

L'INVITÉ D'HONNEUR

Parme la gourmande, joyau de la gastronomie italienne

■ Parme est l'invitée d'honneur du salon cette année.

■ Réputée dans le monde entier pour son fromage et son jambon, la ville de Verdi a bien d'autres atouts culinaires.

■ Deux auteures italiennes évoquent pour DL la richesse de cette cuisine gourmande et rustique.

Thomas BRUNET

t.brunet@dordogne.com

Pour les cultureux, Parme, c'est d'abord l'opéra de Verdi et Toscanini, que l'on vient écouter au Teatro Regio, plus prestigieux théâtre de la ville. C'est aussi Stendhal, et sa célèbre Chartreuse, qui fit découvrir en son temps et de façon romancée cette ancienne ville étrusque, située au cœur de l'Emilie, entre les Apennins et la plaine du Pô. Mais pour beaucoup, Parme, c'est surtout la gastronomie, avec ses deux produits phares : le parmesan (parmigiano reggiano) et le jambon de Parme (prosciutto di Parma), connus et appréciés dans le monde entier.

« La référence »

C'est donc un invité de choix que Périgieux s'est offert, pour cette 13^e édition du salon du livre gourmand, qui accueille plusieurs chefs et auteurs transalpins, forcément bien placés pour évoquer la gastronomie parmesane qui ne se résume évidem-



Alessandra Pierini - Parmesane par sa mère - et Laura Zavan - d'Emilie-Romagne par son père - connaissent par cœur la cuisine de la région. L'une des plus savoureuses d'Italie. PHOTOS DR



ment pas qu'à ces deux produits, aussi bons et célèbres soient-ils.

Originaire de Gênes par son papa, et de Parme par sa maman, Alessandra Pierini, auteure de deux livres sur le parmesan et la polenta (aux éditions du Pétrin), a toujours eu le goût pour la cuisine du nord de l'Italie. « J'ai été élevée dans les jupons de ma mère et de ma grand-mère qui ont toujours fait la cuisine. C'est notre culture, raconte-t-elle. Tous les dimanches, elles faisaient des pâtes fraîches. Pour moi, c'était des séances d'apprentissage... »

Installée en France depuis 25 ans - elle vient d'ouvrir sa deuxième épicerie fine italienne à Paris, dans le 9^e - Alessandra estime que la province de Parme est tout simplement la « capitale gastronomique » de la botte. « C'est la référence », confirme Laura Zavan, styliste culinaire origi-

naire de Trévise, près de Venise - « mais mon père était d'Emilie-Romagne... » - expatriée elle aussi de longue date à Paris. « Il y a toujours eu de grands cuisiniers dans cette région, depuis la Renaissance. »

« À Parme, tout le monde cuisine, poursuit Alessandra Pierini. Ce sont des gourmants et des gourmets. Dans leur cuisine, on trouve toujours une tranche à jambon et 1/8^e de meule de parmesan rangé au frigo... »

Le paradis des pâtes fraîches

Quant aux spécialités, elles sont nombreuses. « Déjà, il y a les meilleures salaisons, en raison d'un microclimat et d'un terroir favorables, qui permettent au jambon de sécher sans être trop salé », indique Alessandra Pierini.

« L'Emilie, ensuite, c'est la

patrie des pâtes fraîches », poursuit Laura Zavan, qui a elle-même consacré un livre aux pâtes (« Pasta », éditions Marabout). « C'est d'ailleurs la seule région où elles sont encore faites à la main. La pâte n'est pas lisse et accroche mieux la sauce ! Ce sont mes souvenirs d'enfance, quand ma grand-tante faisait les pâtes sous mes yeux, avec un grand rouleau - le mattarello - permettant de faire un voile de pâte, fine et robuste, d'un mètre carré ! »

Les pâtes farcies, à la viande, au fromage ou aux légumes - ravioli, tortellini, tortelli, lasagnes... - sont notamment très appréciées. « Mon plat préféré, c'est les tortelli di zucca, au potiron et à la mostarda, mélange de fruits confits à la moutarde, qui apporte un côté sucré. » Elle rappelle que dessus,

c'est du beurre et non de l'huile d'olive, que mettent les Parmesans. « C'est le top du top !, assure-t-elle. Il ne faut pas oublier que c'est une région avec beaucoup de vaches. » Alessandra, elle, cite les ravioli à la ricotta fraîche, au parmesan, aux blettes et aux œufs, ou les lasagnes vertes, aux petits pois et haricots. « Des plats typiques. »

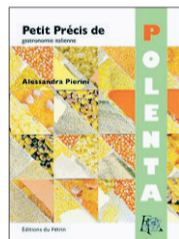
Des desserts rustiques

Mais Parme, ce n'est pas que les pâtes. Laura Zavan cite bien d'autres spécialités, comme, pêle-mêle, « le bollito misto, de la viande de bœuf bouillie comme un pot-au-feu, les crescentine, de la pâte très fine que l'on fait frire avec de la charcuterie, ou encore l'erbazzone, une tarte à base de blettes bouillies... »

Et puis il y a les desserts, « plus rustiques que la pâtisserie française », précise Laura Zavan, qui leur a consacré son dernier ouvrage (« Dolce », éditions Marabout). « Le zuppa inglese, par exemple, est une génoise imbibée d'alkermes, une liqueur rouge vif, avec des couches de crème pâtissière à la vanille et au chocolat, comme une charlotte. Une recette que ma tante me faisait... »



Alessandra Pierini a consacré un livre au parmesan.



Tout savoir sur la polenta avec Alessandra Pierini.

La trinité de la cuisine parmesane



Parmesan



Jambon de Parme



Vinaigre balsamique

Nom italien : Parmigiano Reggiano

Provenance : Parme, Reggio Emilia, Modène, Bologne...

Caractéristiques : Fromage à base de lait de vache, à pâte pressée cuite. La meule pèse entre 30 et 40 kg pour un diamètre de 35 à 45 cm.

Affinage : 12 mois minimum, jusqu'à 36 mois.

Le saviez-vous ? 600 litres de lait sont nécessaires pour une meule de parmesan.

Nom italien : Prosciutto di Parma

Provenance : province de Parme

Caractéristiques : Le jambon de Parme doit sa texture fine, son arôme et sa saveur à la maîtrise du salage, au séchage, au graissage et à l'affinage.

Affinage : 12 mois au minimum, jusqu'à 36 mois et plus.

Le saviez-vous ? Les cochons sont nourris au petit lait de parmesan, au maïs, à l'orge et aux fruits.

Nom italien : Aceto balsamico

Provenance : région de Modène, (Modène, Reggio Emilia...).

Caractéristiques : Il est fabriqué exclusivement à partir de moût de vin cuit.

Affinage : Le vinaigre traditionnel est vieilli en fût de bois pendant au moins 12 mois, et souvent jusqu'à 25 ans, voire 50 ans.

Le saviez-vous ? La plupart des « balsamiques » vendus dans le commerce sont issus de vins aromatisés et caramélisés.



AU MENU DU JOUR

Débats et conférences

■ Grande Agora :
17h Viva l'Italia !
18h Terroirs du Sud-Ouest

Diététique

■ Restaurant d'application
15h et 18h15 Consultations diététiques personnalisées

Pratique

Le salon est ouvert à partir d'aujourd'hui jusqu'à dimanche, de 9 heures à 19 heures.

Tarifs : 3 €/jour ou Pass 7 €/3 jours (tarif non applicable pour les spectacles et concerts).

Rens : CLAP 05 53 08 69 81 ou www.livre-gourmand.com

M. ÉCHO

... **A MANGÉ** des yeux les photographies de gâteaux d'anniversaire exposées depuis hier sur les façades des écoles publiques de la ville (ici André-Davesne). Elles sont tirées du



livre de recettes **200 g de liberté d'expression**, réalisé par l'Unicef avec la participation de 1 000 enfants et du chef pâtissier Christophe Felder. Une façon de célébrer les 25 ans de la Convention internationale des droits de l'enfant. À retrouver sur le salon au stand de l'Unicef.

... NE MANQUERA PAS

les visites insolites organisées samedi et dimanche après-midi par Martine Balout, sur les traces de ceux qui ont fait la renommée de la gastronomie de Périgueux depuis le Moyen Âge. Avec un accès à des cuisines privées exceptionnelles et notamment



celles de l'**Hôtel de Brou de Laurière**. Ainsi que la présentation de pièces de vaisselle de la famille Napoléon. Rendez-vous à 14 heures devant l'ancienne mairie. Tarif : 6 €. Gratuit sur présentation du billet d'entrée du SILG.

... **SALUERA** les auteurs invités sur le salon, qui arriveront aujourd'hui par le train de Paris de 13 h 57. Ils seront tous au complet, à l'exception d'Olivier Assouly, Jacky Durand et Grégory Coutanceau, qui ont tous les trois déclaré forfait.