

Slow Food®

Auteur : Serena Majo

Article paru dans le journal de **Slow Food**®, mars 2006

« Il y a un temps pour naître et un temps pour mourir, un temps pour tuer et un temps pour guérir ». La scène s'ouvre sur les *Ecclésiastes*. Un passage entier de la Bible constitue l'ouverture d'un spectacle où, sur le plateau, on prépare un plat de gnocchis à la sauce tomate. De vrais gnocchis : pomme de terre cuite, farine, œuf et sel. Et une vraie sauce : oignons, ail, aromates, planche en bois, casserole, petite poêle et tous les ustensiles nécessaires. Mais les *Ecclésiastes* et les gnocchis sont seulement deux des multiples ingrédients habilement mélangés par Eleonora Marino, auteur, actrice et metteur en scène du spectacle. Pas mal de commencer avec la Bible.

Mais procédons dans l'ordre. La pièce a comme titre « *Cooking Religion – la cucina come identità* ». Et, pour retrouver l'identité, le chemin est long. Le titre, moitié en italien, moitié en anglais ; le public, français et américain. Mais les coulisses sont encore plus compliquées, car le texte a été écrit en anglais par une italienne, ensuite traduit en français par elle-même pour être joué à Paris et encore traduit en Italien pour débarquer enfin sur la Péninsule. Un long voyage au travers de langues différentes, accompagné d'un public de nationalité et culture différentes, face à un seul plat de cuisine : les gnocchis de pomme de terre.

Identité nationale

Le fait d'avoir choisi de mettre en scène la préparation d'un plat traditionnel italien n'est en rien un hasard, et d'abord puisque, aux yeux de l'auteur, l'histoire de l'Italie est constituée par des événements qui ne sont peut être pas connus de tous. Quand l'Italie fut unifiée, le problème n'était pas simple : les duchés, grand-duchés, royaume, petites nations, petits pays, petits villages, s'avéraient divisés en tout, tant dans l'histoire de la langue, que sur le type de gouvernement jusqu'à la chanson. Comment les réunir ? Comment constituer l'Italie comme constituer les italiens ? Deux chemins s'affirmèrent. L'unification de la langue et la création d'une conscience collective, l'identité gastronomique. Pour la langue, ce fut la tâche de l'« *Accademia della Crusca* » : sélectionner le vocabulaire et les expressions du plus pur italien. Concernant l'aspect gastronomique, vers la fin du 19^{ème} siècle, Artusi fut le premier à parler d'une gastronomie italienne, mettant en valeur et attribuant une égale dignité aux centaines de recettes transmises par de riches traditions régionales. En pratique, on fit de la cuisine le symbole de l'Italie unifiée. Je ne saurais dire si cela a réussi à unifier vraiment les italiens, mais, en tous cas, cela a su mettre d'accord les étrangers qui, encore aujourd'hui, devant la scène d'une femme préparant les pâtes, ne peuvent pas s'empêcher de reconnaître le stéréotype, impérissable à l'étranger, de la *mamma italiana* toute faite de pâte, pizza et tarentelles – dernièrement ce symbole très fort a pris les formes de la Cucinotta (ndlt : *actrice italienne de cinéma*), qui sait pourquoi.

L'identité individuelle

Mais la cuisine comme identité ne concerne pas seulement l'Italie comme nation. L'identité dont on parle est aussi celle de l'individu qui, déraciné de sa tradition d'origine, risque de se perdre dans l'homogénéisation culturelle moderne. L'auteur le dit clairement : « je ne vais pas faire de folklore. Ce qui est important est que l'individu redécouvre la dimension du rite de la cuisine dans le quotidien. Il faut transmettre la tradition non pas au nom d'un attachement

stérile au passé, mais bien puisque vécue, cette tradition peut se réinventer. ». Et, durant le spectacle, la tradition se transmet et prend forme sous nos yeux. Pendant qu'elle écrase les patates, Eleonora explique à son amie comment s'y prendre, mais plutôt qu'écouter les mots, c'est en imitant les gestes que cette dernière apprend. La théorie sert peu. C'est seulement quand les mains s'enfoncent dans la farine et commencent à pétrir, que l'on peut entreprendre le voyage dans la vraie cuisine. Ce qui, pour l'auteur, est indiscutablement une exploration intérieure.

Les souvenirs remontent à la surface, les confessions se dévoilent, la cuisine redevient ce lieu unique et atemporel d'échange et de recueillement qu'elle a toujours été. Les deux femmes, et nous avec elles, sont transportées dans un kaléidoscope d'images, de fragments de vie, de personnages, d'évocations qui apparaissent dans la lumière, se déroulent puis s'éteignent. Comme vous l'aurez compris, la parole n'est pas le seul langage du plateau. Il y a le corps, la danse, le mouvement, une vidéo musicale projetée sur la nappe de la table, les odeurs, les oignons frits dont l'odeur envahit la salle, remplie par la musique ethnique composée par le hachoir et un gros couteau sur deux planches en bois. C'est le jeu – mais s'agit-il d'un rêve ou de la réalité ? – des deux femmes qui dansent autour de la casserole quand l'eau commence à bouillir. Et la vapeur crée une ambiance gothique pendant que les sorcières laissent tomber dans le chaudron fumant des gnocchis plutôt que des queues de lézard et des langues de crapaud. Mystère de la transformation alchimique qui, en cuisine, change la matière première en un plat fini.

Un temps et les temps

Alors le conte reprend : « il y a un temps pour chercher et un temps pour perdre, un temps pour pleurer, et un temps pour rire ». Et un temps pour cuisiner, n'est-ce pas ?

Il y a un temps propre à la cuisine ! Comment peut-on ne pas rappeler que les pâtes « ave maria » portent leur nom car leur cuisson était mesurée le temps d'égrainer trois grains de son chapelet ? ou que les « pater nostri » étaient prêtes le temps d'un seul « Notre Père » ? – et qu'en France, on a compris que la cuisson nécessitait le chapelet entier ?- ou encore, que la *pastiera napolitana* avait plutôt besoin de trois journées, depuis la préparation du blé, le repos dans l'eau, l'élaboration de la pâte sablée et la cuisson ?

Ces temps de la cuisine sont évoqués au regard des temps modernes : le temps des raviolis en boîte mangés devant la télé et des plats surgelés passés au micro-onde. « ce n'est pas du tout le manque de religion qui m'inquiète » dit encore Eleonora, « mais le fait que les petits rites quotidiens comme ceux célébrés en cuisine, disparaissent face à la tendance globalisante du monde. C'est l'homme qui s'appauvrit, pas seulement le recueil de recettes ».