

**Présentation d'Alberto Capatti, *Le meilleur restaurant est à la maison ! La cuisine italienne et ses racines familiales*, Université libre de Bruxelles, 7 décembre 2012.**

« L'Italie des cent cités et des mille clochers est aussi l'Italie des cent cuisines et des mille recettes ». Ainsi commence le beau livre écrit par Alberto Capatti et Massimo Montanari en 1999 : *La cucina italiana. Storia di una cultura*. La formule ne vient-elle pas contredire le titre de la conférence de ce soir ? Ou faut-il lui ajouter « l'Italie des cent traditions culinaires, des mille recettes et des centaines de milliers de cuisinières domestiques ? Dans la tradition française qui est la nôtre en Belgique, l'art de bien manger procède du haut vers le bas, de la Cour princière au cercle domestique et du cuisinier professionnel à la ménagère. C'est l'un des grands mérites d'Alberto Capatti et de Massimo Montanari d'avoir montré la part que la culture gastronomique et la haute cuisine doit respectivement aux échanges « horizontaux » entre cités et citadins, protagonistes d'une circulation horizontale des territoires alimentaires et de leurs recettes, et aux échanges « verticaux » avec les campagnes et les cultures paysannes. Seule, écrivent-ils, une vision préconçue et frileuse d'une culture prétendument *subalterne* peut faire croire que « l'élaboration gastronomique est la prérogative exclusive de la classe dominante. L'invention ne naît pas seulement du luxe et du pouvoir, mais aussi de la nécessité et de la pauvreté (ceci est au fond ce qui fait le caractère fascinant de l'histoire de la cuisine : découvrir comment les hommes avec du travail et de l'imagination, ont cherché à transformer la morsure de la faim et l'angoisse de la pénurie en potentielles occasions de plaisir ».

Alberto Capatti, né en 1944, est professeur émérite d'histoire de la civilisation française à l'Università degli Studi di Pavia. Il est membre du comité directeur de l'Institut Européen d'Histoire et des cultures de l'Alimentation. Cela fait plus de deux décennies qu'il s'intéresse à l'histoire de l'alimentation et de la gastronomie à laquelle il a consacré de nombreux livres et

articles Son histoire culturelle de la cuisine italienne écrite avec Massimo Montanari, traduite en français (Le Seuil) et en anglais (Columbia University Press), fait autorité. Et le reste de sa bibliographie scientifique stimule l'imagination, quand elle ne met pas en même temps l'eau à la bouche : *Le goût du nouveau. Origine de la modernité alimentaire* (Albin Michel, 1989), *L'Osteria nuova, una storia del XX secolo* (Slow Food editore, 2000). ; *La pizza : quand le casse-croûte des misérables passe à table...* (Autrement, 2001) ; *Il boccone* (la bouchée) *immaginario. Saggi di storia e letteratura gastronomica* (Slow Food editore, 2010), etc. Une contribution sans doute moins connue à l'extérieur des frontières de l'Italie, mais très importante d'Alberto Capatti à l'histoire des cultures alimentaires est son édition scientifique du livre de cuisine de Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Rizzoli, 2010). Il y retrouve les finesses de l'historien de la langue pour parler de l'italien d'Artusi, mais c'est surtout en raison d'une petite histoire que je dois vous raconter, que ce livre nous rapproche du sujet de la conférence de ce soir : *Le meilleur restaurant est à la maison !*

Pellegrino Artusi né en 1820 à Forlimpopoli en Romagne, est un représentant typique de la bourgeoisie libérale qui a vécu le *Risorgimento* et l'Unité italienne. *La scienza in cucina* fut publiée en 1891 au frais de l'auteur, à mille exemplaires. Le livre comprenait 476 recettes de cuisine italienne exécutée par la fidèle cuisinière d'Artusi et essayée par l'Auteur. 14 éditions successives suivirent jusqu'à la mort d'Artusi en 1911, rassemblant 58.000 exemplaires vendus. Dès la parution, l'ouvrage fut précédé d'une rumeur flatteuse qui stimula les premiers tirages et chargea le facteur florentin, qui approvisionnait la résidence de la Piazza d'Azeglio, d'innombrables lettres de lecteurs qui souhaitaient commenter les recettes ou en proposer d'autres propres à constituer ce trésor de la cuisine italienne à la maison qu'Artusi avait voulu rassembler. Au fil des éditions successives, l'œuvre atteint sa forme canonique avec 790 recettes. Sa postérité est plus prodigieuse encore puisque les tirages successifs

jusqu'à aujourd'hui ont dépassé le million d'exemplaires. Elle constitue, dans le droit fil de la réflexion d'Azeglio "Nous avons fait l'Italie, maintenant il nous faut faire les Italiens" une contribution essentielle à l'italianité de la cuisine, forgée non pas par le restaurant et la haute cuisine, mais par la cuisinière et les plats exécutés à la maison !