

## Pellegrino Artusi ou le "Cavour culinaire"...

Pellegrino Artusi est l'auteur d'un livre devenu fameux au début du siècle dernier : *La Scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*. L'importance de ce personnage et de son livre se mesure au fait que, sans lui, on parlerait, sans doute, des diverses cuisines régionales de l'Italie, de la cuisine émilienne, toscane, sicilienne, napolitaine, etc. mais certainement pas d'une cuisine italienne. Artusi est le véritable inventeur de celle-ci, de cette cuisine italienne qui est connue dans le monde entier. Bien entendu, ce n'est pas parce qu'il aurait lui-même créé les recettes qui la composent, mais parce que c'est lui qui, le premier, a cherché à rassembler dans un ensemble homogène l'immense variété des usages alimentaires de la Péninsule.

Artusi naît en 1820, à Forlimpopoli, en Romagne, alors État pontifical. Son père est *droghiere*, autant dire qu'il vend un peu de tout et cela lui réussit : la famille Artusi, nombreuse, est l'une des plus aisées de la petite ville. Pellegrino, après avoir fait son apprentissage du commerce à Livourne, travaille avec son père, dont il a hérité les capacités d'homme d'affaires. En 1851, la famille vit un drame : La bande du *Passatore*, brigand célèbre qui terrorise tous ceux qui, en Romagne, possèdent quelque chose, occupe Forlimpopoli, une nuit durant, et dévalise les familles les plus riches, dont celle de Pellegrino. Gertrude, l'une des sœurs de celui-ci, est violée et ne s'en remettra jamais. La famille décide alors de quitter Forlimpopoli pour s'installer à Florence où elle se livre au commerce de la soie et fait fortune en quelques années. A partir de 1865, Pellegrino peut vivre de ses rentes et se consacrer à ses vraies passions : la littérature, les sciences et la gastronomie.

Il publie, à compte d'auteur, en 1891, son recueil de recettes, *La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*. L'ouvrage rencontre un succès immédiat. Lorsqu'Artusi disparaît en 1911, on compte 14 éditions. *La scienza in cucina* sera un des grands succès de librairie du 20<sup>e</sup> siècle.

Le grand mérite d'Artusi est d'avoir constitué un « système » de la cuisine italienne. Et il l'a fait en suivant une méthode précise, celle des sciences naturelles de son époque : observation, recueil des données, description, expérimentation, classification et constitution d'un « catalogue raisonné ».

Autre trait décisif : Artusi entend transcrire les recettes qu'il recueille dans un italien compréhensible par tous les habitants du nouveau royaume d'Italie, quelle que soit la région où ils vivent, donc sans jargon et en se donnant pour objectif que le moins doué de ses lecteurs - ou plutôt de ses lectrices car ce sont elles qui font son succès - puisse, en lisant son livre, réussir la recette, la seule condition étant de savoir lire l'italien.

Puisqu'il ne pouvait évidemment pas goûter les recettes qu'il transcrivait directement là où elles avaient été inventées, il les refaisait chez lui, avec l'aide de deux cuisiniers, jusqu'à en obtenir une version qui le satisfasse. Ce sont ces interprétations personnelles qu'il transcrivait ensuite dans son ouvrage et qui sont devenues une sorte de modèle des usages culinaires des familles italiennes : ne dit-on pas qu'avant la guerre, quasiment chaque famille italienne possédait quelque part un exemplaire de *la Scienza in cucina*.

Voilà pourquoi l'historien Ruggiero Romano a pu le surnommer le « Cavour culinaire » de l'Italie.

Le livre d'Artusi, *La science en cuisine et l'art de bien manger*, a été traduit en français pour la première fois intégralement par Marguerite Pozzoli, chez Actes Sud en 2016.