

"La meilleure cuisine au monde"

Autor(en): **J.-M.R. / Paravia, Leda**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 70

PDF erstellt am: **16.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831100>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Jack Chabaszewski



«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.

«**J**e 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 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

