



# Cuisine italienne: « il grande successo »

**ENQUÊTE** La gastronomie transalpine a la cote comme jamais et séduit même les chefs étoilés français.

**A**lice Bosio  
 Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Eric Frechon... Les grands chefs français se toquent de cuisine italienne. Le premier a ouvert la trattoria Cucina à la Mutualité (Paris 5<sup>e</sup>) en septembre 2018, le deuxième l'osteria Piero TT rue du Bac (Paris 7<sup>e</sup>) début 2019, le troisième est consultant pour L'italien (Saint-Tropez) depuis juin. Malgré son apparente simplicité, la pasta est un terrain de jeu extrêmement excitant pour les chefs, qui doivent maîtriser la confection de la pâte et congluer avec subtilité les associations saucières. Sans parler de l'humble pizza, qui s'affiche à présent à la table des grands! Jean-François Piège, dont la soufflée est devenue un classique, nous confiait son rêve d'ouvrir une pizzeria tandis que l'Italo-Argentin Mauro Colagreco, chef du Mirazur, sacré meilleur restaurant du monde par le World's 50 Best et 3 étoiles Michelin en 2019, inaugurait cet été la Pecora Negra sur le port de Menton. De la trattoria à prix doux - dont le succès fulgurant de Big Mamma, qui s'apprête à ouvrir sa douzième adresse, Carmelo (Lyon) en moins de cinq ans, est l'exemple - à la table étoilée - tel le George de Simone Zanoni au George V -, la cuisine de la Botte fait indéniablement recette dans l'Hexagone.

**Mozzarella parisienne**  
 Le mois dernier, l'édition internationale du New York Times consacrait même un long article à la capitale - « In Paris, it's italian, naturally » -, recensant les talents de la Botte qui y tiennent boutique (la mozzarella Nantina fabriquée à Paris, le chef étoilé Simone Tondo, le pizzaiolo gourmet Gennaro Nasti, entre autres). De quoi faire de la Ville Lumière une destination de choix pour la gastronomie vert-blanc-rouge. D'autant qu'à Paris, c'est l'Italie qui détient le record du plus grand nombre de restaurants étrangers référencés sur le site TripAdvisor (1774), devant le Japon (973) et la Chine (735) - selon des chiffres de novembre. Même podium à Lyon et Marseille. Et c'est encore l'Italie qui rafle la mise à Londres (devant l'Inde et la Chine) et à New York (devant le Japon et la Chine).

Autre illustration récente de cet engouement: l'ouverture en avril, après



Giovanni Passerini dans la cuisine de Passerini (Paris 12<sup>e</sup>), élu meilleur restaurant italien à l'étranger de 2019 par le guide transalpin 50 Top Italy. MICKEL A. BANDASSAK

New York, Sao Paulo, Séoul et Stockholm, du 3<sup>e</sup> magasin Eataly à Paris (4<sup>e</sup>), en franchise avec les Galeries Lafayette. Le grand magasin où l'on peut manger et faire ses courses ne désemplit pas. Son fondateur, Oscar Farinetti, nous résumait ainsi les raisons du succès: « L'Italie est le pays qui renferme la plus de biodiversité au monde, avec une

richesse de produits incroyable. Et la cuisine italienne a l'avantage d'être simple et facilement répliquable. »

**Certifications et classements**  
 Mais voilà, tant de gloire suscite l'appétit des copieurs. Si bien que les professionnels transalpins ont décidé de s'organiser pour mettre en avant les « vrais »



Les spaghettis à la guttare citron, sauge et gorgonzola persillé de Pierre Gagnaire chez Piero TT (Paris 7<sup>e</sup>). MARCO STRULLU



La pizza margherita de 50 Kalo di Ciro Salvo à Londres. 50 KALO



Le tiramisu de Cucina par Alain Ducasse (Paris 5<sup>e</sup>). AURELIE MOQUEL

commerçants qui font leur fierté hors du territoire national. Ainsi de la certification ITA0039-100% Italian Taste Certification, délivrée par l'entreprise Asacert, basée à Milan et missionnée par le ministre des Politiques agricoles du gouvernement italien, Teresa Bellanova. S'ils en font la demande, les restaurants du monde entier peuvent être certifiés comme 100% italiens, à condition de remplir nombre de critères exigeants. Les auditeurs d'Asacert se rendent dans l'établissement et inspectent produits, carte des vins, menu et personnel. « C'est un instrument efficace et immédiat à destination des consommateurs et des exploitants à l'étranger pour se protéger contre les faux, qui sont malheureusement en nette croissance, aux dépens des inégalables produits italiens », explique Fabrizio Capacioli, directeur général d'Asacert. Les contrôles ont d'ores et déjà démarré au Royaume-Uni et aux Emirats et « de nombreuses demandes arrivent de la France ». Un site et une application permettront bientôt de découvrir les tables certifiées.

De façon moins officielle, le 50 Top Pizza, guide en ligne gratuit lancé en 2017 par les journalistes Barbara Guerra, Albert Sapere et Luciano Pignataro, distingue les meilleurs pizzaiolos et, depuis cette année, les meilleurs restaurants, en Italie comme à l'étranger, grâce à une armée d'inspecteurs qui payent leur addition. « Nous nous sommes inspirés de l'idée du sondage collectif du 50 Best et des méthodes de visite anonyme du Guide Michelin, en y ajoutant des aspects méthodologiques, fruits de notre expérience », détaille M<sup>me</sup> Guerra. « Les restaurants et les chefs italiens à l'étranger sont de véritables ambassadeurs de notre pays, il faut parler de leur immense travail. » En 2019, le 50 Top Pizza a sacré dans la catégorie étranger 50 Kalo, du Napolitain Ciro Salvo, à Londres. Quant aux restaurants italiens en dehors de la Botte, le lauréat est à Paris: il s'agit du Romain Giovanni Passerini, avec sa table créative près du marché d'Aligre (12<sup>e</sup>). On y déguste arancini, tripes, pâtes fraîches aux recettes antiques (tagliolini aux crevettes rouges de Sicile, poivrons de Campanie séchés) et pigeon en deux services. « C'est mon interprétation de la cuisine italienne, adaptée aux produits que je trouve ici qui a du plaisir aux inspecteurs du 50 Top. Je fais partie d'une nouvelle génération de chefs qui retravaillent les spécialités de leur région d'origine et qui viennent bousculer trente ans de banalisation de notre gastronomie. Certains clients ne comprennent pas notre carte quand ils entrent chez nous! Ils cherchent des spaghettis à la bolognaise, alors que la cuisine italienne est incroyablement variée », confie le cuisinier.

## LE FIGARO - FRANCIA Quotidiano

