

## VOYAGEURS À LA CARTE

« L'Italia si è sempre cercata ;  
speriamo che da ultimo si ritrovi. »

Niccolò TOMMASEO

Les livres de cuisine, depuis 1891, ont joué un rôle indéniable dans le rapprochement des différentes cultures de la péninsule. Cette date qui coïncide avec la parution de *La scienza in cucina*<sup>1</sup> di Pellegrino Artusi, est considérée comme le point de départ de l'élaboration d'une gastronomie italienne « unitaire » ; elle marque la décadence du modèle français, de plus en plus confiné à la restauration hôtelière et aux banquets cosmopolites. L'importance d'Artusi, qui réédite à compte d'auteur son recueil de 1891 à 1911, ne se limiterait d'ailleurs pas à la didactique : il aurait épuré une terminologie pleine de barbarismes et d'idiolectes, et imposé, sans pédanterie, l'usage du toscan ; accueillant les suggestions de ses correspondantes, conquises par la *Scienza in cucina*, il aurait élaboré un code bourgeois ouvert aux échanges et aux nouveautés, aux métamorphoses d'un pays fraîchement réuni.

Il ne s'agissait pas d'une tâche aisée : chaque état italien, et, après l'unité, chaque région, avait ses habitudes nutritives et ses valeurs gastronomiques. Seul un commerçant aisé, né en Romagne, résidant à

---

<sup>1</sup> Nous utiliserons l'édition originale de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* ainsi que les suivantes. Il faut toutefois signaler l'édition Einaudi (1970), avec le commentaire de Piero Camporesi.

Florence depuis 1851, et amené à voyager un peu partout, pouvait accomplir une tâche semblable<sup>2</sup>. Nulle part comme en Italie, un recueil national de recettes est le fruit de déplacements, de tables familiales en tables d'hôtes, en passant par les « trattorie » et les hôtels. A défaut d'une vérification sur place, les témoignages par correspondance y suppléent : les recettes font partie des secrets domestiques, se transmettent de bouche à oreille, sont griffonnées sur des bouts de papier. Les livres d'une cuisine régionale simple et économique, comme *La vera cuciniera genovese* de 1863<sup>3</sup>, se débitaient dans les villes où ils étaient imprimés : ils ont plus contribué à fixer les mémoires locales qu'à nourrir les recueils nationaux.

Si l'on considère que la codification de Pellegrino Artusi coïncide avec l'essor des chemins de fer et avec la création d'un réseau postal national, il est naturel de s'interroger sur les itinéraires que les hommes et les denrées accomplissent avant de se rencontrer à table, sur les détours qu'il faut prendre pour aborder un plat. En France, la géographie gourmande a été conçue, dès 1809, comme un rapport entre les terroirs et les produits typiques, l'ensemble du pays fournissant le marché de la capitale. Le développement des réseaux routiers et des chemins de fer renforcera le rôle (gastronomique) de Paris, au moins jusqu'à la révolution régionaliste des années 20. Rien de semblable dans une péninsule mi-beurre mi-huile, bovine au nord, ovine au centre, porcine partout, aimant les aubergines dans le Mezzogiorno, les ignorant complètement près des Alpes. L'Italie n'a pas un centre, bien qu'elle ait, depuis 1870, une capitale. La carte gastronomique de la France de Cadet de Gassicourt<sup>4</sup> ne sera adaptée et copiée qu'en 1932<sup>5</sup>.

Ce sont les étrangers qui imposent une synthèse aux cultures locales et donnent aux citoyens d'un état à peine constitué les instruments pour se connaître et pour communiquer entre eux. Baedeker fournit en trois volumes un guide et des cartes à la portée de tout le monde : devant rédiger un manuel scolaire<sup>6</sup>, l'auteur de *Pinocchio*, y aura abondamment recours. De même, les cuisiniers français inspirent un style nutritif

2 Pour sa biographie, voir : Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, Milano, Il Saggiatore, 1993.

3 *La vera cuciniera genovese*, Bologna, Forni 1992.

4 Reproduite pour la première fois dans *Cours gastronomique ou les diners de Manant-ville*, Paris, Cappelle & Renaud, 1809.

5 Dans la revue du TCI, « L'Albergo in Italia » (1932). Cette carte avait été commandée par l'ENIT (Ente nazionale Turismo) au peintre Umberto Zimelli.

6 C. Collodi, *Il viaggio per l'Italia di Giannettino, parte prima (l'Italia superiore)*, Firenze, Paggi, 1880 ; *parte seconda (l'Italia centrale)*, Firenze, Paggi, 1883 ; *parte terza (l'Italia meridionale)*, Firenze, Paggi, 1886.

homogène mais fatalement banal : la restauration y trouve sa langue véhiculaire, avec l'appoint de quelques mets pittoresques. Ceux-ci, tels les *macaronis* au gruyère et au parmesan, sont souvent exécutés d'après des formules valables un peu partout. Le plat « typique » n'a pas encore un statut national mais il appartient au folklore, à la gargotte, à la famille bourgeoise ou encore aux tables réservées aux fréquentateurs de marchés et aux voyageurs professionnels.

Dans ces conditions, le gastronome doit se déplacer pour connaître, et ne peut connaître qu'au bout d'une longue expérience. *La scienza in cucina* nous permet de tracer une carte des restaurants visités en Italie : de Turin à Milan, de Venise à Bologne, et de Rome à Naples, sans compter Florence et la Toscane où Artusi résidait. La cuisine de « trattoria » est particulièrement recommandée pour un premier contact avec les plats typiques : les fondues à Turin, les « saltimbocca » dans un bistrot de Rome qui curieusement s'appelle *Le Venete*. À éviter en revanche, les sites touristiques, tels Pompéi, où la cuisine est le théâtre de farces douteuses. L'Italie d'Artusi tient entre le Pô et le Vésuve, et comprend la Romagne très présente par sa cuisine et ses coutumes alimentaires. Ce premier tableau peut être complété à l'aide de l'*Autobiographie* dans laquelle nous retrouvons les « foires » de la jeunesse, entre Sinigallia et Rovigo, le premier voyage à Trieste et plus tard (1842) celui de Padoue. Les vacances dans les villes d'eau, la Porretta, Montecatini ou Levico ont été autant d'occasions d'enquête.

Le temps a joué aussi son rôle. Artusi, né en 1821, mettra cinquante années d'itinéraires, en diligence, puis en chemin de fer, au service de son recueil. *La scienza in cucina* fait état d'un « minestrone » consommé à Livourne en 1857, l'année du choléra. Ce n'est pas le souvenir le plus ancien. Neuf ans, plus tôt, il se trouvait à Bologne :

« Mi trovavo nella trattoria dei *Tre Re* a Bologna, sarà la bellezza di quarantacinque anni, in compagnia di diversi studenti e di Felice Orsini, amico d'uno di loro. Erano i tempi nei quali in Romagna si discorreva sempre di politica e di cospirazioni ; e l'Orsini, che pareva proprio nato per queste, ne parlava da entusiasta. (...) Io nel sentir trattare con sì poca prudenza e in un luogo pubblico di un argomento tanto compromettente e di un'impresa che mi pareva da pazzi, rimasi freddo ai suoi discorsi e tranquillamente badavo a mangiare un piatto di maccheroni che avevo davanti. »<sup>8</sup>

<sup>7</sup> *La Scienza in cucina*, Firenze, Landi, 1891, p. 29.

<sup>8</sup> *Ibidem*, 109.

Suit une recette de macaronis à la béchamel, avec gruyère et parmesan, couverts de chapelure et passés au four (maccheroni col pangrattato). Ils jouxtent les *maccheroni alla francese* (d'après *Le cuisinier européen* de Jules Breteuil de 1860)<sup>9</sup>, le *pasticcio di maccheroni* dans la version de la Romagne<sup>10</sup>, et les *macaronis à la napolitaine* (suivant les indications d'une famille de S.Maria Capua Vetere)<sup>11</sup>. Il est indispensable de compléter cette liste à l'aide de son *Autobiographie* où il raconte avoir goûté les macaronis dans les rues de Naples en 1848, les trouvant trop relevés de poivre et de fromage râpé, et les avoir commandés, à la béchamelle, dans un restaurant bourgeois, quelques jours après<sup>12</sup>. Les souvenirs personnels d'Artusi s'étalent sur cinquante ou soixante ans : ce temps de dégustation et de réflexion ne facilite pas sa mise au point des recettes. Il en arrivera à un compromis, offrant celles-ci en double version, régionale et nationale. Les *Maccheroni alla napoletana I* de la première édition, avec le « ragù », sauce à la viande, seront flanqués, dans les suivantes, des *Maccheroni alla napoletana II*, nouvelle formule à la sauce tomate, plus simple<sup>13</sup>.

En voyage, la restauration impose toujours un jugement comparatif : Artusi ne lésine pas sur les éloges aux petits pois servis à Rome, les conseils aux restaurateurs de Venise (à propos d'un risotto aux moules) et ses critiques aux gérants d'un hôtel de Levico. Comme la famille Artusi (père et mère, six filles et un garçon, le gastronome) a déménagé, en 1851, d'une petite ville, Forlimpopoli, à une capitale, Florence, tout son bagage culinaire a été affecté par ce déplacement. La nouvelle résidence impose ses lois. L'installation est suivie de peu par la mort de ses parents et le mariage de ses soeurs, c'est-à-dire fait place à une liberté qu'un couple de cuisiniers, Marietta et Saverio Ruffilli rendra très très douce. Mais le marché de Florence est loin d'offrir tous les produits de la péninsule — l'aubergine par exemple y était rare en 1860 — et fournit une cuisine locale, différente de celle de Lucques ou de Livourne : pour élargir l'horizon gustatif, il fallait faire appel à des cuisiniers d'expérience et aux suggestions de maîtresses de maison dignes de confiance. Chaque

9 Nous ne savons pas quelle édition du *Cuisinier européen* Artusi avait dans sa bibliothèque. L'ouvrage de Jules Breteuil est cité avec la *Cuisinière de la campagne et de la ville* de Audot (1818) dans le catalogue autographe des Archives de Forlimpopoli. Les macaronis figuraient dans le *Cuisinier Européen* avec quatre recettes : à la bourgeoise, au gratin, au jambon et à l'italienne. C'est cette dernière qu'Artusi traduit et modifie (Paris, Garnier, 1860, p. 582).

10 *Ibidem*, p. 158.

11 *Ibidem*, p. 49.

12 *Autobiografia*, p. 63.

13 Cette recette ne figure pas dans la première édition. On la trouvera dans les dernières du vivant de l'auteur.

recette nouvelle apparaît, au fil des rééditions, avec la mention de son auteur épistolaire et avec un commentaire sur les résultats et les modifications effectuées. Durant la studieuse vieillesse d'Artusi, entre 70 et 90 ans s'ajoutent de nouveaux voyages (à Naples en 1899)<sup>14</sup> et des vacances dans les stations de villégiature, de Montecatini à Levico, près de Trente.

Les toponymes qu'on retrouve dans les titres de ses plats appartiennent presque tous aux villes reliées par le chemin de fer. L'une des premières lignes toscanes « la Leopolda » qui raccorde en 1848 Florence à la côte, peut être suivie à la trace, les gares principales coïncidant avec des recettes célèbres. Pour un repas de poisson, on prend au départ des rougets « à la livournaise », on passe aux civelles à la mode de Pise pour aboutir à la morue à la florentine<sup>15</sup>. La ligne Bologne-Rimini, qui existait en 1861, permet aux deux cuisines, de l'Emilie et de la Romagne, de se connaître et de se confronter, sans perdre leurs traits distinctifs. Entre 1887 et 1890 Florence et Bologne, via Faenza, seront enfin reliées : c'est le grand axe sur lequel toute la cuisine italienne se développera pendant des décennies<sup>16</sup>. Le chemin de fer, plus qu'une osmose des plats régionaux, favorise la connaissance et la comparaison de traditions demeurées dans un isolement séculaire. Le restaurant de gare va attirer une clientèle de plus en plus nombreuse en quête de plats « typiques » et de boissons « nouvelles » comme la bière : Hans Barth conseille celui de Milan et de Bologne<sup>17</sup>, et Giovanni Mariotti celui de Turin<sup>18</sup>.

L'Italie fin de siècle se cherche et se retrouve dans la littérature enfantine et culinaire, grâce au rôle que la famille va jouer dans la société. Sa géographie que *Cuore* et *La scienza in cucina* enseignent par l'exemple, célèbre l'unité politique et corrige çà et là les oublis du Risorgimento. Dans les deux dernières décennies du XIXe siècle, l'entreprise n'est pas facile et rencontre des résistances chez des auteurs qui rarement se sont aventurés au sud de Naples. De Amicis présente la Calabre, ou plutôt les

14 *Autobiografia*, p. 64.

15 Italo Briano, *Storia delle ferrovie in Italia*, Milano, Cavallotti, t. I, p. 78.

16 Cfr. *Apertura linee all'esercizio durante gli anni dal 1886 a tutto il 1906*, I. Briano, *ibidem*, t. I, p. 147 e sgg.

17 Hans Barth, *Osteria, Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*, traduction de Giovanni Bistolfi, con prefazione di Gabriele d'Annunzio, Roma, Voghera, s.d. (1909), pp. 13 et 67.

18 Giovanni Mariotti, *Itinerari ghiotti*, edito a cura delle terme di S. Pellegrino, Milano, Allegretti, 1936, p. 49.

Calabres (occidentale et orientale), dans la personne d'un petit écolier à la peau sombre et aux cheveux noirs, inscrit à l'école primaire de Turin<sup>19</sup> ; Collodi, dans la troisième partie *du Viaggio in Italia di Giannettino* ne lui consacre que deux pages (sur 290)<sup>20</sup>. Inutile de dire qu'il suit en cela les guides pour les étrangers, conseillant Paestum comme terminus de toute exploration des vestiges gréco-romains. Il ne passe pas sous silence que le chemin de fer entre Naples et Reggio comportait 23 heures de voyage. La ligne côtière « tirrenica » ne sera complétée qu'en 1895.

A cette date *La scienza in cucina* en est à sa deuxième édition. Artusi ignore les plats servis entre le Vésuve et l'Etna, comme il néglige les Abruzzes et les Pouilles. Sans les routes et les chemins de fer, sans un réseau postal moderne qui assure à son livre la diffusion et à ses lectrices le droit de lui envoyer leurs suggestions, la gastronomie demeure muette. Un sort égal est réservé à la Sardaigne, traitée comme la Corse par les livres de cuisine français. Cette coupure gastronomique n'est pas due à des raisons personnelles. La carte géographique de ses plats qu'il épingle symboliquement, a des ressemblances avec celle de Collodi et de De Amicis. En vingt ans de rééditions, enrichies et augmentées, elle se modifie avec la même lenteur que le paysage calabrais. Trois recettes siciliennes s'ajoutent, en 1895, sans accentuer les aspects méditerranéens de la cuisine italienne.

La culture gastronomique fleurit dans les grandes villes. Les guides qui prescrivent les haltes et les étapes aux voyageurs font état d'un pays qu'on aborde par des chemins tracés en ligne droite. Les Allemands pénètrent en Italie à Vérone, puis se dirigent vers Milan, Turin et Gênes, ou bien vers Venise, descendent à Bologne et poursuivent par Florence, Rome, jusqu'à Naples. Capri marque la fin du voyage. Les amateurs d'art, de vin, de ruines ou de bière ont leur *Osteria, Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*, traduit de l'allemand en 1909 avec une préface de d'Annunzio. Hans Barth aime décrire la salle et la cave, peindre la beauté des servantes et la mine des fréquentateurs, réservant aux bouteilles, et souvent au simple litron, un accueil toujours enthousiaste. Son guide traite des brasseries, des cafés, des bistrotts et des bastringues, sans négliger les « american bars ». De la cuisine italienne il retient l'image populaire, bruyante, bon marché, une nourriture imposée

<sup>19</sup> La première édition de *Cuore* est de 1886. *Il ragazzo calabrese* figure aux pp. 16-18 de l'édition Einaudi (Torino 1972).

<sup>20</sup> *Parte terza cit.*, pp. 144-147.

par les matrones-cuisinières et servie par leurs filles prospères. Rome est la capitale de cette gastronomie de « fidelini » (vermicelles) et de « suppli » (boulettes de riz), de petites fritures et de « carciofi alla giudia » (artichauts à la juive)<sup>21</sup>.

Cette image de l'Italie gourmande est la seule dont se souviendront les touristes qui passent du menu en français au plat du jour déclamé en patois. Il existe bien une cuisine régionale bourgeoise, mais sa connaissance demeure imparfaite. *La nuova cucina delle specialità regionali* de Vincenzo Agnetti, publiée en 1909, en est la confirmation<sup>22</sup>. C'est un des meilleurs livres parus après *La scienza in cucina*, du vivant d'Artusi. La carte géo-gastronomique a beaucoup de traits communs avec celle-ci : la Toscane avec 32 recettes et l'Emilie avec 27 occupent presque la moitié de l'ensemble (138 recettes). La diversité dans l'usage des graisses caractérisant ces deux régions y est respectée : la première présente 20 plats à l'huile (sur 32), et la deuxième 16 au beurre (sur 27)<sup>23</sup>. Ce livre, imprimé à Milan, distingue la Lombardie (11 recettes), obéissant là à un préjugé favorable qui commence à se généraliser : Collodi, florentin qui admire Milan, dans la première partie de *Il viaggio in Italia di Giannettino* proclame le risotto rival des macaronis<sup>24</sup>, et cite les mêmes plats qu'Agnetti. L'intérêt de ce dernier s'oriente vers le centre du pays : le Piémont où l'influence française s'est fait le plus sentir n'a que 4 plats, tandis que Rome, dont le rôle de capitale et de siège de la cour croît en importance, y figure avec 9 préparations. De celles-ci, 5 étaient ignorées par Artusi tandis que deux, le « suppli » et les « carciofi alla giudia » figuraient la même année dans le guide de Hans Barth. C'est d'ailleurs la même « trattoria » *Chez Piperno* qui était recommandée pour les y déguster. Il est facile de conclure que Agnetti recommande une cuisine familiale, préparée indifféremment chez soi ou chez autrui.

Agnetti aussi est un voyageur :

« Noi che scriviamo abbiamo girato un po' tutta l'Italia, siamo stati a mangiare in una infinità di trattorie di primo, di secondo e di terzo ordine, in una quantità innumerevole di famiglie diverse... »<sup>25</sup>

21 Hans Barth, *op. cit.*, pp. 142-205.

22 V. Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*, Milano, Società Editoriale Milanese, 1909, (un reprint a été fait à Rimini par Guaraldi en 1977).

23 On n'a retenu dans ce calcul que les plats où l'huile et le beurre sont mentionnés expressément.

24 *Prima parte (l'Italia superiore)*, p. 179.

25 Agnetti, *op. cit.*, 34.

La liste des régions qui manquent à l'appel continue toutefois à être importante : Marches, Ombrie, Abruzzes, Pouilles, Basilicate et Calabre. L'oubli n'est pas toujours justifié par le sous-développement ou par l'isolement. Les Marches vantent une bibliographie culinaire ancienne et importante, à partir de *Il cuoco maceratese* de Antonio Nebbia (1786) jusqu'à *Il cuoco perfetto marchigiano* qui paraît en 1891. Seule la Sardaigne fait l'objet d'une réintégration étonnante avec 6 plats dont 3 ont un nom en patois. Lorsqu'on s'éloigne de Cagliari, c'est pourtant l'une des terres les plus difficiles à habiter : D.H. Lawrence a laissé un souvenir inoubliable d'un repas à la « Locanda di Sorgono » à mi-chemin entre Oristano et Alghero, au début des années 20 : une côte de chevreau, ou plutôt un os plat et mince recouvert de trente grammes de chair, des choux-fleurs bouillis, du pain rassis et des oranges acides. Et comme boisson de l'eau-de-vie au goût de pétrole radouci, vaguement anisé<sup>26</sup>. Si la cuisine italienne trouve un obstacle à sa définition dans la présence d'un modèle français prestigieux, elle est également menacée par la pauvreté et le manque d'hygiène des gargotes de campagne.

Du point de vue de la typologie des mets, en comparant la douzième édition de *La scienza in cucina* et la première et unique de *la Nuova cucina delle specialità regionali*, certaines nouveautés sautent aux yeux. En choisissant Naples, centre touristique et gastronomique, Agnetti révèle l'attention croissante qu'il porte aux produits « typiques ». La mozzarella (qu'Artusi ignore) figure dans quatre plats sur 17 (dans la « pizza », les « crocchette di patate », « in carrozza » et dans les « panzerotti ») avec la définition suivante : « è un formaggio, fresco e dolce, speciale a Napoli, a Roma e alle provincie meridionali »<sup>27</sup>. Son aire de consommation est en train de s'élargir, tout en exigeant une explication pour les lecteurs du nord de l'Italie. Elle est proposée comme ingrédient principal, cuite, dans des plats qui figurent sur la carte des « trattorie ». Agnetti souligne, en particulier, l'importance de la pizza, qu'Artusi conseillait dans sa version bourgeoise et sucrée : « E' una pietanza caratteristica napoletana, pressappoco come i maccheroni. A Napoli quasi tutte le trattorie di secondo ordine, e molti caffè s'intitolano Pizzeria, appunto, perché vi si vendono le pizze »<sup>28</sup>. La recette qu'il donne subira peu d'altérations dans ses métamorphoses domestiques, artisanales ou industrielles. Les ingrédients sont demeurés classiques : pâte à pain, huile, tomate en

26 Atanasio Monzillo, *Viaggiatori stranieri nel Sud*, Milano, Edizioni di Comunità, 1964, p. 243.

27 Agnetti, *op. cit.*, p. 152.

28 Agnetti, *op. cit.*, p. 150.



morceaux, anchois et mozzarella, qu'on peut remplacer par un autre fromage frais.

Le rôle que les transports jouent dans les métamorphoses de la gastronomie est souligné une fois de plus par Agnetti : « dopo l'invenzione delle ferrovie, i maccheroni sono montati alla stazione di Napoli nel loro bravo carrozzone di prima, e magari di terza classe, si sono imbarcati tranquillamente su uno dei tanti piroscafi del loro bel golfo, ed hanno percorso trionfalmente, per lungo e per largo, le cinque parti del mondo »<sup>29</sup>. L'émigration et le tourisme favorisent comme des forces centrifuges et centripètes la diffusion de plats qui jouissent d'une réputation toute faite. Très souvent cette gloire peut marquer le début de la fin. Alors même qu'on les célèbre dans le monde entier, l'agonie des macaronis, protagonistes de la grande cuisine bourgeoise, va commencer : après avoir été un accompagnement délicat des viandes en sauce et une farce prisée des timbales, ils survivent dans les préparations à la béchamel et au gratin, pour terminer une carrière illustre comme plat de pâtes à la sauce tomate. Mets aux mariages illustres, avec les sauces et les truffes, ils ne vont garder que leur image populaire.

Les cuisines régionales souffrent déjà du succès de certains plats, comme le risotto et la pizza qui effacent tous les autres, et des gargotiers qui prennent la relève des cuisinières de famille, en banalisant les sauces. Alors que l'Italie n'a pas une restauration haut de gamme, réputée en Europe, on entend déjà parler de décadence du goût. Artusi vieux jeu peut-être, mais véritable mémoire historique de la table au XIXe siècle, se plaignait, après son voyage à Naples en 1899, de l'état déplorable de la restauration à Pompéi, et dénonçait l'affaiblissement de la cuisine bolonaise<sup>30</sup>. En s'attaquant à Bologne et à Naples, capitales de la bonne chère, en discréditant l'ordinaire des hôtels des villes d'eau, ce Florentin octogénaire posait une question de méthode. Plus il enrichit son livre, plus il professe la cuisine des familles et tourne le dos aux tables vénales et « allo sbrodolio nauseoso dei condimenti ».

Dans les recueils d'Artusi et d'Agnetti on retrouve la trace de carnets d'adresses personnels, de notes épinglées au hasard et collées à des recettes, utilisant des termes en italien, en patois et en français. Leurs appréciations montrent clairement l'insuffisance des guides pour touristes et la nécessité d'une didactique formée sur l'expérience. Ils cherchent un

<sup>29</sup> Agnetti, *op. cit.*, p. 147.

<sup>30</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina*, Firenze, Landi, 1908, p. 448.

juste milieu entre la gargote et le palace, exprimant dans le choix de la « trattoria » une certaine nostalgie du chez soi. C'est la situation du gastronome bourgeois italien en 1900 : celle d'un éclaireur timide qui goûte les plats avec l'arrière-pensée de les demander à sa cuisinière, qui voue un culte aux vieilles traditions familiales et voit avec terreur arriver les hordes touristiques de l'« année sainte ». D'un point de vue social, il a la mine du vieux garçon et le ventre rebondi du bon rentier.

L'époque des pionniers s'achève avec la Grande Guerre. A partir des années 20, les voyageurs vont se démarquer des praticiens, les uns et les autres croyant en une cuisine nationale aux expressions de plus en plus régionales. Les nouveaux guides citent l'ouvrage de Barth et s'en inspirent d'un point de vue culturel. Certaines « trattorie », d'ailleurs, qui n'ont pas failli à leur réputation ou bien ont survécu à la guerre, figurent toujours dans le palmarès : une seule à Bologne, *L'Uffeisa de Dio*<sup>31</sup>, quatre à Florence<sup>32</sup>, trois à Rome<sup>33</sup>. Le découpage géo-gastronomique de l'Italie ne change pas. L'itinéraire traverse les grandes villes, de Gênes jusqu'à Naples, dans *Quando siam dall'oste insieme* de Giovanni Mariotti ; aucune adresse entre Paestum et Reggio Calabria, dans *Gastronomia vagabonda* du même auteur qui confirme ses choix dans *Itinerari ghiotti*. Plus souple ou plus curieux, Paolo Monelli conduit son *Ghiottone errante* à Pescara et à Bari, intégrant deux autres régions (les Abruzzes et les Pouilles) à l'ensemble du pays. Depuis 1931, il peut d'ailleurs consulter la *Guida gastronomica d'Italia* du Touring Club, la première description géo-gastronomique et le premier répertoire des spécialités régionales, des produits et des plats<sup>34</sup>.

Le fascisme fera beaucoup pour réintégrer dans la carte les régions négligées, mais les cicatrices restent néanmoins visibles dans les témoignages. Les étrangers comme D.H. Lawrence tracent un portrait lamentable de l'accueil hors circuit ; les journalistes de Milan ou de Turin, dans leurs reportages, le savent et ils se contentent d'un peu de couleur locale. La coupure, sensible au sud de Naples, et les distances qu'augmentent les montagnes et l'absence de routes résistent aux rares investissements touristiques. Pas de meilleur exemple que la Sicile. Les

31 Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, Milano, Treves, 1935, p. 80.

32 Centauro, Lapi, Paoli, Picciolo ; cfr. G. Mariotti, *Quando siam dall'oste insieme...*, Roma, Treves, s.d., pp. 203, 181, 195, 205.

33 Cisterna, Fedelinaro et Piperno, *ibidem*, pp. 144, 122, 142.

34 Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, 1931. La Basilicate n'y occupe que 4 pages, tandis que la Calabre en a 25 (contre 18 pour la Ligurie).

liaisons maritimes avec Naples en facilitent l'approche sans permettre aux Italiens une connaissance approfondie de ses coutumes alimentaires. Collodi qui n'y a jamais mis les pieds, accorde une grande place aux fêtes religieuses et, s'adressant à des enfants, aux gourmandises. Quant aux plats typiques il improvise, définissant la « caponatina » (salade de légumes cuits) comme une mayonnaise, et la cassate comme une « stiacciata »<sup>35</sup>. Artusi reste très prudent avec ses trois recettes, de macaronis et de poisson « à la palermitaine », et avec la même bouteille de Marsala pour les viandes en sauce et pour les desserts comme le « zabaione ». Chez Agnetti, l'image gourmande de l'île se modifie : sa capacité commerciale, prouvée avec les vins de dessert, s'étend aux conserves de légumes et aux pâtes cuisinées (« maccheroni al sugo »). Avec cinq gâteaux, la Sicile affirme surtout sa vocation pâtissière<sup>36</sup>.

Elle reste pourtant une région réfractaire, qui ne se soude pas, d'un point de vue culturel, au reste de l'Italie. Son isolement gastronomique est tantôt justifié par l'origine « arabe » de certains mets, tantôt par ses goûts orientaux — dans l'adoption en particulier de l'aubergine, considérée dans le nord comme un légume de juifs — tantôt par certains usages nutritifs, tels la « granita » avec des petits pains au sésame, le matin. Agnetti va plus loin et dénonce le caractère scandaleux des confiseries et des biscuits :

« Abbiamo voluto fare delle ricerche su queste mammelle — pasticcini squisiti che fanno a forma di mammelle — e abbiamo saputo che rimontano all'epoca della Rivoluzione francese, quando... i dolcieri siciliani esponevano nelle loro vetrine ogni sorta di dolci rappresentanti tutte le parti del corpo, cioè membri virili, deretani ecc. E nel convento delle Cancelliere fanno ancor oggi dei dolci a forma di natiche che si chiamano fedde che può anche dire fette, ma può anche venire da un'altra parola che non si scrive coi due t. »<sup>37</sup>

De telles légendes, où la subversion et la religion font bon ménage avec l'érotisme, entretiennent une image de la Sicile excentrique. En termes culinaires, cela se traduit par un excès de sucre (les doses des recettes, au nord, doivent être réduites de 40 %), par des couleurs violentes (à la cochenille, à la pistache et au chocolat), par des matières

35 « Che cos'è la caponatina ? Una specie di maionese » « E la cassata cos'è ? E' un dolce che somiglia à una stiacciata ». *Parte terza (l'Italia meridionale)*, cit. pp. 182.183.

36 Et précisément la « Pasta reale », la « cassata », la « kubaika », les « cannoli » et la « Pignolata », Agnetti, *op. cit.*, pp. 174-180.

37 Agnetti, *op. cit.*, p. 180.

qui durcissent comme la pierre (en mélangeant l'écorce de cédrat et le miel). Agnetti n'est pas le seul à manifester son étonnement. Monelli définit la Sicile comme « originale et diforme »<sup>38</sup>, une île où les noms des plats sont toujours trompeurs :

« Le arancine in Sicilia, sono palle composte di riso, ritagli di carne e caciocavallo grattugiato ; bisogna stare attenti con le parole. Le quaglie per esempio, sono melanzane aperte e fritte nell'olio ; e le falsemagre non sono le fanciulle siciliane, ma polpettoni di carne involtati insieme con salame, uova sode, prezzemolo, cipolla a pezzettini, e altra roba ; e la scorzonera, che su da noi è una cicoria da mangiare in insalata, qui è una granita profumata di gelsomino ; e le mammelle di vergine sono ben altra cosa da quello che dice il nome »<sup>39</sup>

Dans cette cuisine baroque, le repas peut commencer par une dégustation d'oursins à peine sortis de la mer ; il finit devant des décorations dont le caractère comestible ne saute pas aux yeux. Plus il se rapproche du centre de la Méditerranée, plus le gastronome rencontre des fruits inconnus, et décrit avec stupeur les glaces pigmentées et les pâtisseries aux formes bizarres. Symbole d'un monde à l'envers, le sucré, en Sicile, prévaut sur le salé, imposant ses stucs et ses icônes, ses agneaux à Paques, et ses enfants Jésus à Noël.

Le dernier des grands tours, avant les investissements massifs de la « Cassa per il Mezzogiorno », celui de Guido Piovene pour la R.A.I., accompli entre 1953 et 1956, est un nouveau plongeon dans cette atmosphère irréelle et douceuse. Comme si la culture sicilienne avait contaminé un « Meridione » que Naples n'avait pas su civiliser, la fin de la péninsule calabraise et l'approche du détroit de Messine sont signalés par des biscuits aux formes humaines, ou par des fruits exotiques. A peine débarqué à Messine, Piovene, qui est issu d'une famille noble de Vicence, observe les premières devantures de pâtisseries : « Ti vengono incontro, in cornice moderna, i dolci siciliani dai colori vividi, quelli in pasta di mandorle, che fingono frutti e animali... ». Même scène à Catane et à Palerme « dove i dolci sono i più coloriti e sostanziosi del mondo »<sup>40</sup>. Les plats de pâte, les timbales de macaronis semblent s'inspirer du même style baroque. La fascination se répète.

38 G. Mariotti, *Gastronomia alla ventura*, Roma, Mercurio, s.d., p. 230.

39 P. Monelli, *op. cit.*, p. 188.

40 Guido Piovene, *Viaggio in Italia*, Milano, Arnoldo Mondadori, 1957, p. 453.

L'exotisme naît souvent d'une attraction craintive. Il est curieux de rencontrer ce réflexe dans la bouche de gastronomes qu'on aurait cru inspirés par un empirisme éclairé, et qui avaient manifesté un excès de prudence : Artusi s'était borné à correspondre avec une veuve sicilienne ; Agnetti connaissait à peine l'île et de toute façon ne l'avait pas abordée par la Calabre ; Monelli étalait la curiosité d'un correspondant du « Corriere della Sera » (avec les caves de Marsala et les ateliers de pâtisserie des monastères). Il est en revanche à souligner que certains Siciliens cultivés, comme le duc Enrico Alliata di Salaparuta, proposaient un régime végétarien qui valorisait les ressources traditionnelles de l'île et représentait un choix d'avant-garde dans les comportements diététiques européens. Son *Manuale di gastrosofia naturista*, imprimé en 1930 à Milan, ne faisait aucune concession aux lieux communs des voyageurs et visait une élite italienne sinon européenne<sup>41</sup>. Il suffit de considérer le choix des pâtes, des plus judicieux, comprenant tous les grands plats de l'Italie continentale : « risotto, tortellini, polenta, gnocchi » ; et à côté de celles-ci, dix recettes d'aubergines, pure expression de l'horticulture sicilienne. Son témoignage sert à rendre encore plus dérisoire la méfiance d'une petite bourgeoisie économe et épicurienne envers cette île lointaine, vouant un culte incompréhensible aux figurines de sucre coloré.

C'est entre la plaine du Pô et les Apennins, proche de la mer sans être marinière, que la cuisine italienne a été codifiée après 1860. Le choix de deux grandes régions, la Toscane, l'Emilie et, s'il faut en ajouter une troisième, la Romagne d'Artusi, a permis de définir un noyau privilégié dont sont restées exclues d'autres traditions, celles de la Ligurie ou du Piémont, par exemple. Fondée sur l'inclusion de droit de tout le territoire, des Alpes aux îles, et sur l'exclusion de fait de certaines de ses parties, la cuisine italienne a développé une double nature, à la fois locale et nationale, dans chacun de ses plats. C'est ainsi que les macaronis, les raviolis, les risottos comportent, dans *La Scienza in cucina*, deux ou trois recettes. Elles servent à baliser les frontières intérieures, à tracer les barrières culturelles de la gourmandise. Comme le dialecte, le goût d'un mets est l'expression d'une identité, renforcée par l'appartenance à la table familiale ou à la petite restauration. La cuisine italienne est donc caractérisée, plus que toute autre, par ses frontières intérieures et par ses fractures géologiques. Sur l'immense terrain vague séparant Naples de

<sup>41</sup> Duca Enrico Alliata di Salaparuta, *Cucina vegetariana. Manuale di gastrosofia naturista con raccolta di 785 formule scelte d'ogni paese*, Milano, Hoepli, 1930.

Messine, sur la distance géographique et culturelle de la civilisation sicilienne, autant que sur une connaissance patiente des ressources et des savoir-faire des régions du centre, s'est donc bâti un code gastronomique national. Pour définir celui-ci, les apports ont varié, des plaines du Nord aux grandes villes comme Naples, sans que la richesse industrielle ou le prestige touristique aient été déterminants pour imposer un seul style de nourriture. Malgré les progrès de la pizza, de la conserve de tomate et des pâtes, personne n'aurait osé, entre 1900 et 1950, définir la cuisine de ce pays comme « méditerranéenne ».

**Alberto CAPATTI**