

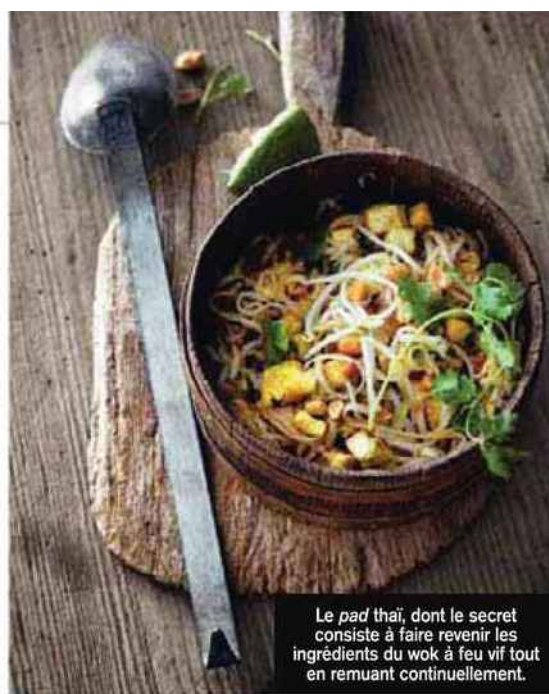


MAGAZINE

## L'observatoire gastronomique

Il fut un temps (jusqu'au début du xx<sup>e</sup> siècle) où la cuisine italienne était négligée par la France. Certes, le grand Escoffier évoquait les cannellonis, raviolis ou lasagnes, mais ces plats étaient fortement adaptés aux traditions hexagonales. Puis, en 1891, un certain Pellegrino Artusi, paisible commerçant retraité, écrit un livre de recettes qui va faire date en établissant les bases d'une cuisine régionale, courant de Bologne à Naples, de Rome à Florence, de Trieste à Turin. Des centaines de recettes, mais aussi leurs variantes – selon chaque *mamma* locale prodiguant ses conseils –, composent au fil des rééditions un somptueux patrimoine qui fait tourner la tête de bonheur. Depuis la mort de Pellegrino Artusi, en 1911, *La Science en cuisine et l'Art de bien manger* ne cesse d'être réimprimé, constatant au passage l'évolution des cuissons (le gaz au lieu du charbon) ou l'apparition du réfrigérateur en lieu et place de la glacière. Cet ouvrage était et reste le cadeau incontournable de tous les Italiens. Comment résister à un gourmand qui commence sa préface par « la cuisine est une petite friponne » ? Et tout est à l'avenant chez ce gastronome sensuel et malicieux qui raconte des histoires entêtantes, tournant sa cuillère dans une soupe d'écrevisses au jus de viande. On parle aujourd'hui avec des airs malins de cuisine du marché sans savoir que le cher Pellegrino la célébrait voici un siècle. La traduction de cette bible culinaire est une merveilleuse nouvelle à l'heure des pizzerias de bazar qui ouvrent leurs échoppes à tous les coins de rue, proposant une cuisine souvent mollassonne et insipide.

Voici une curiosité plutôt piquante, inspirée du Hiltl, « premier restaurant végétarien du monde », installé depuis 1898 à



Le pad thai, dont le secret consiste à faire revenir les ingrédients du wok à feu vif tout en remuant continuellement.

Zurich. Le patron, Rolf Hiltl, représente la quatrième génération d'une famille visionnaire. Aussi, lorsqu'il titre son ouvrage *Boucherie végétarienne*, on demande à voir et goûter le symbole. Voici des tartares, burgers, brochettes et autres recettes carnées transformés en protéines de soja, *okara*, chapelure, betterave rouge... qui ne bluffent pas seulement les yeux. Ce « pape vegi » a le genre beau gosse, le hachoir à la main, mais il sait de quoi il parle quand il revisite le poulet *tikka* ou l'osso-buco à coup de tofu et de légumes du jardin. Disons qu'il s'agit d'une expérience !

Christine Ferniot

★★★★ *La Science en cuisine et l'Art de bien manger* par Pellegrino Artusi, traduit de l'italien par Marguerite Pozzoli et Line Chapuis, 640 p., Actes Sud, 26 €

★★★ *Boucherie végétarienne* par Rolf Hiltl, 160 p., Ulmer, 30 €