Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2015)
Heft: 70

Artikel: "La meilleure cusisine au monde"
Autor: J.-M.R. / Paravia, Leda
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-831100

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Jacek Chabraszewski

«La meilleure cuisine au monde»

Grande prêtresse de la gastronomie italienne, Leda Paravia sort un nouvel ouvrage consacré à sa passion et réussit à nous faire saliver.

«Je suis rital et je le reste», chantait Claude Barzotti. Après plus de trente ans passés à Paris, Leda Paravia pourrait reprendre à son compte cette devise. Rien n'y fera: ni le foie gras, ni les cuisses de grenouilles voire le cassoulet ne la feront changer d'avis. «La meilleure cuisine au monde? Mais c'est bien sûr l'italienne. Non, plutôt la cuisine napolitaine!» s'exclame-t-elle. On n'en attendait pas moins de cette championne de la gastronomie transalpine, auteure de nombreux ouvrages sur le sujet et qui vient de sortir *La cuisine italienne, de mère en fille.* Un ouvrage qui regorge de trésors culinaires, 160 pour être précis.

Leda Paravia, pourquoi cet amour de la cuisine napolitaine alors que vous êtes Florentine?

Je n'aime pas Florence, les gens y sont désagréables. Pour en revenir à la cuisine, elle est bonne partout en Italie. Et encore meilleure dans le Sud. Il faut savoir qu'à l'époque où beaucoup de grandes villes actuelles comptaient seulement 100 000 habitants, Naples en abritait déjà un million. Et la cuisine y était très élaborée, tous les grands d'Europe passaient à la cour. Il y avait une énorme famille royale. Aujourd'hui encore d'ailleurs, on continue à faire dans les grandes familles ces recettes uniques, qui prennent beaucoup de temps. Comme le Sartu', c'est une merveille (*NDLR: timbale de riz farcie avec tous les ingrédients les plus utilisés dans la cuisine napolitaine, comme des œufs, des boulettes de viande, de légumes, du saucisson, etc.*).

Si on vous demande votre recette préférée?

Le ragoût à la napolitaine. Vous savez, j'habite à Paris depuis plus de 30 ans. J'y ai même ouvert une école de cuisine italienne et je suis une amie de l'ambassadeur d'Italie. Quand il apprend que je fais cette recette, il me téléphone toujours pour me demander de lui en mettre de côté.

Pour beaucoup de gens hors la botte, la cuisine italienne se résume pourtant à la pizza et aux pâtes?

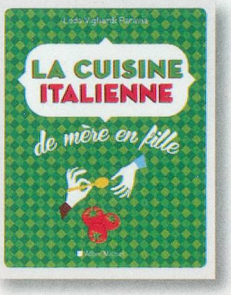
C'est une grossière erreur. Elle est d'une richesse incroyable. On pourrait faire cent livres de cuisine avec des recettes différentes. Il faut savoir que l'Italie est constituée à la base de plein de petits Etats et que chacun d'entre eux avait sa culture propre ainsi que sa gastronomie. Il y a des recettes rapides qu'on peut préparer en dix minutes, d'autres qui nécessitent des heures comme le ragoût à la napolitaine où il faut compter six heures de cuisson.

Vous insistez sur l'importance des produits du terroir. Ça veut dire qu'on ne peut pas faire une sauce avec des tomates françaises?

Rien ne vaut les tomates du Vésuve, il ne pleut jamais là-bas. Ici, elles sont toutes gorgées d'eau à cause de la culture hydroponique. Ce que je fais, quand j'achète 4 kilos à Paris, je les recouvre de sel et les laisse dégorger. Ça coule, ça coule et au final, je n'ai plus qu'un kilo!

Vous retournez vivre dans votre pays, à Rome. Vous ne craignez pas de voir la ville éternelle être elle aussi être envahie par les fast-foods?

Il n'y a pas de risque. Les Italiens ont inventé depuis longtemps la cuisine fast-food. Ça s'appelle la pizza. **J.-M.R.**



La cuisine italienne, de mère en fille,
Editions Albin Michel