



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 du personnage et de son livre se mesure à ce qu'on ne parlerait pas, sans eux, d'une cuisine *italienne*, mais plutôt des diverses cuisines de l'Italie, émilienne, toscane, sicilienne, napolitaine... La cuisine connue aujourd'hui partout comme *italienne* a été inventée par Artusi qui, le premier, a rassemblé dans un ensemble homogène l'immense variété des usages alimentaires de la Péninsule.

Il était né en 1820, à Forlimpopoli, en Romagne, alors État pontifical. Son père était *droghiere*, autant dire qu'il vendait un peu de tout et avec réussite : 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. Les Artusi décident 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 de toute la Péninsule, *La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*. L'ouvrage rencontre un succès immédiat. En 1911, lorsque l'auteur disparaît, on en compte 14 éditions. *La scienza in cucina* sera l'un des grands succès de librairie du 20^e siècle.

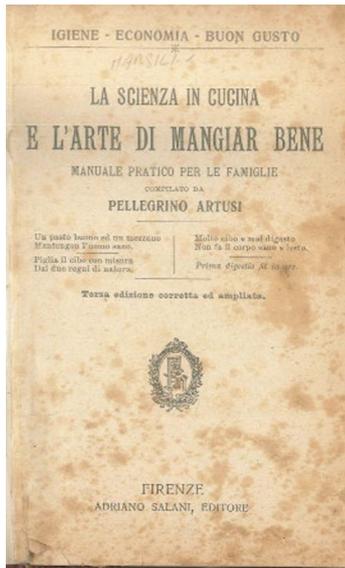


Figure 1: Museo Giovanni Fabbri

Artusi a cherché à constituer un « système » de la cuisine italienne, en suivant une méthode précise, celle des sciences naturelles de son époque : observation, recueil des données - grâce aux « poste italiane » qui se mettent en place au même moment -, description, expérimentation, classification et constitution d'un « catalogue raisonné ».

Il entendait, en outre, transcrire les recettes qu'il recueillait dans un italien compréhensible par tous les habitants du nouveau Royaume d'Italie, bannissant tout jargon, de façon à ce que le moins doué de ses lecteurs - ou plutôt de ses lectrices car ce sont elles qui font son succès - soit en mesure, en lisant son livre, et avec un peu de bonne volonté, de réussir chaque recette, la seule condition étant qu'il sache lire l'italien.

Puisqu'il ne pouvait évidemment pas goûter toutes 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, en Italie, possédait quelque part un exemplaire de *La Scienza in cucina* ?

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

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene a été traduit en français pour la première fois intégralement par Marguerite Pozzoli, chez Actes Sud en 2016 : Pellegrino Artusi, *La science en cuisine et l'art de bien manger*, Actes Sud, 2016, ISBN : 978-2-330-06658-1.

PS : Pellegrino Artusi apparaît en improbable détective dans le roman policier *Odore di chiuso*

de Marco Malvaldi (Sellerio, 2011).