

L'amour à l'italienne

**Ou quand une leçon de séduction se transforme en cours d'humilité.
Rendez-vous dans le restaurant Terronia avec le chef italien Pasquale,
dit «Lino», à la fin de son service.**

PAR CÉLINE CADIOU

Quand on cherche à traverser les frontières pour sonder les rapports liant séduction et nourriture, on manque parfois d'originalité. On en viendrait même à cultiver certains clichés. C'est la tentation à laquelle j'ai failli succomber en me rendant dans le restaurant Terronia, dans le 5^e arrondissement de Paris, à la rencontre de Pasquale, dit «Lino», chef italien, originaire de Campanie, expatrié en France. Vous l'aurez compris, l'Italie me tendait les bras. L'Italie du Sud. Celle des Pouilles, de Naples et de la Calabre. L'Italie de la *mamma*, de la *dolce vita*, mais aussi du patriarcat. Mais alors que je pensais me faire conter une leçon de séduction à l'italienne, Lino m'a rappelée à sa terre, à son enfance et à ses origines paysannes. Où il est toujours question d'amour. Bien loin des lieux communs. À la fin du service, Lino s'approche

et s'étale sur la chaise en bois, face à mon assiette et mon verre de vin. Je me lance.

« Quel plat préparerais-tu pour séduire une femme ? »

– Séduire, une femme, ça je ne peux pas... Je suis en couple depuis treize ans ! Mais, attends, je peux quand même te raconter le premier plat que j'ai préparé à ma femme. J'ai un rapport très simple, voire sage, avec les produits. Nous étions au marché et j'ai vu des coquilles Saint-Jacques. C'était la saison. Et puis, il y avait aussi des potirons. J'ai choisi de marier ces deux produits. J'ai snacké le potiron à la plancha, avec de l'huile d'olive pour obtenir un léger goût de grillé, tout en conservant le fondant du légume. J'ai ajouté aux Saint-Jacques de l'échalote et du thym, puis je les ai déglacées au vin blanc. C'était simple, un régal. »



DR



Lino (bouche ouverte), entouré de sa mère, Angelina, et de son grand-frère, Salvatore. En arrière-plan, les citrons d'Amalfi se sont invités sur la photographie.

Si la réponse contente largement mes papilles, elle en est presque trop sobre. J'aurais voulu plus de romance et de passion... Je m'oriente du côté de sa moitié, Monica, qui partage sa vie.

«Et, ta compagne, te souviens-tu de la première fois où elle a cuisiné pour toi?»

– Bien sûr. C'était une spécialité de sa région, la Toscane : des pici alla Toscana.

– Des... pâtes?

– Oui, des pâtes faites maison. Les pici sont de gros spaghettis que l'on roule à la main et non au laminoir. C'est un jeu de patience et de dextérité que de les fabriquer. Traditionnellement, ce sont les femmes qui s'en chargent. Je me souviens encore de ses gestes lents et précis. Dans la cuisine aussi, il faut savoir patienter... L'éclat de ce plat de pâtes, c'est la sauce tomate. J'adore ce produit. Je viens d'un univers paysan où l'on vivait en autosuffisance. Enfant, quand je rentrais de l'école vers le début de l'été, la cour de la maison était couverte de tomates coupées en deux qui séchaient doucement au soleil. Je peux te dire que le goût de ces tomates est incomparable. Aujourd'hui, dans mon restaurant, je n'utilise que de la sauce tomate qui vient d'une coopérative agricole, près de Naples, qui respecte encore cette tradition. »

Je décide de poursuivre l'exploration de sa vie sentimentale. Monica et Lino ne sont pas mariés, mais peut-être s'est-il déjà imaginé l'épouser.

*“Vers le début de l'été,
la cour de la maison était
couverte de tomates coupées
en deux qui séchaient
doucement au soleil”*

« Qu'est-ce que tu cuisinerais si tu voulais lui faire ta demande en mariage ? »

– Des fruits de mer revenus avec un peu d'huile d'olive et d'ail. Cela servirait d'amuse-bouche, le temps de faire mon annonce. Et il faudrait les manger avec la main : la gauche, celle reliée au cœur ! Je pourrais aussi cuisiner des gambero rosso de Sicile, avec une simple marinade huile d'olive et citron. C'est une espèce de crevette sauvage qui se rapproche des gambas, c'est très fin. »

Ce n'est pas seulement de séduction dont Lino me parle. Je le découvre, lui. Un homme passionné, dont les racines italiennes se dévoilent dans son rapport à son métier.

« Y'a-t-il un plat qui t'a fait aimer la cuisine au point d'en faire ton métier ? »

– Le minestra maritata de mon enfance, fait par ma grand-mère. C'est une soupe que l'on cuisine à Noël et Pâques dans la région de Campanie et qui se compose des bas morceaux du cochon (oreille, museau, pied...) et de différents types de choux (chou palmier de Toscane, scarole...). A priori, pas de quoi saliver ! Pourtant la première fois que j'y ai goûté, je me souviens être reparti en cuisine pour me resservir seul. Ce plat a été un déclic. »

“Les vraies choses prennent du temps, comme pour l'amour”

L'enfance de Lino a définitivement posé les bases de sa cuisine. Chaque produit qu'il chérit semble intimement lié à cette époque.

« Pour toi, quel est le fruit qui symbolise le mieux l'amour ? »

– Le citron. En France, on le connaît surtout pour son acidité, mais sur la côte amalfitaine, il est plus sucré. Ma mère fait du limoncello avec des citrons jaunes du jardin, qu'elle cueille quand ils sont verts. On les laisse infuser dans l'alcool durant un mois, puis on le conserve un an avant de le déguster. [Il se lève, rapporte deux verres de la précieuse liqueur.] Pour le limoncello industriel, on utilise des citrons jaunes qu'on laisse seulement infuser pendant sept jours avant de les commercialiser. Les vraies choses prennent du temps, comme pour l'amour. » ★



Dans le sud de l'Italie, les tomates mûres sont coupées en deux et disposées sur des tables en bois. Elles sont parfois salées et séchent au soleil. On les utilise ensuite toute l'année, en condiments, conservées dans l'huile d'olive où à réhydrater dans l'eau.