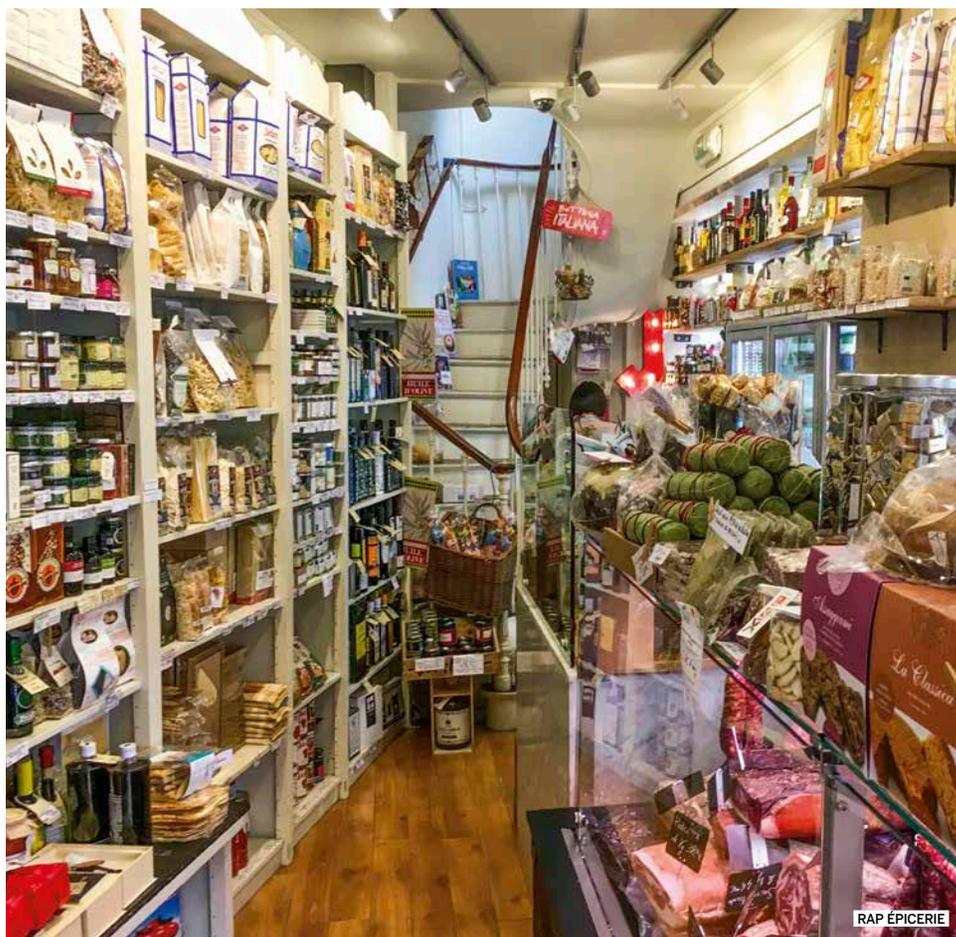
**Et la straciattella dans tout ça ?** « C'est le cœur doux et fondant de la burrata. Je conseille de lui ajouter des notes sucrées : des fraises blanches par exemple ou des quartiers d'orange. »

**Ça s'arrose :** « Avec du champagne ! Ou sinon un vin blanc du Jura ou un Riesling. »



## CHE VUOI ?

CE FAMEUX GESTE DE LA MAIN REDRESSÉE ET DES CINQ DOIGTS UNIS SIGNIFIE « QUE VEUX-TU ? », ET SELON QU'ELLE RESTE IMMOBILE OU QU'ELLE S'AGITE DANS LE VENT, MARQUE L'INTENSITÉ DE CETTE DEMANDE SELON LA POSITION DE VOTRE CURSEUR SUR L'ÉCHELLE DE LA PATIENCE (DU PLUS CALME AU PLUS VÉNÈRE).



RAP ÉPICERIE

## LA BONNE DEALEUSE

L'Italie ayant été divisée dans le passé (jadis et naguère) en plusieurs duchés et cité-États, il est plus juste de dire qu'il existe non pas une cuisine nationale en Italie mais des cuisines régionales. Et les terroirs ne se cantonnent pas qu'à une région, puisque d'un village à un autre, la cuisine peut être très différente. Pour s'en faire une idée, il suffit de mettre les pieds chez RAP épicerie\*, tenue par la Génoise Alessandra Pierini arrivée en France il y a vingt-sept ans. À l'époque, elle ouvre

une épicerie à Marseille, avant de la vendre et de monter à Paris en 2010. Tous ses produits proviennent d'Italie, environ 2 000 références sourcées dont 200 étiquettes de vins. Ceux qu'elle nous recommande chaudement (et que vous ne trouverez pas ailleurs) ? « Le jambon cru D'Osvaldo dans le Frioul, la confiture d'abricots Pellecchiella du Vésuve et les Testaroli de la Lunigiana qui se mangent avec le pesto frais de Gênes. »

**4, rue Flechier, Paris-9\*, [rapparis.fr](http://rapparis.fr)**

