

JP Gén 

Durant le Salone del gusto, à Turin, j'ai fait cantine   Eataly au déjeuner. A cinq minutes à pied du Lingotto, l'espace où avaient lieu les festivités.



DURANT LE SALONE DEL GUSTO,   TURIN, j'ai fait cantine   Eataly au déjeuner. A cinq minutes à pied du Lingotto, l'espace où avaient lieu les festivités. 10 000 m2 de supermarché, des rayons débordant de partout, des gens qui déambulent en remplissant des chariots, une dizaine de comptoirs à boire et à manger, je n'ai généralement pas grand appétit pour ce genre d'endroit à l'heure de me sustenter. Seulement, ici, c'est fait à l'italienne. A la piémontaise pour être exact. Si Carlo Petrini, le président de l'association qui s'oppose au fast-food, Slow Food, est n  à Bra (Piémont), Oscar Farinetti, le fondateur d'Eataly, est originaire de la ville voisine, Alba, célèbre pour ses truffes blanches qui, cette

année, ne sont guère brillantes (trop de pluie). La soixantaine, les deux hommes s'apprécient et l'escargot du logo Slow Food est présent partout dans le magasin de Farinetti.

Lors du *salone*, ce dernier a d'ailleurs participé à un débat sur les moyens de changer la grande distribution. Il a déjà commencé à Eataly, conçu comme "*un lieu où la nourriture s'achète, se mange et s'étudie*", selon sa formule favorite. Jouant sur l'aspect ludique et didactique comme sur la qualité gastronomique des meilleurs produits artisanaux d'Italie qu'il propose, il a réussi à bâtir un concept aussi attrayant que facilement exportable. On compte désormais dix-neuf Eataly dans le monde, dont neuf en Italie, les derniers ayant ouvert à Manhattan et à Rome. Le groupe prévoit un chiffre d'affaires de 300 millions d'euros en 2012.

Avec des ateliers de fabrication, des stands de dégustation, des panneaux indiquant la provenance des aliments, une bibliothèque, des écrans didactiques et même une agence de voyages gourmands, Eataly ne ressemble pas à ces halls à nourritures chics et chères, tels l'épicerie du Bon Marché ou Lafayette Gourmet à Paris. A Eataly, il y a une ambiance. On vient y faire ses courses et y manger un morceau, façon place du marché (avec un peu d'imagination). On a le choix entre une dizaine de comptoirs - certains avec des tables - servant les produits disponibles dans les rayons voisins : légumes, poisson, charcuterie, fromage, *pasta*, pizza, etc.

Le premier jour, j'ai cédé à la tentation de la truffe blanche proposée à une échoppe spéciale : 22 € les oeufs au plat, ou 28 € le risotto ou les *tajarini* (fines tagliatelles de 2 mm) avec 5 gr de truffe d'Alba râpée et un verre de barolo à 5 €. La truffe m'a un peu échappé mais les pâtes étaient délicieuses. J'en ai acheté immédiatement. Ils sont forts à Eataly ! Et tout le monde se retrouve au coin café (0,95 € l'*espresso*), 100 % arabica de Terre Alte, une sentinelle Slow Food d'Amérique centrale.

Le lendemain, c'était vendredi, je suis allé au poisson qui était proposé tout cru, *il crudo* (15 €). Une salade de poissons blancs et de saumon aux accents de *ceviche*, avec des copeaux d'avocat, assez copieuse pour un déjeuner, surtout si l'on finit avec un super-baba au *limoncello* (4,50 €) à la pâtisserie qui fait face à la *gelateria*. J'ai conclu mon séjour par un doublé : comptoir légumes plus *salumeria*. Au premier, il y avait du gratin de cardons, une spécialité piémontaise, mais j'en ai préféré une autre, de Toscane : l'*acqua cotta* (10 €). Un plat d'une rusticité totale : des tranches de pain de campagne épaisses et grillées, avec un peu de *pecorino*, largement arrosées de soupe à la tomate épaisse et deux oeufs pochés, noyés dans le rouge qu'ils vont éclabousser de jaune en éclatant sous la fourchette. Robuste et jubilatoire. Pour m'en remettre, je suis passé au comptoir charcuterie et fromages pour une sélection de jambon avec beaucoup de mortadelle (9 €) et un verre de barbera d'Alba (3,50 €). A chaque fois, c'est le même rituel : on paie à la commande, le pain et l'eau minérale à volonté sont comptés 1 €. Service efficace. Au final, je suis sorti content d'avoir trouvé une cantine très correcte et chargé comme un baudet des tentations d'Eataly. Avec une question en tête : à quand Paris, M. Farinetti ?

jpgene.cook@gmail.com

