

LA VÉRITABLE
HISTOIRE DES PÂTES

LUCA CESARI

LA VÉRITABLE HISTOIRE DES PÂTES

Les dix recettes qui ont fait l'Italie
et conquis le monde

Traduit de l'italien par Marc Lesage

BUCHET • CHASTEL

Cet ouvrage a été traduit avec le soutien du Centre
pour le livre et la lecture du ministère de la Culture italien.

Titre original :
Storia della pasta in dieci piatti

Première édition :
il Saggiatore S.r.l., Milan, 2021
© Luca Cesari

Et pour la traduction française,
publiée sur accord de Il Saggiatore Editore & Books And More Paris :
© Buchet/Chastel, Libella, Paris, 2022

ISBN 978-2-283-03546-7

INTRODUCTION

Souvent, l'horizon est derrière nous.

TONINO GUERRA

Parler de cuisine, aujourd'hui en Italie, est tout sauf une entreprise innocente ou sans risques.

Pour vous en convaincre, partons d'une situation dont, très vraisemblablement, nombre de mes compatriotes ont déjà été témoins ou qu'ils ont eux-mêmes vécue au moins une fois dans leur vie. Elle se répète d'ailleurs chaque jour sur n'importe quel blog ou site de cuisine consacré aux recettes italiennes « traditionnelles ».

En ouvrant mon frigo, je tombe sur un morceau de pancetta fumée, des œufs et du parmesan. Et si je me préparais une carbonara ? Avant de la déguster, je la prends en photo et la poste sur Facebook. C'est un déluge d'insultes. Comment, j'ai osé mettre de la pancetta alors qu'il faudrait du *guanciale* ? Et ce parmesan, que vient-il faire ici ? C'est du pecorino qu'on doit mettre !

J'essaie de me défendre. Constatant qu'on passe aux menaces, je n'ose imaginer ce qui me serait arrivé si j'avais

mis de la crème fraîche, comme vous auriez pu le faire en France...

Qui m'agresse avec tant de violence ?

Une frange particulière de l'humanité, qui fait légion, d'ailleurs, et que nous croiserons régulièrement au cours de cet ouvrage, j'ai nommé les « gastropuristes ». Les gastropuristes sont les nouveaux grands prêtres de la tradition culinaire italienne ; ils savent toujours (enfin, croient toujours savoir) quels sont les seuls ingrédients typiques de chaque recette. En dehors, point de salut. Pourquoi ? Parce que leurs grands-mères, les grands-mères de leurs grands-mères, leurs ancêtres les plus lointains « faisaient comme ça ».

Ces gens partent du principe que les plats traditionnels ont toujours été identiques à ceux que nous connaissons aujourd'hui et qu'ils ont traversé sans difficulté des siècles entiers avant d'arriver sur nos tables. Ne nous y trompons pas : il s'agit là d'une vision fortement idéologisée de l'histoire gastronomique dont le seul but est de faire remonter la naissance de ces recettes le plus loin dans le temps. Pour une raison simple : l'ancienneté et la stabilité sont les deux principaux critères pour distinguer ce qui est « traditionnel » de ce qui ne l'est pas. D'où la prolifération de légendes plus ou moins invraisemblables nous racontant comment ont été inventés les plus célèbres plats de pâtes. L'histoire de l'Italie se peuple ainsi de paysans durs à la tâche mais ingénieux ou de mystérieux cuisiniers de cour capables de créer des recettes inoubliables en mariant les quelques ingrédients qu'ils ont sous la main.

Il suffit pourtant de retracer l'histoire, la vraie, celle fondée sur des textes et des documents, pour s'apercevoir

que ces spécialités sont *toujours* plus récentes qu'on ne le pense et que leur existence n'a rien d'immuable. Le chemin de chacune des dix préparations « intouchables » que nous avons rassemblées ici est constellé d'innombrables variantes, de coups d'arrêt, d'évolutions inattendues. Conséquence inévitable : les plats d'aujourd'hui ne peuvent qu'entretenir un lointain rapport avec la recette qui leur a donné naissance. Quant à leurs formes actuelles, elles reflètent le rôle qu'y ont joué l'industrialisation et la mondialisation, un rôle plus important qu'on ne le voudrait.

Pour mieux cerner cette idée, prenons deux autres exemples, en apparence sans relation avec le domaine culinaire.

Tout le monde connaît les frères Lumière, les premiers à avoir projeté des images en mouvement sur grand écran, pionniers absolus d'une forme d'expression artistique novatrice, doublée d'une industrie florissante au niveau planétaire : la cinématographie.

Essayez de répondre à la question suivante sans faire de recherches au préalable. À votre avis, sachant qu'Auguste Lumière est mort à un âge plus avancé que son frère, quels films a-t-il eu le temps de voir ? A-t-il connu les tout premiers longs métrages du cinéma muet ? A-t-il assisté à la révolution du cinéma parlant ? Ou bien est-il carrément parvenu à voir un film en couleurs ?

Prenons à présent les frères Wright, Wilbur et Orville, fers de lance d'une autre révolution de grande ampleur, celle de l'aviation. À sa source, une intuition : la possibilité de faire voler l'homme grâce à un vélivole motorisé à voilure fixe. Laissez-moi à nouveau vous poser la question :

de quelles évolutions techniques Orville Wright a-t-il été le témoin, lui qui a survécu longtemps à son frère ? L'avènement des biplans ? La traversée de la Manche ? Celle de l'Atlantique, peut-être ? Ou bien les avions à une aile ?

Figurez-vous qu'Auguste Lumière s'est éteint en 1954, à l'âge de quatre-vingt-onze ans. Il a donc pu apprécier des chefs-d'œuvre comme *Vacances romaines* avec Gregory Peck et Audrey Hepburn, ainsi que *Sunset Boulevard* de Billy Wilder, qui décrit déjà la décadence de l'âge d'or d'Hollywood.

Il en va de même pour Orville Wright : décédé en 1948, à l'âge de soixante-six ans, il a vécu assez longtemps pour voir les deux B-29 larguer leurs têtes nucléaires sur Nagasaki et Hiroshima, dont le bombardement a marqué l'épilogue tragique de la Seconde Guerre mondiale.

Dans les deux cas, le temps d'une vie leur a suffi pour suivre la trajectoire de leurs découvertes, des premiers prototypes jusqu'à la pleine maturité technologique. Ils ont ainsi pu constater à quel point elles ont changé le visage de la société contemporaine.

Cela étant dit, lorsque nous réservons un billet d'avion, nous nous attendons à voyager à bord d'un Boeing 747, pas d'un biplan. L'un et l'autre sont pourtant des avions qui nous permettent de voler. Mais au-delà de leur degré de développement technique, plus ou moins perfectionné, ce sont deux *expériences* de vol différentes qu'ils nous offrent. Et même si nous ne l'emprunterions jamais pour un long voyage, voler à bord d'un biplan peut avoir son charme, tout comme regarder un film muet, d'une certaine façon.

C'est à peu près la même chose en cuisine.

Ne nous étonnons pas qu'un plat de lasagnes ou une amatriciana du siècle dernier ne ressemble pas à ce que nous mangeons aujourd'hui. Les recettes que nous servons à table ne sont que le dernier résultat en date d'une longue évolution qui les a forcées à se transformer, au fil du temps. Et ce n'est certainement pas l'effet d'un complot si tous les livres de recettes du passé ne rapportent pas exactement la version actuelle de notre plat préféré. Il se trouve, tout simplement, que le passé a vu se succéder – et, dans de nombreux cas, coexister – plusieurs versions d'une même spécialité qui nous semble à présent aussi intangible qu'un monument et partie intégrante de notre identité.

L'affirmation des pâtes au sein du paysage gastronomique italien a d'ailleurs été une lente conquête, qui a connu une accélération décisive dans la seconde moitié du XIX^e siècle, pas avant. Il serait aujourd'hui impossible d'imaginer la cuisine italienne sans les pâtes. Et pourtant. Voilà un siècle et demi, elles occupaient une place restreinte dans la littérature gastronomique.

Prenons un cas limite : *La cuciniera bolognese*, un petit livre de recettes publié à Bologne en 1874. Il suffit de jeter un coup d'œil à la table des matières : aucune recette de pâtes à l'horizon ! Pire : il n'y a concrètement aucune trace des plats érigés en symboles du chef-lieu d'Émilie-Romagne. Pas de *ragù* (la fameuse « sauce bolognaise »), pas de tagliatelles, pas de lasagnes, pas de cannellonis. Les tortellinis eux-mêmes manquent à l'appel ! À l'inverse, on voit abonder les préparations trahissant un goût de l'étranger, comme dans nombre de recueils culinaires italiens du XIX^e siècle : outre les

soupes « à l'allemande », « à la portugaise » ou « à la catalane », on passe du « risotto à la milanaise » au « bœuf à l'anglaise » ou « en bis-teck » [sic], sans oublier le « foie à la vénitienne », les « pigeons à la mode des Marches » et j'en passe.

Ne soyons pas étonnés non plus si nous peinons à reconnaître les plats phares des cuisines locales au sein des publications du début du ^{xx}e siècle. Dans le premier livre de recettes organisé par régions, *100 specialità di cucina italiana ed estere* (1908), la cuisine piémontaise est ainsi représentée par des « fondue à la mode du Monferrato », « *guazzetto*¹ spécial de mouton », « langues de mouton à la broche », « oreilles de veau en sauce », « raie au fromage », « tête de veau à la mode de Vercelli », « poulets au fromage » « filets de lièvre en *civet*^{*2} », « saumon frais » et autres « côtes de veau sauce cuisinière ». Je défie quiconque de trouver l'un de ces plats à la carte d'un restaurant piémontais d'aujourd'hui. Nous tenons là, à mon sens, un témoignage assez éloquent de la distance culturelle qui s'est créée entre-temps.

Reste à s'interroger : ces recettes que les Italiens sentent profondément enracinées dans leurs terroirs, comment se fait-il qu'elles étaient si différentes il y a un siècle, voire qu'elles n'existaient pas du tout ? Dans ce cas, quelle forme, quelle saveur avaient-elles ?

C'est pour répondre à ces questions que j'ai écrit ce livre.

Permettez-moi de conclure en glissant une petite précision méthodologique et en formulant un souhait.

Pour construire ce récit, plusieurs sources ont été prises en considération. Dans l'ensemble, les livres de recettes

(très anciens, parfois) ont constitué un outil particulièrement précieux et riche, malgré leurs limites. En effet, plus on remonte dans le temps, plus les manuels de cuisine s'adressent à une élite : ils reflètent au départ l'alimentation des cours royales puis, par la suite, celle de la noblesse et de la haute bourgeoisie. Il faut attendre le XIX^e siècle pour qu'apparaissent les premiers ouvrages à destination des familles.

Il s'agit en résumé d'une source intermittente. Les principales lacunes concernent, sans surprise, la cuisine du quotidien, celle des couches les plus basses de la société. Sans compter que des zones géographiques entières ont été longtemps ignorées par les ouvrages spécialisés. Sur cette difficulté à retracer une histoire des pâtes par le biais de sources écrites vient peser un a priori supplémentaire : on a longtemps jugé les publications culinaires adaptées à un usage domestique, mais de piètre qualité, raison pour laquelle elles ont rarement été conservées, tant par les particuliers que par les bibliothèques publiques.

Par conséquent, gardons à l'esprit qu'il ne subsiste aujourd'hui que des fragments d'un panorama plus vaste, composé de traditions orales, de petits cahiers manuscrits désormais disparus et de toutes ces formes de transmissions qui, pour une raison ou pour une autre, n'ont pas trouvé le moyen de survivre. Qu'importe. En dépit de ces limites, les livres de recettes demeurent les meilleurs réceptacles des tendances gastronomiques du passé et nous invitent à puiser à leur source. En premier lieu parce qu'ils nous permettent de raconter l'histoire, et pas la légende. Et puis parce qu'ils nous font revivre des manières désormais disparues de faire la cuisine, certes, mais aussi d'en parler,

INTRODUCTION

de l'écrire. Là réside, je l'espère, une partie du plaisir que cette lecture vous procurera.

Mais ce n'est pas le seul objectif de cet ouvrage.

Comme n'importe quel autre art, la cuisine a eu ses grands interprètes et cette histoire nous permettra d'en connaître quelques-uns, véritables étoiles polaires dans une galaxie de publications mineures. Maestro Martino, le plus grand cuisinier du xv^e siècle, Bartolomeo Scappi et Cristoforo Messisbugo, hérauts de la cuisine Renaissance, le Napolitain Ippolito Cavalcanti et Francesco Leonardi, cuisinier de Catherine II de Russie, sans oublier l'auteur culinaire le plus populaire d'Italie, aujourd'hui encore, le révolutionnaire Pellegrino Artusi : ils reviendront dans chaque chapitre, ou presque. Se pose dès lors une question : s'il nous est encore permis d'assister à l'exécution d'un concerto de Mozart, pourquoi est-il impossible de trouver un restaurant proposant les recettes de son contemporain Leonardi ? Tout se passe comme si nous n'écoutions que la musique des trente ou quarante dernières années. Le reste n'existerait plus qu'à travers des partitions vouées à ne jamais être jouées...

Les nombreux documents que vous trouverez dans ce livre ne constituent donc pas seulement de précieux témoignages historiques. Dans la majorité des cas, les recettes qu'ils nous proposent sont encore extrêmement valables, gastronomiquement parlant. Alors qui sait ? En plus de les lire et les connaître, l'envie vous prendra peut-être de les inviter de nouveau à table. Rien ne me ferait plus plaisir.

1.

LES *FETTUCCINE* ALFREDO

Une histoire des pâtes italiennes se devait de partir de là, à travers l'évocation des mythiques *fettuccine* Alfredo. Un plat très simple, composé de deux ingrédients, pas un de plus, et auréolé d'un succès inimaginable puisqu'il a été cité dans plus de 800 livres de cuisine américains entre 1933 et nos jours.

Comment, pardon ? Vous n'en avez jamais entendu parler ?

Qu'à cela ne tienne. Leur notoriété au sein des frontières italiennes (et françaises) a toujours été très limitée, raison pour laquelle celles et ceux qui connaissent aujourd'hui leur existence les mettent sur le même plan que les spaghettis aux boulettes de *La Belle et le Clochard* et la carbonara réalisée avec pancetta, ail, champignons et crème fraîche. En un mot : guère mieux qu'une mauvaise imitation de recette italienne, sans le moindre rapport avec notre gastronomie de prime abord.

Le succès a un prix, c'est bien connu. Mais si je vous disais que les « vraies » *fettuccine* Alfredo ont un siècle d'histoire derrière elles et qu'elles sont même le premier plat de pâtes de notre tradition culinaire ?

Celles qu'on mange aux États-Unis ont actuellement l'apparence d'un plat de tagliatelles mélangées à une sauce à base de crème fraîche et de fromage, parfois relevée d'ail et de persil. On les croise dans cette version de base ou bien enrichies d'autres ingrédients – les plus fréquents étant les blancs de poulet des *Chicken* Alfredo ou les crevettes des *Shrimps* Alfredo. Un cap supplémentaire est néanmoins franchi avec les sauces « Alfredo » qu'on trouve dans les supermarchés du pays, en sachets (à préparer en ajoutant de l'eau et du beurre) ou en pots, prêtes à être versées sur des pâtes, voire sur une pizza, comme y invitent certaines étiquettes. Des dizaines de marques produisent ce condiment sous différentes formes, y compris dans des versions biologique et végétane. Dans le meilleur des cas, l'ingrédient principal est la crème fraîche, mais il lui arrive d'être supplantée par de l'amidon modifié de maïs, de la maltodextrine, de l'huile de soja partiellement hydrogénée et d'autres délices du même genre.

À première vue, nous voilà face à un exemple typique d'*Italian sounding*, suffisamment bien pensé pour se hisser jusqu'aux sommets de la gastronomie américaine (entre autres), le tout sans jamais avoir mis les pieds au *bel paese*. Une pure opération commerciale, fruit de la roublardise de quelques multinationales, dans le seul but de vendre une sauce susceptible de séduire un palais habitué aux saveurs crémeuses et enveloppantes. La vraie cuisine italienne ? Connais pas.

Est-ce bien ainsi que les choses se sont passées ? Sans doute que oui, peu ou prou. La recette n'en garde pas moins une origine inattendue, qui plonge ses racines au cœur de l'Italie du début du XX^e siècle, lorsqu'un cuisinier invente – ou plutôt, réinvente – un plat légendaire

à partir d'ingrédients simples et peu nombreux, pour un résultat sensationnel. Chose incroyable : à cette époque, Rome n'a pas encore vu naître les *primi piatti* que nous connaissons tous aujourd'hui (car rappelons-le, c'est en début de repas qu'on mange des pâtes, presque jamais après). L'amatriciana fait timidement son apparition dans quelques *osterie*, modestes établissements proposant de quoi se restaurer et se désaltérer. La *pasta cacio e pepe* – dont nous parlerons plus loin dans ce chapitre – n'est pas encore considérée comme une spécialité romaine. Quant à la carbonara et la *pasta alla gricia*, cette « amatriciana sans tomate » pourrait-on dire, elles attendent tout bonnement de voir le jour.

Alors quel est, en ce temps-là, le plus célèbre plat de pâtes de la Ville éternelle ? Les *fettuccine* d'Alfredo, précisément.

Les succulentes fettuccine au double beurre

Alfredo di Lelio, l'inventeur des *fettuccine* auxquelles il a donné son nom, naît à Rome en 1883. Il fait ses premiers pas dans la cuisine du restaurant familial, situé non loin du Panthéon, sur la piazza Rosa, aujourd'hui disparue pour laisser place au bâtiment hébergeant la Galleria Sordi. Il est à peine sorti de l'enfance lorsqu'il commence à travailler dans l'entreprise gérée par sa mère, Angelina. Le restaurant est relativement anonyme. Et il serait resté l'un des innombrables établissements constellant la capitale sans la naissance du petit Armando, le fils aîné d'Alfredo. Nous sommes en 1908. L'accouchement a été éprouvant pour sa femme Ines : Alfredo se creuse donc les méninges

afin de trouver une recette nourrissante, légère et facile à digérer. De quoi lui redonner des forces.

Et voici comment : « De ses propres mains, il lui prépara des *fettuccine* à base de semoule et assaisonnées de beurre et de parmesan bien frais. Après quoi, il adressa une prière à sainte Anne, protectrice des accouchées, et servit ce plat à Ines en lui disant : “Si tu n’aimes pas, c’est moi qui le mange¹ !” »

Mais elle l’aime.

Elle l’aime au point qu’elle suggère à son époux de l’inscrire au menu de leur petite trattoria. Une recette simple, à base de beurre et de parmesan, dont le mélange parfait permet d’obtenir une sauce veloutée qui vient enrober les *fettuccine*. Qu’ont-elles de spécial par rapport à n’importe quel plat de *pasta in bianco*, de « pâtes blanches », c’est-à-dire au beurre ? La qualité et la fraîcheur des ingrédients, cela va sans dire, mais surtout la *mantecatura*, l’émulsion effectuée par Alfredo, dont la technique experte va donner à cette sauce une onctuosité extraordinaire.

Deux ans plus tard, la transformation du tissu urbain entraîne la disparition du restaurant de ses parents, celui-là même où les *fettuccine* Alfredo ont vu le jour. En 1914, le cuisinier ouvre un nouvel établissement. Toujours à Rome, mais cette fois dans une artère centrale, la via della Scrofa, à deux pas de la place Navone. Il lui donnera son nom.

Reste à présent à comprendre comment la renommée de son plat emblématique a su franchir les frontières de Rome et obtenir un tel écho de l’autre côté de l’Atlantique. À vrai dire, le mystère reste entier. Est-ce parce que les voyageurs étrangers étaient séduits par le caractère haut en couleur du propriétaire ? Parce que ses *fettuccine* s’accordaient

parfaitement au goût américain en matière de pâtes ? Ceci explique certainement cela.

L'une des premières mentions de ce plat côté américain figure dans *Babbitt*, un roman de Sinclair Lewis qui rencontre un succès certain à sa publication, en 1922. Au cours du récit, le héros croise une dame de haut rang qui lui avoue sa passion pour Rome. Pour autant, son engouement ne va ni aux tableaux, ni à la musique, ni même aux antiquités de la capitale, mais bien à « une petite trattoria, via della Scrofa, où on mange les meilleures *fettuccine* du monde² ».

Et ce n'est que le début.

Quelques années plus tard, en 1927, l'établissement fait l'objet d'une chronique dans le *Saturday Evening Post*, signée George Rector – véritable autorité en matière de gastronomie, essayiste prolifique et animateur d'une émission radiophonique sur CBS. Dans ce long article, il se lance dans un exercice d'admiration avec, pour sujet, l'œuvre du « maestro » Alfredo di Lelio. Il commence, bien entendu, par la préparation des *fettuccine*, dont la pâte nécessite un kilo de farine, cinq jaunes d'œufs, un verre d'eau et une pincée de sel. Pour Rector, néanmoins, la véritable clé de la recette est ailleurs. Il s'agit du service à la table. D'un genre bien particulier. Armé d'une grande cuillère et d'une fourchette, Alfredo *himself* saupoudre le parmesan sur les *fettuccine* et commence à « les tourner et les retourner ». Et l'auteur de poursuivre : « L'opération semble plutôt simple mais, comme Eva Tanguay³ avait coutume de dire au sujet de ses chorégraphies, “l'important n'est pas ce que vous faites, mais la manière dont vous le faites⁴”. »

Ça y est, nous tenons le secret de ces *fettuccine* !

Et le moins que l'on puisse dire, c'est que le critique peine à contenir l'enthousiasme que lui inspire l'art du restaurateur. Qu'on en juge avec l'inénarrable réflexion finale : « La recette est fort simple à réaliser. Autant que la formule pour peindre un Rembrandt. Prenez de la peinture à l'huile et une toile. Peignez. Et le tour est joué. »

De toute évidence, ces *fettuccine* ne sont pas qu'une recette exquise. Alfredo lui-même n'a pas son pareil pour épater ses convives en plaçant la réalisation de sa spécialité sur le devant de la scène. Ce qui, en temps normal, est effectué en cuisine s'invite désormais dans la salle remplie de clients, tous impatients de voir un simple plat de pâtes au beurre et au parmesan devenir les « succulentes *fettuccine* au double beurre » d'Alfredo – c'est ainsi qu'on vante leurs mérites dans les quotidiens de l'époque⁵.

L'année même de l'article de Rector, en 1927, intervient la véritable consécration du cuisinier romain. Une reconnaissance à part entière qui lui est apportée par un couple de stars hollywoodiennes, Mary Pickford et Douglas Fairbanks. Rien que de très naturel, tant la recette nécessite un vrai talent de comédien ! Les époux se sont déjà rendus chez Alfredo à l'occasion de leur voyage de noces en 1920. Sept ans plus tard, les voilà de retour avec un cadeau inattendu – et au potentiel commercial immense. Une cuillère et une fourchette en or sur lesquelles est gravée la dédicace suivante : « *To Alfredo the King of the noodles.* (Pour Alfredo, le roi des pâtes). » Difficile d'expliquer le niveau de célébrité de ces deux figures du cinéma muet : les comparer à des personnalités du *star-system* actuel n'y suffirait même pas. Douglas Fairbanks est alors surnommé « le roi d'Hollywood », il a été le premier à incarner sur grand écran le personnage

de Zorro. Également interprète d'un légendaire *Robin des bois*, champion du box-office en 1922, il figure en haut de l'affiche du *Pirate noir*, l'un des premiers films tout en couleurs de l'histoire.

Aucune publicité ne saurait égaler cet adoubement par les époux Fairbanks. Alfredo réussit à saisir cette occasion en or, sans pour autant changer d'une virgule la recette de ses *fettuccine*. Pour les personnalités internationales de passage à Rome, la via della Scrofa devient une étape obligée. Toujours souriant sous sa moustache en guidon de vélo, le propriétaire leur prépare son plat signature, directement à la table.

En 1943, alors que la capitale vit l'une de ses heures les plus sombres, Alfredo vend son local historique, ainsi que les photos de stars accrochées aux murs. Au lendemain du conflit, il ouvre un second établissement, face au mausolée d'Auguste, baptisé *Il vero Alfredo*. L'autre restaurant continuant d'exploiter la notoriété associée à ce prénom, les deux enseignes se livrent un combat acharné. Mais, au fond, à quoi bon savoir laquelle constitue le véritable épice de la *dolce vita* romaine de l'époque ? La recette est déjà en route vers la gloire, bien au-delà des frontières de la capitale.

L'identification si étroite de la préparation à son créateur, mêlée à la peur d'un plagiat, toujours en embuscade, aurait-elle représenté un frein à sa diffusion en Italie ? Le fait est qu'elle n'a jamais égalé les classiques de la cuisine romaine, tels que la *pasta all'amatriciana*, *alla carbonara* ou *cacio e pepe*. On pourrait toutefois avancer d'autres explications. Les relents de « nourriture d'hôpital » associés à la *pasta in bianco*, par exemple, mais aussi l'impossibilité d'introduire des variantes dans une sauce

composée de deux ingrédients, voire la prédominance du parmesan, et non du pecorino, fromage romain par excellence... Autant d'éléments qui ont empêché de ranger pleinement la recette au sein des spécialités de la Ville éternelle. Résultat : côté italien, les *fettuccine* Alfredo sont pratiquement restées confinées entre les murs de deux uniques restaurants.

À partir des années 1940, des livres de cuisines apprennent, de façon certes sporadique, à préparer les célèbres *fettuccine* chez soi. Le nom d'Alfredo n'y est pourtant jamais mentionné... contrairement aux quantités de beurre utilisé, en constante augmentation. Ainsi, à partir des « tagliatelles au beurre » d'un recueil de 1948⁶, on passe (une quinzaine d'années plus tard) aux « tagliatelles au double beurre⁷ ». Puis, toujours à la même période, ce sont les « *fettuccine* (tagliatelles) au triple beurre » de Luigi Carnacina qui s'imposent durablement⁸ – c'est d'ailleurs sous ce nom que d'autres ouvrages reprendront la recette au cours des décennies suivantes⁹. Contentons-nous donc de nous pencher sur cette dernière.

Fettuccine (tagliatelles) au triple beurre

[Pour 6 personnes.] 420 g de *fettuccine* faites maison (à partir d'une pâte contenant 9 œufs pour un kilo de farine de blé dur mélangée à un peu de semoule). Environ 200 g de beurre de crème crue qu'on aura laissé ramollir quelques heures dans l'eau froide. 200 g de parmesan (dans le cœur d'une meule pas trop affinée et râpé au dernier moment). Faites cuire les *fettuccine* dans de l'eau bouillante légèrement salée, égouttez-les une fois *al dente* et mettez-les dans une terrine en porcelaine préalablement chauffée. Saupoudrez aussitôt le parmesan râpé et

le beurre coupé en petits morceaux, mélangez bien et servez très chaud.

Le « triple beurre » promis dans le titre est ici assuré par ces deux cents grammes de matière grasse pour un peu plus de quatre cents grammes de tagliatelles – on montera jusqu'à deux cent cinquante grammes pour quatre cents grammes de pâtes dans la version la plus tardive.

Le succès de la recette réside sans nul doute dans le fait qu'elle est simple et, étant facile à réaliser, à la portée de toute personne ayant un minimum de pratique des fourneaux.

Les premiers temps, les Américains tentent eux aussi de copier la version originale du plat. Preuve en sont les « *fettuccine all'Alfredo* », en tous points identiques aux *fettuccine* au double beurre. Elles figurent dans un livre de recettes paru au début des années 1960, *Cook as the Romans Do*, de Myra Waldo, autrice prolifique et férue de cuisine européenne¹⁰. Les préparations qui s'imposent alors en Amérique sont celles qui acceptent de « se démocratiser » – j'entends par là qui offrent la promesse d'un résultat garanti, même aux novices.

Naissent ainsi des versions qui ne lésinent pas sur la crème fraîche, parfois enrichie de jaunes d'œufs, et proposant des ingrédients qui n'ont jamais fait partie de la recette romaine, l'ail et le persil en tête.

Outre les livres de cuisine, la sauce Alfredo à l'américaine se diffuse progressivement par des canaux plus populaires, tels que les *fettuccine egg noodles* distribuées par la marque Pennsylvania Dutch à partir de 1966. Celle-ci propose, à l'arrière des paquets, une recette à base de crème

fraîche et d'emmenthal suisse qui viennent s'adjoindre aux deux éléments incontournables, le beurre et le parmesan¹¹.

Mais si la recette triomphe pour de bon aux États-Unis, c'est bien grâce à l'industrialisation du produit et à la grande distribution, qui se lancent dans la production de sauces prêtes à l'emploi, en sachets ou en pots. Ne reste qu'à verser directement le contenu sur les pâtes et l'agré-menter à votre goût. Comme (presque) toujours avec les produits industriels, la qualité des ingrédients est subordonnée à la dimension pratique. Même dans le cas d'une recette en apparence aussi banale que des pâtes au beurre et au parmesan, les logiques dictées par les rayonnages des supermarchés s'imposent.

C'est également sur cette ligne que se positionne la chaîne de restaurants Olive Garden, spécialisée dans la cuisine italo-américaine. On y propose des *fettuccine* Alfredo à base de crème fraîche, beurre et fromage, qu'il est possible de mélanger à du poulet et des crevettes pour donner vie aux variantes que nous évoquions en début de chapitre, les *Chicken* Alfredo et *Seafood* Alfredo ou *Shrimps* Alfredo. À partir des années 1980, la chaîne contribue largement à définir l'image de la gastronomie italo-américaine. Elle compte actuellement plus de 800 succursales sur l'ensemble du continent américain.

Il suffit de faire un tour sur les principaux sites web de cuisine américains pour comprendre que les choses n'ont guère changé entre hier et aujourd'hui. À un détail près : l'attention portée aux choix des matières premières a grandement évolué ces dernières années. L'influence des milliers de pages Internet consacrées à la cuisine et les programmes télé ont également contribué à l'émergence d'une frange de la population de plus en plus exigeante et prête à

donner de son temps et de son énergie pour manger mieux et de manière plus responsable. À la faveur de ce nouveau climat, différents chefs tentent ainsi de réintroduire la recette originale des *fettuccine* Alfredo aux États-Unis¹².

Une montagne de parmesan râpé

Arrêtons-nous un instant pour faire un petit retour en arrière... de plusieurs siècles.

Mettons de côté le rituel des *fettuccine* préparées à la table, les hôtes de marque et les couverts en or des Fairbanks. Qu'avons-nous sous les yeux ? Un plat de pâtes au beurre et au parmesan, en apparence banal... mais qui est le seul à pouvoir se targuer d'avoir plus d'un demi-millénaire d'histoire derrière lui.

Dès le Moyen Âge, il existe au moins trois grandes façons de cuisiner les pâtes. Au four, *al brodo*, c'est-à-dire servies dans du bouillon (ou du lait), ou bien encore, dans le cas de ce que nous appelons aujourd'hui la *pastasciutta*, cuites dans l'eau bouillante puis égouttées... et toujours agrémentées de fromage râpé.

Commençons par battre en brèche une idée reçue plutôt répandue. À cette époque, les *primi piatti* ne sont pas aussi courants qu'ils ne le sont aujourd'hui... et la *pastasciutta* ne s'y taille pas la part du lion, bien au contraire ! Pendant des siècles, les pâtes ne joueront qu'une infime partie du rôle qu'on leur confie dans la gastronomie actuelle.

Si nous nous penchons sur les premiers témoignages sur la *pastasciutta*, le fromage n'est pas considéré comme un simple condiment accessoire : il s'agit d'un ingrédient

unique, irremplaçable. De ce mariage profondément enraciné dans l’imaginaire médiéval, le *Décameron* de Boccace nous offre un exemple mémorable. Dans la troisième nouvelle de la huitième journée, Bruno et Buffalmaco cherchent, comme à leur habitude, à jouer des tours pendables au crédule Calandrino, avec l’aide de Maso. Pour attirer l’attention de la victime désignée de la plaisanterie, ce dernier se lance dans l’évocation d’un pays imaginaire, Bengodi (« Bienjour », dans la traduction française de Giovanni Clerico), où macaronis et raviolis dévalent une montagne de parmesan. C’est donc parfaitement enrobés de fromage et prêts à être mangés qu’ils arrivent en contrebas.

On y avait une montagne de parmesan râpé sur laquelle demeuraient des gens qui passaient le temps à faire des macaronis et des raviolis qu’ils cuisaient dans du bouillon de chapon, et qu’ensuite de là-haut ils jetaient en bas, et plus on en prenait plus on en avait¹³.

Le Bengodi de Boccace n’est que l’une des déclinaisons d’un célèbre *topos* littéraire, le « pays de cocagne », contrée idéale où tout, absolument tout, est à portée de main, sans avoir à fournir le moindre effort, ni le moindre travail, à commencer par la nourriture. Si macaronis et raviolis y sont uniquement agrémentés de fromage, cela nous indique, indirectement, qu’on conçoit très peu d’autres manières de les servir.

C’est globalement de la même époque que datent les premiers exemples de recettes en témoignant. Parmi eux, le *Libro de la cocina*, qui propose une magnifique recette de lasagnes. Puisque nous reviendrons sur cette spécialité

au chapitre 8, signalons qu'elle était servie, à l'origine, sous la forme de simples rectangles de pâte cuite dans du bouillon et assaisonnée, couche après couche, de fromage râpé. Pas question, à l'époque, d'ajouter du beurre – il ne sera utilisé comme condiment qu'à partir du xv^e siècle.

Des lasagnes

Prends de la bonne farine blanche, mélange-la à de l'eau tiède et fais une pâte bien ferme. Ensuite, étale-la finement et laisse-la sécher. Les lasagnes doivent être cuites dans du bouillon de chapon ou d'une autre viande grasse. Ensuite, dispose-les dans le plat avec du fromage gras râpé, couche par couche, à ta guise¹⁴.

La première description détaillée de cette nouvelle pratique figure dans le *Libro de arte coquinaria* de Maestro Martino de Rubeis (de Rossi¹⁵). Universellement reconnu comme le « prince des cuisiniers¹⁶ », c'est à lui qu'on attribue la paternité des livres de recettes manuscrites les plus importants de son époque. Il a le mérite d'y traiter l'art culinaire de manière beaucoup plus systématique et précise que ne l'avaient fait ses devanciers médiévaux, en l'intégrant pleinement à la culture humaniste de son temps. Dans cet ouvrage, l'auteur recourt uniquement au fromage râpé et aux épices afin d'assaisonner les « raviolis pour le temps de gras » et les « vermicelles », voisins des spaghettis. En revanche, il prévoit l'ajout de beurre dans le cas des « macaronis siciliens » et des « macaronis romanesques » (à la romaine, donc).

Pour faire des macaronis romanesques

Prends de la belle farine, mélange-la à de l'eau, fais une pâte un peu plus épaisse que celle pour les lasagnes et enroule-la

autour d'un bâton. Retire ensuite le bâton et découpe des tronçons de la taille d'un petit doigt, pour qu'ils aient la forme de rubans ou de lacets. Mets-les à cuire, soit dans du bouillon gras, soit dans de l'eau, selon la période de l'année [de gras ou de maigre]. Fais-les bouillir quand tu les auras mis à cuire. Si tu les cuis dans de l'eau, mets-y du beurre frais et un peu de sel. Et quand ils seront cuits, mets-les dans des assiettes avec du bon fromage, du beurre et des épices douces¹⁷.

Hormis le fait que la pâte des tagliatelles de Maestro Martino ne contient pas d'œufs et qu'elle inclut l'ajout d'épices, ce plat ressemble trait pour trait à la recette créée par Alfredo di Lelio près de cinq cents ans plus tard (et, curieusement, dans la région de Rome, là encore).

Au cours de cet âge d'or de la cuisine italienne qu'est la Renaissance, la *pastasciutta* continue d'être associée au beurre et au fromage. Pour autant, on utilise de plus en plus fréquemment du sucre et des épices (la cannelle, en particulier), au moins chez les rares personnes en mesure de se les payer, mais nous y reviendrons d'ici peu.

Les siècles suivants ne témoignent guère de changements significatifs, tant et si bien qu'au début du XIX^e siècle les bases restent les mêmes. Malgré tout, d'importantes nouveautés se profilent à l'horizon.

En 1803, Vincenzo Agnoletti parvient à synthétiser dans une seule et même recette trois façons de servir la *pastasciutta* – les seules qui constituent encore la norme à son époque. La base de l'assaisonnement des macaronis reste le beurre et le parmesan, auxquels on peut adjoindre le poivre et la cannelle, parfois de la crème et de la béchamel ou bien encore du jus de viande. Une innovation capitale.

Macaronis à l'italienne en plusieurs manières

Entrée et terrine. Faites fondre dans une casserole un gros morceau de beurre, déposez-y des macaronis cuits dans de l'eau salée et bien égouttés, passez-les brièvement sur le feu et ajoutez-y du parmesan râpé (et, si vous le souhaitez, un soupçon de poivre ou de la cannelle écrasée). Versez-les ensuite dans le plat, agrémentez-les à nouveau de parmesan râpé et de beurre fondu, puis servez-les bien chauds. On peut également servir les macaronis d'une autre manière, à savoir que, au moment où vous les aurez passés comme on l'a dit pour ces derniers, vous pourrez mettre un peu de coulis ou de jus de *stufato* ou de *garofanato*¹⁸, et les servir bien assaisonnés, comme ceux-ci. Ou bien encore, à la place du coulis ou du jus, vous pourrez mettre de la crème ou de la béchamel, et les servir comme on l'a dit plus haut. On peut également, après avoir assaisonné les macaronis de l'une des manières qu'on a dites, les mettre dans le plat ou la terrine, les faire légèrement colorer dans un four plutôt chaud et les servir immédiatement¹⁹.

Même s'il existe des dizaines de recettes décrivant les pâtes au beurre, il reste difficile de savoir à quoi ressemblait le plat finalement servi, faute d'indications précises sur les quantités d'ingrédients à utiliser.

Étonnamment, l'une des très rares descriptions des pâtes au XVIII^e siècle nous est offerte... par Giacomo Casanova en personne, au cours du récit de sa rocambolesque évasion de la prison des Plombs, à Venise.

Comme vous le savez peut-être, c'est en 1755 que le célèbre aventurier est jeté en prison mais s'évade en creusant un trou dans le plafond de sa cellule à l'aide de la pointe d'un verrou. Alors qu'il touche au but, son plan risque de tomber à l'eau : voilà qu'on le fait changer de

cellule. Casanova parvient cependant à informer de son projet le moine qui a pris sa place. Encore mieux : il l'entraîne dans son projet d'évasion. Mais afin que tout se déroule comme prévu, il doit réussir à passer le verrou à son complice. Et le seul à pouvoir le transmettre, sans se douter de rien, n'est autre que Laurent, le surveillant de la prison²⁰. Casanova envisage alors de cacher l'outil à l'intérieur d'une bible. Problème : on le remarquerait au premier coup d'œil, vu son épaisseur ! Il décide donc d'utiliser l'ouvrage comme support d'un grand plat de macaronis au beurre, destiné à l'homme de foi. Le curieux stratagème implique que l'assiette soit remplie de beurre jusqu'à ras bord, afin qu'il menace de couler sur la couverture du livre placé juste en dessous. Ce qui empêchera le garde de repérer le verrou glissé entre les pages.

Laurent parut de grand matin avec une grande chaudière où les macaronis bouillaient : j'ai d'abord mis le beurre sur le réchaud pour le fondre, et j'ai préparé mes plats arrosés de fromage : j'ai pris la cuillère percée et j'ai commencé à les remplir, en y mettant dessus à chaque main beurre et fromage, et je n'ai cessé que lorsque le grand plat destiné au moine ne pouvait en contenir davantage. Le beurre allait jusqu'aux extrémités de ses bords. [...] Je l'ai pris et je l'ai placé sur le grand livre que j'avais à la porte de mon cachot, et en le prenant au-dessus de mes mains avec le dossier tourné vers Laurent je lui ai dit d'allonger ses bras, et d'étendre ses mains : c'est là que j'ai placé ma bible tout doucement pour que le beurre ne coule dessus²¹.

Difficile de tirer de cette anecdote une norme absolue, tant il est vrai que la situation décrite est peu commune, c'est le moins qu'on puisse dire. Pour autant, le fait que

le gardien ne s'étonne pas de voir une assiette remplie de macaronis baignant littéralement dans du gras nous laisse entendre que la chose devait sembler plutôt habituelle à l'époque.

Pâtes et épices

Revenons un instant à Rome. Puisqu'il est ici question de pâtes au fromage, impossible de ne pas évoquer la cousine germaine des *fettuccine* Alfredo, la *pasta cacio e pepe*, autre plat extraordinaire qui possède désormais une place à part entière au sein des spécialités de la capitale, au même titre que la carbonara, l'amatriciana et la *pasta alla gricia*.

À y regarder de plus près, leurs origines sont les mêmes et se confondent dans les recettes de pâtes médiévales à base de fromage. À une différence près. La *pasta cacio e pepe* garde en effet le souvenir d'un élément fondamental pour enrichir les plats et leur donner plus de saveur : les épices.

Au cours du Moyen Âge et au moins jusqu'à la fin du XVII^e siècle, ces poudres constituent un ingrédient précieux et, à ce titre, leur coût est prohibitif pour la plupart des gens.

N'allez pas croire qu'il s'agisse d'un détail anecdotique : on peut affirmer sans exagérer que le commerce des épices a joué un rôle déterminant, tout d'abord dans le rayonnement de Venise, dont les navires marchands ont été les premiers du Vieux Continent à établir des contacts commerciaux avec l'Orient, puis dans l'expansion européenne en direction des côtes indiennes et américaines.

Lorsque les Portugais de la flotte de Vasco de Gama débarquent à Calicut, en Inde, en 1498, après avoir longé l’Afrique, ils sont accueillis avec stupeur par des Tunisiens. Que viennent-ils faire dans un endroit aussi lointain ? leur demande-t-on. La réponse est assez éloquente : « Nous cherchons des chrétiens et des épices. » Si les chrétiens s’avèrent rares, le poivre, lui, ne manque pas. À partir de la fin du xv^e siècle, un point commun réunit les grands explorateurs : tous recherchent une route alternative pour les Indes, dont sont originaires un large éventail de marchandises exotiques, à commencer par des épices qui ne poussent pas en Europe à l’époque. Le voyage à travers le continent asiatique par voie terrestre, au gré des routes caravanières, est en effet long et périlleux. Et à force de passer de main en main, le coût des produits augmente de façon vertigineuse. Grâce au développement de nouveaux types d’embarcations permettant d’affronter l’océan, de nombreuses expéditions s’élancent dans l’espoir de trouver des itinéraires alternatifs, sûrs et permettant un approvisionnement constant (et bien moins onéreux) en épices et autres biens précieux. Parmi elles, celles de Christophe Colomb, qui met le cap à l’ouest, à travers l’Atlantique, précisément dans l’intention de rejoindre les mêmes destinations (et les mêmes marchandises) que les Portugais. Bref, si cette époque marque un tournant décisif dans l’histoire du continent américain, ces puissants exhausteurs de goût n’y sont pas pour rien.

Au cours des siècles suivants, l’approvisionnement devient plus facile et les plantations se multiplient. Conséquence logique : les épices perdent rapidement de leur valeur – marchande, certes, mais aussi idéologique. En l’espace de deux cents ans, ce qui était jusque-là un

produit monnayé à prix d'or devient relativement abordable et se voit ainsi déchu de son rôle de prestigieux *status symbol*, destiné aux seules élites.

Au XIX^e siècle, le prix du poivre a définitivement chuté et s'invite désormais jusque dans les assiettes des plus pauvres. Parmi les innombrables témoignages de cette dévalorisation, l'un d'eux s'avère particulièrement intéressant : les observations d'un jeune médecin en charge des paysans atteints de pellagre²² dans les campagnes de Radicofani, une petite localité du Val d'Orcia, près de Sienne, autour de 1830. Ces personnes issues des couches les plus basses de la société sont dans l'incapacité de se payer du pain, et encore moins des pâtes, mais se nourrissent presque exclusivement de polenta qu'ils agrémentent de « *cacio e pepe* ». De fromage et de poivre, donc²³ : un assaisonnement séculaire et désormais modeste, capable de se marier aux soupes aussi bien qu'aux pâtes, et constamment utilisé au quotidien, même s'il ne figure nulle part dans les livres de recettes.

Il serait même plus juste de parler d'une « non-recette » qu'on imagine extrêmement répandue et dont il est difficile d'indiquer précisément le lieu d'origine sur une carte.

Au début du XX^e siècle, dans les années qui précèdent la Grande Guerre, la *pasta cacio e pepe* n'est toujours pas incluse dans les plats de la tradition culinaire romaine. La preuve : il n'en est jamais fait mention à l'intérieur des trois premiers livres de cuisine qui tentent de faire le tri dans les spécialités régionales de la péninsule²⁴. Il faut attendre les années 1930 pour qu'un guide gastronomique publié par le Touring Club Italiano signale enfin les « spaghettis *cacio e pepe*, c'est-à-dire copieusement assaisonnés de poivre et de pecorino²⁵ » en tant que spécialité romaine.

Commencera alors pour cette recette une seconde vie qui fera d'elle un des emblèmes culinaires de la Ville éternelle.

Un nuage de parmesan râpé

Si l'on voulait synthétiser le panorama que nous venons de brosser, on pourrait dire qu'on mange des pâtes façon Alfredo depuis des centaines d'années. Les pâtes au beurre et au fromage n'étaient pas qu'un plat de pâtes, c'était le seul ! Par conséquent, si cette préparation était aussi répandue, comment expliquer que les *fettuccine* de la via della Scrofa aient suscité un tel engouement ? Et surtout, comment expliquer que, un peu plus de deux cents ans en arrière, personne n'ait eu l'idée d'agrémenter la *pastasciutta* autrement ?

L'introduction des sauces pour relever les pâtes remonte peu ou prou à la fin du XVIII^e siècle. Un tournant qui engage une véritable révolution au sein de la cuisine italienne : elle transformera un plat plutôt monotone en un genre gastronomique qui compte aujourd'hui des centaines de spécialités.

Les premiers pas dans cette direction découlent de l'ajout de quelques cuillerées de jus de viande dans les pâtes au fromage. Très vite, tout s'accélère et on voit plusieurs recettes conquérir une place à part entière, comme les spaghettis sauce tomate ou les tagliatelles aux palourdes (*alle vongole*), décrits dès les années 1830²⁶. Nous avons pris l'habitude d'agrémenter les pâtes de façons diverses et variées, tantôt traditionnelles, tantôt créatives : nous trouvons donc « naturel » de les voir comme une base neutre, à relever selon notre goût. La

réalité des choses est un peu différente : aujourd'hui encore, de nombreuses associations ne sont pas acceptables gastronomiquement parlant et, en dehors de certaines audaces expérimentales, personne n'imaginerait servir à table des spaghettis à la mayonnaise ou au chocolat. Mais avec le recul, on a l'impression que, pendant des centaines d'années, l'Italie n'a connu que la *pasta in bianco*, le plat préféré des enfants, celui qu'on réserve aux convalescents ou à ceux qui ont abusé des bonnes choses la veille au soir.

Pour autant, aussi étrange que cela puisse paraître, la préparation des pâtes au fromage avait ses limites, ou du moins de nettes préférences, s'agissant du fromage à utiliser, notamment.

Les premières recettes qui nous sont parvenues mentionnent un type bien particulier, généralement appelé *piacentino* ou *lodigiano* (en référence à sa zone de production, autour des villes de Plaisance et Lodi) et qui devait être assez similaire au parmesan ou au *grana padano*. Pas n'importe quel fromage, donc, ni même un simple fromage affiné sans plus de précision, mais un produit précis qui figure encore au sommet du classement des fromages qu'on aime à râper sur les pâtes.

Grâce au médecin Pantaleone da Confienza et à sa *Summa lacticiniorum* de 1477, nous tenons une description parmi les plus détaillées de l'apparence que revêtait ce fromage à la fin du Moyen Âge. Dans son ouvrage, l'auteur rassemble toutes ses connaissances en matière de produits laitiers, qu'ils viennent d'Italie ou de l'étranger. Il y exprime aussi la haute opinion dans laquelle il tient les fromages placentins.

Les fromages placentins sont appelés par d'aucuns parmesans parce qu'on en produit de semblables à Parme également, fort peu différents par leur qualité. Il en va de même dans le territoire de Milan, Pavie, Novare et Vercelli [...] mais, à vrai dire, les placentins dépassent les autres en qualité. Ils sont gros et larges, et pèsent parfois 100 livres et plus mais, normalement, 50 livres ou à peu près. [...] Quant à leur goût, ils sont savoureux et agréables, surtout ceux fabriqués au printemps et affinés à souhait, c'est-à-dire jusqu'à l'âge de 3 ou 4 ans, et cela selon leur grandeur puisque, comme on l'a dit plus haut, les plus grands se gardent plus longtemps [...]. De tels fromages sont tirés du lait de vache et pour cette raison sont gras. Ils sont également pâteux, bien que soit extraite du lait une considérable quantité de beurre²⁷.

D'après cet ouvrage, les fromages placentins avaient un poids moyen de 15 à 16 kilos mais pouvaient dépasser les 30 kilos (c'est-à-dire la tranche basse des produits actuels). Exactement comme aujourd'hui, ils étaient tirés d'un lait partiellement écrémé et les meilleurs d'entre eux étaient soumis à un affinage de trois à quatre ans. Ils devaient, en somme, être assez proches des grandes meules que nous connaissons, exception faite de la race des bêtes, leur alimentation et leur méthode d'élevage.

Pantaleone da Confienza est le premier à consacrer un traité entier au fromage, qui traînait encore une image d'aliment pauvre, grossier, réservé tout au plus aux consommateurs de produits rustiques – image qui l'avait caractérisé pendant une bonne partie du Moyen Âge.

Au terme d'une lente évolution, le xv^e siècle voit le fromage s'imposer sur toutes les tables, y compris celles des

nobles²⁸, à rebours d'un préjugé séculaire contre lequel s'élève d'ailleurs notre savant :

Nulle raison ne saurait me persuader d'arriver à la conclusion que tous les fromages sont détestables, comme le disent certains auteurs. [...] J'ai personnellement vu des rois, parmi lesquels le très chrétien Louis [XI], roi de France, d'innombrables ducs, comtes, marquis, barons, soldats, nobles, marchands, plébéiens des deux sexes, qui faisaient volontiers usage du fromage²⁹.

La culture, la haute culture, s'aperçoit que le fromage est un aliment digne de considération, d'une grande qualité parfois. Et qu'importe si la classe moyenne ne l'a pas encore complètement réhabilité – elle ne le fera pas avant au moins deux siècles, la faute à ses caractéristiques jugées dangereuses pour la santé, sur la base des théories de l'époque.

Malgré tout, l'emploi du fromage s'impose pleinement sur les tables en même temps que la *pastasciutta* qui, toujours à en croire la mentalité médicale de l'époque, possède une gamme de propriétés positives dont on ne soupçonne plus forcément la portée, au moins pour deux d'entre elles.

L'une est d'ordre exclusivement esthétique, mais revêt une importance cruciale. Au Moyen Âge et à la Renaissance, on apprécie grandement les aliments de couleur blanche ou jaune, deux tonalités qui, en matière de nourriture, sont synonymes de luxe et de richesse. Si on obtient la couleur jaune en employant les épices, le safran en tête, la couleur blanche est nécessairement le fruit d'une précision scrupuleuse dans le choix des ingrédients. De fait, les livres de recettes ne manquent pas d'insister sur cette dimension

chromatique. Outre le fromage, donc, n'oublions pas l'une des plus célèbres spécialités de l'époque : le « blanc-manger », qui tire d'abord son nom de sa couleur plutôt que de ses ingrédients, souvent variables.

Par ailleurs, le fromage est un aliment adapté aux temps « de maigre », ces périodes du calendrier liturgique où il est formellement défendu de consommer de la viande³⁰.

Précisons d'emblée qu'il existe deux sortes de régime maigre. Le premier, le plus commun, stipule qu'on ne peut pas consommer de viande certains jours de la semaine, ainsi qu'à d'autres moments de l'année (la veille de Noël, par exemple). Le second est, lui, qualifié de « maigre strict » ou de « maigre de carême » dans la mesure où il concerne spécifiquement les quarante jours précédant Pâques : l'interdiction est alors étendue à tous les aliments d'origine animale, y compris le lait, les produits laitiers et les œufs. Dans les deux cas, il était néanmoins possible de manger du poisson et certains amphibiens (comme les grenouilles). Tous ces préceptes alimentaires suivent un calendrier précis qui fait déjà son apparition entre le I^{er} et le II^e siècle de l'ère chrétienne : ils ont une influence décisive sur le régime alimentaire de chacun. Une année peut en effet compter jusqu'à 150 ou 160 jours de maigre. À partir du XVIII^e siècle, et suivant différentes modalités, le maigre « de carême » devient plus souple. On autorise même des aliments jusque-là interdits, comme le beurre, au point qu'il finit par se confondre avec le régime maigre plus classique. Malgré cela, la fin du XIX^e siècle est marquée par la parution d'ouvrages continuant de proposer un régime alimentaire vieux de plusieurs siècles et que nous pourrions aujourd'hui qualifier d'ichtyo-végane³¹.

Beaucoup ont affirmé, à juste titre, que l'une des raisons du succès des pâtes sèches en Italie tient au fait que cet aliment était autorisé toute l'année, y compris dans les régimes maigres plus stricts, puisque entièrement d'origine végétale. Pensons aux farces à base de fromage et de légumes adoptées pour les pâtes fourrées (ricotta-épinards, par exemple) ou aux sauces traditionnelles à base de légumes et de poisson (toujours autorisé), sans oublier le plat le plus emblématique d'Italie à l'heure actuelle, les spaghettis sauce tomate.

Le Moyen Âge et la Renaissance connaissent cependant des dizaines de sauces exclusivement destinées à rehausser des aliments qui, selon nos critères actuels, pourraient sans difficulté être associés aux pâtes et donner naissance à de nouveaux plats. À commencer par les viandes. Mais une question demeure : pourquoi les pâtes n'ont-elles été assaisonnées que de fromage ou, à l'extrême rigueur, d'épices ou de sucre, seuls autres ingrédients autorisés, et ce, pendant près d'un demi-millénaire ?

Il est temps de nous pencher sur un principe capital. La formation du goût est un fait culturel. La disponibilité des ingrédients et leur libre utilisation ont leur importance dans ce processus, certes, mais ne suffisent pas à créer une recette. La « saveur » et le « savoir » sont intimement liés et sont relayés culturellement par la société où nous vivons : c'est elle qui nous apprend à faire la distinction entre le bon et le mauvais, entre le beau et le laid³².

La liberté d'action en matière de gastronomie est donc tout aussi limitée que dans les autres domaines du savoir humain. Prenons le cas de la peinture : en principe, un artiste donné d'une époque donnée est censé pouvoir

LES FETTUCCINE ALFREDO

peindre comme Michel-Ange, Gauguin ou Pollock. Mais ce n'est pas le cas. Il existe des barrières qui cèdent, petit à petit, pour donner vie à de nouvelles créations, à de nouvelles écoles et de nouvelles pratiques, en art comme en cuisine.

Même si les pâtes sont aujourd'hui servies de mille et une façons, une mémoire presque « génétique » des habitudes culinaires du passé a survécu. Un exemple ? Au-delà du fait que le fromage relève, a priori, le goût des pâtes, le geste consistant à les saupoudrer d'une fine pluie de parmesan (ou de ricotta salée, de pecorino, et j'en passe) puis à planter sa fourchette dedans est une constante dans la quasi-totalité des spécialités italiennes à base de pâtes, du nord au sud. Seule différence : autrefois, les pâtes étaient d'abord plongées dans du fromage. Alors seulement, on les agrémentait de sauce (une pratique tardive, d'ailleurs). Et même si les rôles se sont inversés, c'est une tradition ancestrale que nous renouvelons inconsciemment, toutes les fois que nous nous trouvons face à une assiette de pâtes fumantes et que nous ne résistons pas au plaisir de la *spolverata*, ce petit nuage de fromage râpé ajouté au dernier moment.

2.

L'AMATRICIANA

Penchons-nous à présent sur une situation à laquelle tous les Italiens ont été confrontés au moins une fois dans leur vie. Une situation réjouissante, certes, mais également assez périlleuse : avoir à préparer des spaghettis pour une douzaine d'amis, voire plus.

À votre avis, quel plat ferait plaisir à tout le monde ?

Aucun doute en ce qui me concerne : rien de tel qu'une amatriciana.

Moins banale qu'une simple sauce tomate, plus nourrissante que l'habituelle *pasta aglio e olio* (avec ail et huile, donc, mais aussi du persil et du piment), techniquement plus facile qu'une carbonara et infiniment plus rapide à réaliser qu'une *salsa al ragù*, la fameuse « bolognaise », ou un *pesto alla genovese* (à moins d'opter pour des pots de sauce prête à l'emploi).

Quatre ingrédients seulement. Tomate, piment, pecorino et *guanciale* (cette viande séchée issue des bajoues du cochon).

Il n'est pas inutile de rappeler un principe de base : moins il y a d'ingrédients, plus il faut les choisir avec soin. Un *guanciale* bien affiné et provenant, si possible, de porcs élevés en semi-liberté est l'assurance d'un résultat exceptionnel. S'agissant du pecorino (à croûte noire,

je vous en conjure), l'idéal est de se procurer un fromage artisanal, fabriqué dans les campagnes du Latium. Les producteurs étant peu nombreux, il n'est pas facile de trouver ces merveilles en France, même dans les épiceries spécialisées, mais elles méritent largement qu'on fasse l'effort de les chercher.

La préparation, à présent.

Le *guanciale* doit être coupé en tranches plutôt épaisses, puis en allumettes, et mis à revenir à feu doux dans une poêle en métal. Lorsqu'il est bien doré à l'extérieur mais encore tendre, on élimine une partie du gras qui aura fondu – une partie seulement, car il nous permettra de donner du goût aux pâtes – et on réserve les morceaux hors de la poêle. Les tomates – fermes et charnues – doivent être pelées après avoir été ébouillantées quelques secondes, puis épépinées et découpées en morceaux. Après quoi, on les jette dans la poêle avec le restant de gras en les accompagnant d'un morceau de piment, frais de préférence. Il faut alors augmenter le feu puis, quand la tomate commence à s'attendrir, ajouter le *guanciale* mis de côté. Quelques minutes de patience et la sauce est prête. Il n'y a plus qu'à y mélanger énergiquement les spaghettis ou des *mezze maniche* cuits *al dente*, sans oublier une généreuse poignée de *pecorino romano* râpé. Il est possible de remplacer les tomates fraîches par des tomates pelées, ou bien une purée d'excellente qualité, mais ce n'est évidemment pas la même chose. Un conseil, cependant : ajoutez deux cuillerées de concentré aux tomates fraîches et vous obtiendrez la texture parfaite ! Pour un demi-kilo de tomates, j'utilise deux à trois cents grammes de *guanciale*, mais il s'agit de proportions indicatives. Pour le reste, chacun fait à son goût.

Jusqu'ici, tout va comme sur des roulettes, aucun nuage à l'horizon. Détrompez-vous : ce n'est pas une simple recette dans laquelle nous venons de nous aventurer, mais un véritable champ de bataille. Vous en voulez la preuve ? Revenons quelques années en arrière.

Pour nombre d'entre vous, le 7 février 2015 n'est sans doute qu'une date parmi tant d'autres. Peu de chance pour que vous vous rappeliez où vous étiez, avec qui, et ce que vous faisiez. Et pourtant, ce fameux jour a été le théâtre d'une des pages les plus tragiques de la vie gastronomique italienne (ou les plus comiques, question de point de vue). Alors qu'il est invité sur le plateau d'un célèbre talk-show, le chef Carlo Cracco déclare publiquement que l'ail « en chemise », c'est-à-dire encore dans sa gousse, figure parmi les ingrédients de l'amatriciana.

Attention, il ne s'agit pas du premier venu. Nous parlons là d'un chef plusieurs fois étoilé, formé auprès de Gualtiero Marchesi, d'Alain Ducasse et d'Alain Senderens, pour ne citer que ces trois monstres sacrés. La bête noire des candidats des concours de cuisine télévisés dans lesquels il officie.

Un crime d'une telle ampleur ne saurait rester impuni.

De fait, les réactions ne se font pas attendre. La première est carrément publiée sur la page officielle de la mairie d'Amatrice, qui peine à cacher l'émoi provoqué par l'événement.

Nous rappelons que les seuls ingrédients composant la véritable amatriciana sont le *guanciale*, le pecorino, le vin blanc, la tomate San Marzano¹, le poivre et le piment.

Afin de renforcer encore davantage l'authenticité de la recette, nous signalons l'institution du label DE.CO qui, voici quelques semaines, a vu fleurir les premiers produits

à dénomination communale, parmi lesquels le *guanciale amatriciano* et le pecorino d'Amatrice.

Nous sommes convaincus qu'il s'agit là d'un simple « lapsus » de la part du célèbre chef, au vu de son parcours professionnel et de sa capacité à jouer sur son image, en faisant de la réclame pour une marque de chips.

Répétons-le : nous sommes certains de la bonne foi de ce chef de renom et nous ne doutons pas qu'il dispose de la liberté pleine et entière d'ajouter de « l'ail en chemise » dans la préparation de sa sauce – une sauce sans doute très bonne, nous n'en doutons pas non plus, mais à laquelle on ne saurait donner le nom d'*amatriciana*.

La municipalité d'Amatrice se réjouit d'inviter le chef Carlo Cracco sur les lieux qui ont vu naître le *primo piatto* le plus célèbre au monde².

Analysons attentivement ce post. En guise de préambule, l'équipe dirigeante de la commune d'Amatrice (située dans le nord du Latium) indique clairement la liste des seuls ingrédients composant la « véritable » recette, par ailleurs protégée par un certificat officiel (le label DE.CO). Alors seulement, les auteurs semblent tendre la main au chef qui s'est rendu coupable, à leurs yeux, d'un crime de lèse-majesté. Et même s'ils lui laissent le bénéfice du doute, ils ne manquent pas l'occasion de lui lancer une petite pique en rappelant sa participation à une publicité pour des chips. « *Scherza con i fanti ma lascia stare i santi*. Plaisante avec les fantassins mais laisse en paix les saints », dirait-on en Italie. Libre au chef de s'amuser, mais pas avec les choses sérieuses ! C'est néanmoins à la fin du post que se trouve le message le plus fort. Le plus intéressant, aussi, puisqu'il s'agit d'un argument assez récurrent dans ce genre de débat : si Cracco met de l'ail dans sa sauce, il ne peut pas lui donner le nom d'*amatriciana*.

L'affaire fait le tour du monde.

Elle suscite même l'intérêt du quotidien anglais *The Guardian*, qui titre : « Le lieu de naissance de l'amatriciana dénonce "l'ingrédient secret" du chef ». Et de poursuivre : « La ville d'Amatrice, d'où le plat de pâtes tire son origine, accuse Carlo Cracco d'avoir commis une erreur en ajoutant de l'ail à la recette³. »

Le scandale, désormais d'ampleur internationale, nécessite l'intervention de celui qui est alors à la tête de la région du Latium, Nicola Zingaretti. Par le biais de sa page Facebook, il tente de calmer le jeu – mais ne se prive pas, lui non plus, de taper sur les doigts du chef : « Jamais d'ail dans l'amatriciana. Et pas d'oignon non plus, contrairement à ce que font certains⁴. » En réponse, le maire d'Amatrice, Sergio Pirozzi, remercie le dirigeant d'avoir pris part au « combat » en faveur de l'amatriciana véritable : « Je viens de recevoir l'appel du président Zingaretti qui m'a exprimé sa solidarité avec le combat que nous menons pour défendre notre célèbre recette, un produit traditionnel typique de la région du Latium », écrit-il sur les réseaux sociaux⁵.

Et Cracco ? Non content d'avoir déclenché une crise internationale, il refuse de battre en retraite. Puis réaffirme ses vues, deux jours plus tard : « Ce sont des choses qui arrivent, où est le mal ? [...] La cuisine régionale italienne est tellement complexe... L'important n'est pas de suivre fidèlement une recette, il faut la faire vivre en l'interprétant, chacun à sa manière. Et ma manière à moi, c'était de rajouter de l'ail⁶... »

L'échange confine à l'absurde. Comme s'il suffisait d'incorporer un simple ingrédient dans une recette pour miner l'existence même d'un plat traditionnel et ébranler

jusque dans ses fondements les institutions d'une ville ou de toute une région !

Mais au terme du combat, il demeure sur le champ de bataille une question à laquelle personne n'ose apporter de réponse : qui a raison ? Les habitants, ou plutôt l'équipe dirigeante, de la petite ville qui a donné naissance à la recette ? Ou bien le chef chevronné qui en a proposé cette version peu orthodoxe ? Tel est l'éternel dilemme qui frappe la quasi-totalité des recettes érigées en monuments gastronomiques de la cuisine italienne, de la carbonara aux aubergines à la parmesane : existe-t-il un groupe de personnes, plus ou moins large, pouvant affirmer à bon droit qu'ils sont les gardiens de la « véritable » recette d'un plat traditionnel ? Par ailleurs, quelles sont les variantes qu'il est possible d'introduire sans dénaturer une spécialité ? Et dans quelles proportions ?

Avant de répondre, voyons ce que nous dit l'histoire.

*La naissance de l'amatriciana,
entre histoire et légende*

Comme pour la majorité des recettes traditionnelles, la naissance de l'amatriciana est entourée de mystère. À en croire la légende, ou du moins celle qui est rapportée dans le cahier des charges de l'« amatriciana traditionnelle » publié dans le *Journal officiel* de l'Union européenne, celle-ci est liée au monde rural d'Italie centrale et aux aliments utilisés au cours des longues périodes de transhumance.

Autrefois, les bergers locaux, durant la transhumance (qui les contraignait à vivre éloignés de chez eux pendant 4 à 5 mois

par an, généralement de mai à septembre), emportaient des denrées alimentaires qui pouvaient être facilement conservées pendant de longues périodes, comme de la bajoue de porc salée et de la farine.

Avec ces simples ingrédients, les bergers accommodaient les pâtes qu'ils cuisinaient dans une poêle à long manche et qui composaient leur plat unique, à la fois frugal et nourrissant.

En réinterprétant et en enrichissant cette préparation pastorale élémentaire, notamment avec l'introduction de la tomate au début du XIX^e siècle, la population d'Amatrice a donné vie à l'un des plats les plus connus de la tradition italienne⁷.

Inutile de dire que cette version des faits ne s'appuie sur aucune source historique et que plus d'un élément de cette reconstitution prêtent franchement à sourire. Les bergers du XVIII^e siècle avaient-ils sur eux du *guanciale* et de la farine pendant les transhumances ? La chose n'aurait rien d'in vraisemblable. En revanche, penser qu'ils s'en servaient pour assaisonner les pâtes relève du fantasme de campeur moderne.

En premier lieu, le concept même de *pastasciutta* n'était pas particulièrement répandu au XVIII^e siècle. Et quand on en préparait, il ne s'agissait pas d'un plat à la portée de toutes les classes sociales. Mais surtout, les condiments dont on accompagnait les pâtes se limitaient presque exclusivement au beurre et du fromage⁸. L'alimentation des paysans et des bergers ayant vécu entre le XVIII^e et le XIX^e siècle reposait d'abord sur de grandes quantités de soupe, dans laquelle on pouvait rajouter des pâtes, mais toujours cuites dans du bouillon.

Dans l'ensemble, ce récit vise à justifier la présence des ingrédients de base de l'*amatriciana* – en l'occurrence, le seul *guanciale* – sur le territoire d'Amatrice avant que

l'association de la tomate aux pâtes ne se diffuse. Une précaution qui s'explique simplement : les emplois gastronomiques du fruit venu d'Amérique sont très bien documentés et il suffit d'être un tant soit peu calé en histoire pour savoir que l'apparition de toutes les « sauces rouges », c'est-à-dire à base de tomate, date du début du XIX^e siècle, pas avant⁹. Si l'on en croit cette reconstitution, l'amatriciana dériverait de sa version sans sauce, autrement dit la *pasta alla gricia*, uniquement composée de *guanciale* et de pecorino. La population d'Amatrice y aurait par la suite ajouté la tomate pour créer le plat que nous connaissons tous.

En réalité, les sauces « blanches » à base de pancetta, de *guanciale* ou de lard ne sont attestées que bien plus tard, au milieu du siècle dernier environ. Deux exemples parmi d'autres : les « pâtes au lard rouge¹⁰ » ou bien les « spaghettis au *guanciale*¹¹ » figurant dans certains recueils. On pourrait également faire l'hypothèse d'un condiment uniquement constitué de fromage râpé et de gras de cochon, comme ce qu'on appelle la *pasta cacio e unto*, mais il s'agirait d'un cas unique en son genre, dont aucune source historique ne fait mention¹².

Il est en revanche plus probable que la voie ayant mené à l'amatriciana ait véritablement été ouverte par une recette telle que les « vermicelles à la tomate » décrits par le Napolitain Ippolito Cavalcanti en 1837¹³. Le plat ne compte en effet que quatre ingrédients : tomates, saindoux (ou huile), ail et poivre. Une sauce simple, très moderne, qui tourne le dos aux assaisonnements à base de bouillon ou de jus de *stufato* tout en limitant l'apport en viande au seul gras de cochon. Néanmoins, c'est à l'époque où Cavalcanti consigne ses recettes que se dessine une

tendance à enrichir les sauces avec de petits morceaux de viande. Une véritable révolution qui donnera naissance à une kyrielle de plats dont beaucoup ont survécu jusqu'à aujourd'hui¹⁴.

C'est précisément à ce climat nouveau – qui accepte les expérimentations et les encourage, même – que nous devons sans doute la conception de la première recette de l'amatriciana.

Indépendamment de son lieu de naissance, il est certain que l'amatriciana ne doit sa célébrité qu'à son implantation dans Rome, où elle rencontre les faveurs du peuple dans les *osterie* et les tavernes de la ville. Peut-être grâce aux habitants d'Amatrice qui occupent une place croissante dans le paysage gastronomique de la capitale.

Un premier indice de cette migration du plat figure dans une publication de la moitié du XIX^e siècle. On y rapporte plusieurs curiosités sur les *osterie* romaines. L'une d'entre elles, située au numéro 22 de la via della Pilotta, non loin du Forum, mérite toute notre attention : « *Osteria della Matriciana* – Dite de la *Matriciana* car elle est encore dirigée par une femme native de la Matrice [*sic*], dans le royaume de Naples¹⁵. » Si on ignore bien évidemment combien de personnes originaires d'Amatrice géraient d'établissements romains à l'époque, cette mention semble avant tout souligner le caractère exceptionnel de cette présence. Il se peut néanmoins que leur nombre (ou leur prestige) n'ait fait que croître au fil des années.

C'est dans cette direction que semble nous conduire, pile à la fin du siècle, le précieux témoignage d'un observateur d'exception, même s'il n'avait que douze ans à l'époque : Luigi Carnacina, un cuisinier-gastronome parmi

les plus illustres du siècle dernier. Il commence sa carrière en 1900, en qualité de garçon dans une *osteria* de Rome, puis fait fortune dans les plus grands restaurants d'Europe et d'Amérique où, à peine vingt ans plus tard, il est remarqué par le grand Auguste Escoffier qui le nomme directeur de son Restaurant de l'Océan, à Ostende. En 1960, dans un article où il se remémore ses expériences de jeunesse, il raconte sa rencontre avec les « *spaghetti all'amatriciana*, [...] l'un des premiers plats dont [il s'est] pris d'enthousiasme ».

L'*osteria* était fréquentée par des cochers, des gérants d'hôtels [...] et, surtout, par les porteurs de vin des Castelli¹⁶. Ces hommes d'un physique robuste et d'un appétit à l'avenant déchargeaient leurs marchandises et se pressaient dans les *osterie*, partout dans Rome, toujours pour y prendre le même repas : une livre [environ 340 g] de *spaghetti alla Matriciana* (qui coûtait douze baïoques, c'est-à-dire soixante centimes) et un litre de vin (entre quatre et huit baïoques, selon la qualité). Je me rappelle nettement qu'on débattait, qu'on discutait âprement pour savoir qui, parmi tous les tenanciers, faisait les meilleurs *spaghetti alla Matriciana*, et surtout, pour savoir qui les faisait vraiment dans les règles, suivant des canons régionaux bien précis. Notre cuisinier, un petit homme d'une soixantaine d'années, un vrai natif d'Amatrice, les faisait à la perfection¹⁷.

L'*amatriciana* était donc très connue à l'époque, au moins au sein de la capitale, mais ce n'est pas tout. On débattait déjà pour savoir qui collait le mieux aux « canons régionaux », tout en reconnaissant aux natifs d'Amatrice une certaine expertise en la matière.

Se pourrait-il que les souvenirs de Luigi Carnacina portent la marque d'une certaine nostalgie, au risque de mythifier le passé ? Certes. Mais il existe au moins un

autre témoignage sur le rôle et la réputation des habitants d'Amatrice émigrés à Rome. Il figure dans un article paru en 1903 dans la revue mensuelle du *Corriere della Sera*. Dans un passage consacré aux métiers qu'on peut observer à Rome, on lit que « les commis de charcuterie sont d'Amatrice et de Norcia¹⁸ ». Le rapprochement avec les habitants de cette petite ville d'Ombrie est loin d'être anodin : leur nom a fini par désigner ceux qui travaillent la viande de porc. Les habitants d'Amatrice devaient par conséquent avoir développé un grand savoir-faire dans ce domaine, peut-être grâce aux liens commerciaux qu'ils entretenaient avec leur territoire d'origine, où l'on produisait les excellentes salaisons destinées aux charcuteries romaines. La relation, si étroite, entre les natifs d'Amatrice et les produits à base de viande de porc serait-elle donc la clé pour expliquer la présence de l'ingrédient principal de la *pasta all'amatriciana*, à savoir le *guanciale* ? Sur ce point, tout le monde s'accorde.

Prolétaires, bergers et brigands

Avec son titre plutôt évocateur (« Le ventre de Rome »), l'article de la revue du *Corriere* est capital pour une autre raison. C'est en effet dans ses lignes qu'apparaît l'une des premières mentions jamais documentées des *spaghetti all'amatriciana*, cités sous ce nom, au sein d'une liste de plats romains typiques du début du XX^e siècle :

Le prolétariat [...] se nourrit principalement de pâtes sèches et de légumes. Les plats préparés le plus ordinairement dans les 725 établissements dotés d'une cuisine sont les gnocchis,

les tripes, les *suppli* de riz¹⁹, les haricots à la couenne de porc et la salade de haricots, la morue, la *porchetta* fourrée dans des michettes, l'agneau rôti, les spaghettis « à toute heure » et, au rang des spécialités, les spaghettis « *all'amatriciana* ». Ajoutez à cela les rigatonis à l'huile et les artichauts *alla giudia*, propres aux Juifs, les croûtons à la *provatura* [sorte de mozzarella], les beignets ainsi qu'une énorme quantité de brocolis et de fenouils, et vous aurez le menu caractéristique de la cuisine romaine dont la base est le saindoux²⁰.

L'amatriciana est certes présentée comme une spécialité, mais toujours réservée aux *osterie*. Un repas de fête pour les prolétaires de Rome.

On reconnaît certes dans ce panorama certains plats encore très célèbres aujourd'hui (les autres n'ayant survécu qu'à l'état de trace documentaire) Mais peut-être aurez-vous remarqué qu'il manque à cette liste les deux autres monuments de la gastronomie romaine actuelle, la *pasta alla carbonara* et la *pasta alla gricia*. Pour une raison simple : ils n'avaient pas encore vu le jour.

C'est, vraisemblablement, pour une raison d'un autre ordre que l'amatriciana n'est incluse dans aucun des trois grands livres de recettes dédiés aux cuisines régionales italiennes et publiés en 1908-1910²¹, signe que le plat était encore jugé trop populaire. Les seules spécialités romaines de pâtes citées dans ces trois publications se préparent au four (comme les *gnocchis*²² et le *pasticcio di maccheroni*²³, recouvert d'une pâte brisée) ou au bouillon (comme les *gnocchi in brodo*²⁴, à base de pommes de terre). En revanche, on n'y trouve aucun plat de *pastasciutta*, c'est-à-dire, rappelons-le, cuites dans l'eau bouillante, égouttées et assaisonnées ensuite.

La dimension populaire de l'amatriciana se trouve également confirmée par une autre source, assez étonnante, à vrai dire. En l'occurrence, un livre de 1911 dans lequel sont rassemblées les biographies des plus célèbres brigands de la péninsule. Ces derniers y sont dépeints comme de courageux aventuriers sans scrupule, les seuls à oser défier les lois de Dieu et des hommes. Un chapitre placé en annexe est réservé aux hauts faits de Domenico Tiburzi, le « roi du maquis », qui avait jeté son dévolu sur la zone comprise entre le Latium et la Maremme, cette région du sud de la Toscane, tournée vers la mer Tyrrhénienne, pour y commettre ses coups d'éclat. Le soir du 23 octobre 1896, il se trouve aux abords d'Ortebello et est hébergé, avec sa bande, dans la maison d'une famille de chevaliers qui partagent leur dîner avec eux.

Assis devant le feu, après avoir mangé les *spaghetti alla matriciana* (uniquement assaisonnés de poivre et de fromage pecorino) et bu dix litres [de vin], tandis qu'au-dehors le vent impétueux hurlait et que la pluie tombait à verse, les brigands allumèrent des cigares toscans et furent les tristes héros de la conversation avec les bergers et leurs épouses²⁵.

Surprenant, n'est-ce pas ?

Il manque bien entendu les deux éléments principaux du plat, le *guanciale* et la tomate. Malgré cela, l'auteur semble l'identifier sans la moindre hésitation. Pourquoi ce petit « cafouillage culinaire », dans ce cas ? Deux hypothèses possibles : il se pourrait que l'auteur ait une connaissance superficielle de la spécialité romaine. Mais rien n'empêche de penser que cette dénomination *alla matriciana* avait à l'époque un sens encore flou, plus ouvert, raison pour

laquelle il nous échappe aujourd'hui. N'aurait-on pas affaire ici à une *pasta cacio e pepe* avec un fond de gras de cochon, du lard ou du saindoux ? Le mystère reste entier.

De fait, c'est seulement à l'apparition des premières recettes que les doutes entourant les ingrédients commencent à se dissiper.

La maison de Savoie, l'Amérique et Rome

En cette fin de XIX^e siècle, nombre d'autres auteurs de renom passent l'amatriciana sous silence, à commencer par le grand Pellegrino Artusi. Et qu'importe s'il s'agissait d'un plat connu dans la capitale. Pour dénicher la première recette, nous devons donc remonter tout en haut de la botte, jusqu'à Turin, et entrer dans les cuisines de la maison royale de Savoie, à une époque où elles sont dirigées par Amedeo Pettini, très certainement le chef le plus éminent de la nation tout entière, une référence en matière de haute gastronomie. Son rôle dans les cuisines royales fait naturellement de lui un personnage central dans le monde de la cuisine, à tel point que plusieurs célèbres marques, comme les soupes Knorr ou l'huile Carli, cherchent à récupérer son image pour faire la publicité de leurs produits. Un peu à la façon des chefs médiatiques d'aujourd'hui qui prêtent leurs visages à des spots pour des spaghettis, des hamburgers... ou des chips.

Exception faite des livres de recettes Carli, qu'il supervise à partir de 1935, son œuvre la plus emblématique demeure son manuel de cuisine et de pâtisserie publié en 1914. Le premier à rapporter une véritable recette d'amatriciana.

Spaghettis à l'amatriciana

Coupez en petits morceaux un beau morceau de ventrèche, faites-la revenir quelques minutes, ajoutez-y une bonne sauce à la tomate, que vous diluerez avec du bouillon. Cuisez les spaghettis et assaisonnez avec ladite sauce et du fromage râpé²⁶.

Même si cette recette est particulièrement succincte, il n'y a plus aucun doute : c'est bien elle. Mais un détail attire aussitôt notre attention : il n'est pas question de *guanciale*, mais de ventrèche – c'est-à-dire de la pancetta²⁷.

Le succès de l'amatriciana est fulgurant. En l'espace de quelques années, la voilà devenue le symbole de la cuisine populaire romaine en Italie – entre autres. Comme dans le cas de la carbonara et des *fettuccine* Alfredo, le début des années 1920 voit l'amatriciana faire son entrée (timide, au début) jusque dans les livres de recettes outre-Atlantique.

Dès 1921 paraît un article dans le magazine *Outing*, publication américaine consacrée aux loisirs de plein air. On y rapporte différentes recettes de pâtes italiennes. Entre une publicité pour les derniers modèles de fusil et des récits de chasse, on peut lire : « Camping et cuisine en Italie. Vous aussi, profitez de votre prochaine randonnée en forêt pour cuisiner comme un chef italien²⁸ ». Y figure le récit par Mr. Augusto Frank de son excursion dans les Apennins, près de Terni.

Les ingrédients indiqués pour sa « *pasta all'amatriciana* » sont : du *salt pork* (sans plus de précisions), du fromage (l'auteur conseille de se procurer du pecorino dans des épiceries italo-américaines et va même jusqu'à recommander deux adresses à New York), des tomates, fraîches ou

en conserve, et un oignon pour finir. La recette consiste à faire revenir ensemble l'oignon et la viande préalablement hachés, ajouter les tomates en morceaux, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, et servir les pâtes dans cette sauce, avec une généreuse quantité de pecorino.

L'importance de cette recette ne tient pas seulement au fait qu'elle documente l'arrivée du plat en Amérique. Pour la première fois, on décrit en effet le processus qui prévoyait de hacher le *guanciale* et de le faire revenir en même temps que l'oignon, ingrédient tant méprisé aujourd'hui. Une bizarrerie américaine ? Loin de là : l'oignon s'invite dans de nombreuses recettes italiennes, jusque dans les années 1960 au moins.

Revenons en Italie. L'explosion de la recette et, pour ainsi dire, son baptême officiel en tant que plat emblématique de la cuisine romaine surviennent en 1927 : les *spaghetti all'amatriciana* sont inclus dans *Il talismano della felicità* d'Ada Boni, gastronome experte issue d'une famille de la haute bourgeoisie. L'ouvrage, que nous aurons souvent l'occasion de citer, est un succès d'édition extraordinaire – et sans guère d'équivalents, hormis celui d'Artusi, que nous évoquerons également. Au point qu'il a peut-être inauguré la diffusion de la recette à grande échelle.

Les *spaghetti all'amatriciana*, malgré leur titre évoquant la province, sont bel et bien un plat caractéristique de la cuisine romaine, une spécialité recherchée dans de nombreuses *osterie* et *trattorie* de Rome. Rien de plus simple. Pour un kilo de spaghettis, hachez finement sur votre planche à découper un oignon avec 100 grammes de *guanciale* et mettez le tout dans

un poêlon avec une cuillerée de saindoux. Lorsque le *guanciale* et l'oignon auront rissolé, mais pas trop, ajoutez dans le poêlon un kilo de tomates pelées, coupées en morceaux et épépinées. Assaisonnez de sel et de poivre – mais sans abuser du sel, car le *guanciale* est relativement salé – et poursuivez la cuisson à feu vif, pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les tomates soient cuites, mais sans qu'elles se délitent. En parallèle, plongez les spaghettis dans l'eau, et dès qu'ils arriveront en fin de cuisson, assaisonnez-les de cette sauce, avec cent grammes de *pecorino romano* râpé. Si la recette traditionnelle exige le *pecorino*, ceux qui n'aimeraient pas le goût trop piquant de ce fromage peuvent employer pour moitié du *pecorino* et pour moitié du parmesan, voire uniquement du parmesan. Le goût du poivre doit dominer dans ces spaghettis²⁹.

Comme vous pouvez le constater, Ada Boni prévoit elle aussi de hacher le *guanciale* et l'oignon ensemble pour ensuite les faire revenir dans la poêle avec une cuillerée de saindoux, cette graisse de porc fondue, à la couleur blanchâtre et luisante. Si nous nous penchons sur les proportions, les tomates fraîches découpées en morceaux sont l'ingrédient essentiel, avec un kilo de produit contre seulement cent grammes de *guanciale*, relégué au rôle de simple exhausteur dans la sauce, avec la matière grasse et l'oignon.

Aujourd'hui encore, les proportions des ingrédients sont très variables, mais, s'agissant du rapport tomates-*guanciale*, celles conseillées par Ada Boni sont nettement dans la fourchette basse. À l'autre bout de l'échelle, nous trouvons une recette de 1934, dans laquelle les deux ingrédients sont en quantité égale – soit, précisément, 450 grammes de *guanciale* pour un demi-kilo de tomates fraîches, un record encore inégalé³⁰. Dans l'ensemble,

la moyenne a eu tendance à partir à la hausse au fil du temps. Et si, jusqu'à la fin des années 1960, on tournait autour de 250 grammes de *guanciale* pour un kilo de tomates, les trente années qui ont suivi ont vu cette quantité augmenter de 100 grammes et dépasser les 350 grammes de *guanciale* pour un kilo de tomates.

La véritable recette de l'amatriciana

Pour comprendre l'évolution du plat, je me suis attaché à comparer vingt-cinq recettes parues en Italie au cours de son premier demi-siècle d'existence, soit entre 1914 et 1964.

Il s'en dégage un panorama assez contrasté.

À titre d'exemple, on autorise pleinement l'emploi de la pancetta à la place du *guanciale*, tant et si bien que le nombre de recettes privilégiant l'une ou l'autre est presque parfaitement identique. Une précision importante, cependant. Si l'on se penche sur ce qu'affirment certains recueils plutôt datés, la confusion entre les deux ingrédients est totale, jusque dans les termes employés : « Ce qu'on appelle *guanciale* à Rome est dit pancetta en Italie du Nord. Il s'agirait de la meilleure partie, plus maigre et plus tendre, du lard³¹ », peut-on lire. « La pancetta de cochon (qui, à Rome, s'appelle *guanciale*³²) », est-il écrit ailleurs. Comme si ces morceaux étaient identiques, alors qu'ils proviennent de deux parties différentes du cochon !

Par chance, d'autres auteurs précisent plus clairement que les deux morceaux n'ont rien de semblable, en expliquant que le *guanciale* est le lard présent dans les bajoues³³. « Les habitants des Abruzzes emploient plus volontiers

le *guanciale*, mais on peut aussi se contenter de la pancetta maigre habituelle », lit-on ailleurs³⁴. Malgré tout, la pancetta reste pendant longtemps considérée comme une alternative valable. Mieux : on en fait un ingrédient ayant pleinement sa place dans la recette, dès ses premières mentions écrites. Il existe de rares variantes à ces deux ingrédients, parmi lesquelles (de façon assez inattendue) la coppa conseillée par le chef français Henri-Paul Pellaprat en 1937³⁵.

Par ailleurs, comment doit-on découper le *guanciale* ? Là encore, impossible de mettre tous les auteurs d'accord. Si la plupart optent pour les petits cubes et, très rarement, les allumettes (qui ne deviendront la norme qu'à la fin des années 1990), une minorité de recettes le hachent finement au couteau – c'est encore le cas dans les années 1960.

Pour ce qui est des tomates, c'est très nettement les tomates fraîches, dont on retire la peau puis les pépins, qui s'imposent sur les tomates pelées ou en conserve, qu'on n'autorise qu'en second choix.

De la même façon, on constate que le pecorino est presque toujours préféré au parmesan, ponctuellement indiqué comme alternative possible et, dans de rares cas, mélangé au pecorino pour obtenir un goût moins corsé.

Le binôme poivre-piment subit également une nette évolution. Dans le premier demi-siècle d'existence de l'amatriciana, c'est le poivre qui s'impose largement, dans environ trois quarts des recettes du panel. Mais les années 1960 s'accompagnent d'un brusque changement de cap : la balance penche nettement en faveur du piment.

L'oignon et l'ail méritent, eux, une discussion à part – vous n'aurez pas oublié l'affaire Cracco. Comme nous

l'avons vu en début de chapitre, on estime que l'un et l'autre n'ont strictement rien à voir avec la recette « originale ». En réalité, même si la nouvelle ne manquera pas d'estomaquer certains gastropuristes, ils font partie de l'amatriciana dans l'ensemble des cas documentés, dès l'origine.

Faisons un peu de statistique.

Sur les vingt-cinq recettes étudiées, quatre seulement ne font aucune mention de l'oignon et une autre le juge facultatif³⁶.

La première d'entre elles est une version « végane » avant la lettre, c'est-à-dire préparée avec un « *ragù* de légumes : céleri, carotte, tomate, persil, etc.³⁷ ». Suit une variante plutôt surprenante qui ajoute des œufs brouillés à la sauce tomate, dans une espèce de *crossover* avec sa cousine, la carbonara³⁸. La troisième, elle, propose des « *spaghetti alla amatriciana* [*sic*] simplifiés³⁹ », autrement dit une version volontairement plus rapide, sans le *soffritto* (cette garniture aromatique, coupée finement et qu'on fait revenir dans la poêle) et avec des tomates en conserve plutôt que des tomates fraîches. La seule recette proche de la version « canonique » sans oignon est en réalité celle décrite par Amedeo Pettini en 1914. Dans ce même panel de vingt-cinq recettes, une bonne douzaine ajoutent de l'ail au *soffritto*, soit entier, soit haché et mélangé à l'oignon.

Forts de ces informations, nous pouvons aller encore plus loin et affirmer, sans crainte d'être démentis, qu'au cours du premier demi-siècle d'existence de la recette, l'oignon est l'ingrédient le plus constant, aussitôt après la tomate, suivi par le pecorino et le *guanciale*, remplacés bien plus fréquemment par le tandem parmesan-pancetta. La conclusion s'impose : en dépit de cette forme singulière

d'ostracisme que l'oignon a subi ces dernières années et qui l'a éloigné définitivement de la composition de l'amatriciana, celui-ci appartient pleinement à l'histoire de ce plat.

Cette disparition s'inscrit dans un cadre plus large, plus complexe : celui d'une transformation de la mentalité gastronomique. Entre les années 1950 et 1960 commence en effet à prendre forme un groupe, toujours plus nombreux, d'amateurs fanatiques de cuisine romaine, mais pas seulement. Leur objectif ? Défendre les traditions culinaires italiennes. Ce sont eux qui se lancent à la recherche de la « véritable » recette. Leur grand combat.

Les hostilités commencent

On peut faire remonter le début de ce changement d'atmosphère à 1959, année durant laquelle un vif débat se joue dans les pages de la revue *Il Gastronomo* autour de l'amatriciana. D'un côté, Luigi Veronelli, directeur du périodique, une figure clé du paysage culinaire italien de l'époque. Grand connaisseur du monde de l'alimentation, depuis la production jusqu'à la cuisine, journaliste, éditeur, essayiste, il n'a poursuivi qu'un but pendant une grande partie de sa vie : rationaliser et valoriser le patrimoine œno-gastronomique national⁴⁰. De l'autre, Felice Cunsolo, lui-même auteur⁴¹, que Veronelli décide d'attaquer frontalement par le biais d'une lettre ouverte. Car, à l'entendre, son récent ouvrage est truffé d'erreurs.

Voilà qu'on voit, dans ces pages, fleurir par cohortes, par troupes, par myriades, des erreurs colossales et

d'ahurissantes monstruosités, du point de vue gastronomique, je précise. Des exemples, peut-être ? [...] Ces *spaghetti all'amatriciana*. De qui se moque-t-on ? Un kilo de tomates ? Mais enfin, les tomates dans l'amatriciana servent tout au plus à donner une simple coloration et il est possible de s'en passer. Un oignon entier ? Soyons sérieux ! Le quart d'un oignon, à la rigueur, d'autant qu'il est facultatif. De la pancetta ? Jamais de pancetta. Du saindoux ? Jamais de saindoux. En revanche, après cette profusion d'éléments complètement inutiles, aucune trace des deux ingrédients qui caractérisent les *spaghetti all'amatriciana* : le *guanciale* (situé dans la bajoue du cochon) et le piment⁴².

Pourquoi un jugement si sévère ? La proposition de Cunsolo n'est pourtant pas si éloignée de celles qui circulaient dans les revues et les livres de recettes jusqu'à la fin des années 1940. Reste qu'entre-temps, le monde de la critique gastronomique a changé.

Au terme de son réquisitoire, Veronelli tient à mettre les choses au clair et donne la recette de la « véritable » amatriciana.

Vous voulez la véritable recette des *spaghetti all'amatriciana* ? La voici, à suivre sans la changer ni d'un cheveu, ni d'un cil. Proportions : 600 grammes de spaghettis – 150 grammes de *guanciale* très maigre coupé en morceaux plutôt gros – 2 cuillérées d'huile – un quart d'oignon haché finement (facultatif) – 1 gousse d'ail écrasée (facultatif) – la pulpe de quelques tomates, bien sèches et découpées en petits morceaux – 1 morceau de piment – 100 grammes de pecorino.

Dans une poêle, mettez les morceaux de *guanciale* avec l'huile ; faites-le dorer à feu vif, égouttez-le, réservez-le au chaud. Dans ce fond de cuisson, jetez l'oignon, l'ail et le

piment. Assaisonnez avec un peu de sel. Mélangez. La sauce est prête au bout de 8 à 10 minutes. Ajoutez alors le *guanciale* bien croustillant. Tandis que les tomates cuisent, plongez les spaghettis dans une grande quantité d'eau bouillante légèrement salée. Égouttez-les *al dente*, mettez-les dans un plat de service suffisamment grand et concave, recouvrez-les de sauce et de pecorino râpé. Mélangez et servez⁴³.

En réponse, Felice Cunsolo choisit de se défendre. Il cite ses sources, le travail de recherche accompli : « Je peux vous démontrer que ma recette est la recette traditionnelle. Voyez la *Guida gastronomica d'Italia* du T.C.I. [Touring Club Italiano], qui fait autorité, mais aussi *Il cucchiaino d'argento* et *Il talismano della felicità*, si réputés, le premier pour le type d'ingrédients, les deux autres pour la technique de préparation⁴⁴. »

Hélas pour Cunsolo, Veronelli ne cède pas d'un millimètre. Au contraire : il poursuit sur sa lancée, quitte à nier l'autorité de ces ouvrages (qui, en toute objectivité, font partie de l'héritage gastronomique national).

Vous me citez trois textes, mon cher Cunsolo, dont je me garde bien de reconnaître l'autorité. Le premier est idéal pour les touristes, les autres, bons pour les ménagères, mais aucun n'est fait pour les gastronomes auxquels vous auriez voulu vous adresser. Malgré cela, lisez mieux. Vous verrez, ô surprise, que les trois citent textuellement le *guanciale* et, pour l'un d'eux, merveille des merveilles, le piment également. Non, cela ne rime à rien. Le bluff est de bon ton à la table de poker. Plongez, cher Cunsolo, plongez dans le détail de ma recette des *spaghetti all'amatriciana*, sans craindre d'outrepasser les limites autorisées par la loi en matière de droit de réponse. Vous en aurez besoin pour comprendre que, comme dans toute science exacte, il n'y

a qu'une seule vérité en gastronomie. Vous en aurez besoin, au moins pour la seconde édition (s'il y en a une⁴⁵).

Au final, c'est une intervention, péremptoire, de Luigi Carnacina qui vient mettre un terme à cet échange au vitriol. Le gastronome y évoque l'amatriciana qu'on servait à Rome au début du XX^e siècle : « Quelques petites tomates pelées et découpées en morceaux, un petit bout d'oignon haché finement, du fromage pecorino et l'élément principal, qui lui donne son caractère et ses caractéristiques, le *guanciale*, bien maigre, en morceaux plutôt gros », écrit-il⁴⁶. Et de conclure par une phrase appelée à devenir, pour ainsi dire, le symbole de cette défense acharnée des plats typiques : « Aujourd'hui, on tend à laisser de la place à la fantaisie. Il n'y aurait rien de mal à ça si on se gardait d'adopter les noms du passé. » Voilà qui rappelle étrangement le post de la municipalité d'Amatrice en réponse à l'amatriciana à l'ail de Carlo Cracco – cette sauce « sans doute très bonne [...] mais à laquelle on ne saurait donner le nom d'*amatriciana* ».

La tradition inventée

Dans le sillage de Luigi Veronelli, la critique gastronomique tente donc de poser les bases de la reconnaissance et de la défense des spécialités œno-gastronomiques italiennes. La tâche est pour le moins complexe, surtout au sein d'un panorama si contrasté, où il suffit de faire quelques kilomètres pour que les plats changent de nom, d'ingrédients et de modalités de préparation. Et où,

souvent, on voit tranquillement cohabiter des traditions différentes au sein d'un même terroir, sans jamais cesser d'échanger et de s'influencer.

Les gastronomes du milieu du XX^e siècle se sont trouvés face à une mission pour le moins ardue : recueillir pour chaque plat des recettes idéales, c'est-à-dire susceptibles de représenter un point de jonction entre les différentes âmes de la cuisine italienne. Dans le cas contraire, on risquait de voir primer les opinions personnelles, les usages en vigueur au sein de chaque famille, de chaque quartier, dans une profusion de recettes impossibles à cataloguer. En écrivant qu'« il n'y a qu'une seule vérité en gastronomie », Veronelli entend affirmer que chaque spécialité ne possède qu'une seule et unique recette. Toutes les autres ne sont que des divagations ou, à la rigueur, des variations sur le même thème, sans rien d'« original ».

Ces années-là sont celles de la renaissance du secteur gastronomique, de la relance du tourisme et de la naissance du *made in Italy*, sous l'impulsion d'une industrie en plein boom économique. Le risque de perdre pour toujours les traditions d'un monde rural en déliquescence accélérée est ô combien réel et il y a urgence à les préserver, sans demi-mesures. On voit ainsi passer l'action des experts et des institutions, on fonde des associations⁴⁷ : « un vin, une *andouille*^{*}, un ravioli [sont] les symboles d'une culture alimentaire à sauver au même titre que les symboles et les rituels de la table⁴⁸ ».

Si nous gardons ce contexte à l'esprit, il est plus facile de comprendre comment l'exigence de mettre de l'ordre dans un univers gastronomique protéiforme a pu prendre ce caractère dogmatique et conduire à choisir une seule et unique version au détriment des possibles variantes.

Et qu'importe si elles sont tout aussi traditionnelles, historiquement parlant. Corollaire de ce choix : on balaie d'un revers de main les livres de recettes qui s'écartent du nouveau Verbe, même s'ils font autorité, et on récuse toute recherche historique mettant en exergue la complexité des spécialités culinaires.

Pour autant, comment ignorer complètement l'histoire ? Seule l'ancienneté d'une recette fournit la preuve définitive qu'elle seule constitue l'originale, et pas une autre. Reste que le récit de la naissance des plats devient très rapidement un alibi. Nul besoin que celle-ci s'appuie sur des faits concrets. Bien au contraire : la reconstitution mythifiée de ces racines qui se perdent dans la nuit des temps est toujours parfaite, puisqu'elle est inattaquable.

L'objectif est purement idéologique : il s'agit d'une véritable « invention de la tradition », pour reprendre l'expression d'Eric Hobsbawm⁴⁹, qui ignore, ou plutôt qui nécessite d'ignorer le caractère variable des recettes afin de pouvoir affirmer sereinement qu'« on a toujours fait comme ça ». On accompagne donc la recherche de la tradition « véritable » en créant les mythes entourant les origines des spécialités régionales et en les affranchissant de toute analyse sérieuse et approfondie. Et pour cause : cela leur serait fatal.

L'existence de différentes versions pour une même préparation est néanmoins inscrite dans « l'ADN » des recettes, surtout celles qui affichent une longue histoire. L'amatriciana ne fait pas exception.

Il était même prévisible, vu son succès, qu'elle finirait tôt ou tard par inspirer des artistes. Dans les années 1970, par exemple, le climat pourtant moins indulgent à l'égard

des solutions créatives n'empêche pas de voir apparaître des recettes vraiment surprenantes. Un exemple nous est offert par le génie d'Aldo Fabrizi, célèbre acteur et comique ayant tourné (entre autres) sous la direction de Roberto Rossellini et d'Ettore Scola. Authentique rejeton du peuple de Rome, il a consacré tout un recueil de sonnets à la *pastasciutta*. Il en dédie d'ailleurs un à sa version de l'*amatriciana*, pas franchement orthodoxe.

Faites revenir dans une poêle éprouvée
de l'oignon et de l'ail, du piment brûlant
cinquante grammes à peine de *guanciale* fumé
et cinquante grammes aussi de pancetta roulée.
Lorsque tout cela aura gentiment rissolé,
arrosez de gouttes de vinaigre parfumé
et, à feu bien vif, quand il sera évaporé,
ajoutez la conserve de tomate concentrée,
ainsi qu'un bouillon cube, pour lui donner du goût,
quelques tomates fraîches de San Marzano
et des feuilles de basilic pour embaumer le tout.
Et dès que cette sauce fera de petites bulles,
avec du pecorino et du bon parmesan,
assaisonnez vos pâtes sans perdre un seul instant⁵⁰.

Si l'on résume, les ingrédients de Fabrizi sont : l'oignon, l'huile, le piment frais, le *guanciale* fumé, la pancetta roulée, le vinaigre, le concentré de tomate, le bouillon cube, les tomates fraîches, le basilic, le pecorino et le parmesan. De toute évidence, cette inénarrable recette ne l'a pas obligé à prendre une escorte pour circuler dans les rues du Trastevere. Mais s'il avait publié sa recette sur un réseau social d'aujourd'hui, aurait-il eu le choix ?