


Ce que la cuisine française doit à l'Italie

 europe1.fr/culture/ce-que-la-cuisine-francaise-doit-a-litalie-3807215

15h34, le 24 novembre 2018, modifié à 19h38, le 24 novembre 2018

- A
- A

Partagez sur :

La France est reconnue pour sa gastronomie. Et les Français eux-mêmes adorent la cuisine de leur voisin italien. Pas de hasard : les deux pays se sont mutuellement influencés.

A TABLE !

La frontière entre la cuisine italienne et la française est parfois mince. Et les Français raffolent de la cuisine de leur voisin, même s'ils dénaturent parfois les classiques de la Botte ! Pour faire le point en cette semaine mondiale de la cuisine italienne, Alessandra Pierini, de l'épicerie fine italienne RAP, dans le 9e arrondissement de Paris, était l'invitée de "La table des bons vivants".

"**Des règles de base**". Frontière commune oblige, chacun des deux pays a en partie absorbé la culture de l'autre. "Nous sommes deux pays qui se touchent et qui ont des influences incroyables. La cuisine française a apporté beaucoup de choses à l'Italie et inversement", confirme la spécialiste en gastronomie, certaine qu'il n'y a pas "un Français qui ne connaisse pas au moins une bonne recette de pâtes italiennes. C'est l'un des plats préférés par les Français." Même si souvent les plats traditionnels sont "revisités" à la sauce française, en témoignent les spaghetti carbonara aux lardons et à la crème qui n'ont rien à voir avec la recette originale. "La crème, c'est un crime", clame la commerçante qui rappelle les fondamentaux de la cuisson de la pasta : "Il y a des règles de base qu'il faut respecter. Il faut au moins un litre d'eau pour 100 grammes de pâtes et 10 grammes de gros sel."

Entendu sur Europe 1

La crème c'est un crime

Catherine de Medicis. Si la France est autant liée à l'Italie dans l'assiette, c'est aussi le fruit de l'Histoire et de ses alliances. Catherine de Médicis (1519-1589, ndlr) est l'un des personnages clés par qui la gastronomie italienne arrive en France. "Lors de son mariage au XVIe siècle avec Henri II, elle arrive à la cour avec toute une ribambelle de cuisiniers et surtout de pâtisseries", explique Alessandra Pierini. "Elle a amené plein de fruits, de légumes, comme l'artichaut, les courgettes, les petits pois". Et elle met en avant le sucre. "C'est en partie grâce à elle que le dessert a pris une part de plus en plus importante dans le repas des Français."

Des produits italiens méconnus

Parce qu'il n'y a pas que la pizza, le jambon de Parme et le parmesan, Alessandra Pierini, de l'épicerie fine italienne RAP à Paris, présente quelques produits peu connus parmi l'étendue de la gastronomie italienne.

Pomodoro del Piennolo. Certes, la saison de la tomate se termine, mais pensez pour plus tard à la tomate du Vésuve. "Elle s'appelle pomodoro del Piennolo. C'est un produit traditionnel de la région de Naples, qui est cultivé sur les pentes du Vésuve, le volcan. C'est une terre très minérale qui donne des tomates petites, rouges, fermes." La variété ressemble à une tomate cerise allongée. C'est une tomate ramassée au mois de juillet. "Elles font des grappes d'un à un kilo et demi et on garde les grappes pendues dans sa cuisine, loin des sources de chaleur, pour pouvoir les utiliser tout l'hiver."

Montebore. Il s'agit cette fois d'un fromage de brebis qui est fait dans les alpages du Piémont, vers Cuneo, dans les Alpes italiennes. "C'est un fromage de tradition, très ancien. On dit que c'est Leonard de Vinci, maître de cérémonie pendant le mariage d'Isabelle d'Aragon avec le fils du duc de Milan, qui a apporté ce fromage à la forme un peu bizarre de gâteau de mariage." Le produit se présente sous forme de cercles de fromage affinés ensemble, disposés en étages de plus en plus petits, faisant penser à une pièce montée. "C'est un fromage de caractère, une sentinelle 'slow food' protégée et fabriquée par un seul producteur."

Bergamote de Calabre. C'est un agrume rond, un peu plus gros qu'un citron et assez fort. "On cuisine surtout le zeste dans les préparations à base de poissons et les pâtisseries et desserts lactés."

Sur le même sujet :

Par Aurélie Dupuy

"Gilets jaunes" - Laurianne Rossi, députée LREM : "Nous avons des Français qui poussent un cri, il faut l'entendre"



Les + lus

- 1
24/11/2018 Jenifer : "Il fallait retrouver l'amusement"



- 2

24/11/2018 Ce que la cuisine française doit à l'Italie



- 3

24/11/2018 Gastronomie : comment bien décanter le vin ?



- 4

24/11/2018 Pierre Perret : "Je cours les rivières avec ma canne à mouche"

- 5

24/11/2018 VIDÉO - "Amanda", le coup de cœur cinéma d'Europe 1



