



Italie



Cortina d'Ampezzo 1956, Rome 1960

# "SPAGHETTI À LA...



Si les VIIes Jeux Olympiques d'hiver organisés à Cortina d'Ampezzo coïncidèrent avec les années de la reconstruction de l'après-guerre, les Jeux de la XVIIe Olympiade de Rome en 1960 représentèrent pour l'Italie tout entière une véritable ouverture sur le monde, en cette décennie du boom économique des années soixante, restées mythiques. Dès lors, il était normal que, dans le cadre de cette explosion générale, le domaine culinaire fit partie intégrante de ce développement et de cette transformation, non seulement en précédant les modes alimentaires à venir, mais également en jetant les bases des habitudes relatives à la santé qui allaient marquer, quelques décennies plus tard, tous les progrès physiques et sportifs.

## Cortina d'Ampezzo 1956

Ovomaltine, jus d'orange, thé et chocolat chaud. Durant les années cinquante et soixante, les temps n'étaient pas encore aux reconstituants salins. C'est pourquoi lorsque l'on parlait d'aliments hypercaloriques, on pensait tout simplement à une polenta accompagnée de côtelettes de porc ou à une choucroute garnie de saucisses. Nous étions alors en hiver 1956, hiver des plus enneigés pour l'ensemble de la péninsule. Autrement dit, le premier hiver réellement froid et heureux pour l'Italie de l'après-guerre. Tout au long des parcours de compétition de ski de fond, sur les lignes d'arrivée des épreuves de ski alpin, sur les patinoires, comme au pied des tremplins, on retrouvait invariablement du café sucré, des oranges; des pommes, de l'eau minérale, du dextrose et surtout des sandwiches. Pour ce qui fut de l'art de la table, le car-

par Franco Fava



ré de cerf et, en particulier les spécialités de la région, telles les délicieux raviolis aux raves ne furent, en revanche, que quelques-unes des délicatesses servies lors des réceptions données par la Comtesse Maria Bonacossa, présidente du "Comité des dames". Ce dernier fut constitué dans le but de rendre le séjour à Cortina d'Ampezzo encore plus plaisant pour les illustres épouses des dirigeants internationaux. Ce Comité avait son siège non loin du Centre artistique de Cortina, celui-là même qui accueillit des expositions artistiques très courues par les membres du CIO et par son Président Avery Brundage. Le Comité était compo-

*Au réfectoire du village.*



sé de nobles dames des grandes familles de la région, ainsi que des propriétaires des hôtels particuliers de Cortina, lesquels rivalisèrent d'énergie et d'imagination pour organiser des dîners aussi succulents que mémorables dans les résidences privées. Ces soirées étaient réservées aux dirigeants olympiques et internationaux, ainsi qu'à leurs conjoints présents durant les Jeux. La célèbre actrice Sophia Loren participa même à l'une de ces réceptions.

Des grands chalets particuliers de Zuel et Misurina aux restaurants du Miramonti ou de l'Hôtel Cristallo aussi chaleureux qu'accueillants, tout n'était qu'un long enchaînement de plats issus de la très riche tradition culinaire des Dolomites. Crème brûlée, polenta à la sauvage, pâtes à la ricotta avec graines de pavot, foie à la vénitienne et plat de pommes de terre - le tout accompagné d'excellents vins rouges - constituaient le régime réservé aux "hôtes privilégiés". Cependant, les menus servis au millier d'athlètes n'étaient guère moins alléchants. L'esprit d'hospitalité bien connu atteignit son paroxysme sur ces tables toujours couvertes de produits typiques de la région, mais qui n'en présentaient pas moins les coutumes

nationales ou encore les plats adaptés à la pratique des sports de compétition.

Lorsque l'on proposa à la délégation soviétique de loger dans un hôtel autre que l'hôtel tout d'abord annoncé, la délégation finit par accepter son transfert, bien que cet autre établissement ne fût pas de même catégorie. Pour être convaincant: le propriétaire de ce dernier, Otto Menardi, n'eut qu'à promettre aux athlètes soviétiques des pâtes en abondance, ainsi que les mets les plus succulents de la

tradition culinaire locale et le tour fut joué. Quant à l'Hôtel des Alpes, des saunas furent installés, afin de répondre aux attentes des athlètes finlandais. Cependant, ceux-ci se sentirent déjà comblés à la seule nouvelle de se voir servir chaque jour, en quantité, du lait non dégraissé. Certes, il ne s'agissait pas de lait de renne, mais sa qualité donnait amplement satisfaction.

Saucisses, choucroute et pommes de terre, autant d'aliments que l'on pouvait commander même au petit-déjeuner avant de partir pour les pistes. Il faut dire que les skieurs de fond de l'époque étaient encore bien loin des notions alimentaires subtiles, appliquées à l'heure actuelle. Toutefois, certains préféraient déjà commencer la journée dans la légèreté, tels le spécialiste autrichien de slalom, Toni Sailer, originaire de Kitzbuhel et âgé alors de vingt ans. Cette légèreté fut peut-être la clé de son succès, puisqu'il remporta trois médailles. Cependant, à l'heure du dîner, il n'hésitait pas à compenser en portant régulièrement son choix sur des beignets accompagnés de saucisses et de polenta regorgeant de sauce. Pour sa part, l'athlète suédois Sixten Jernberg (médaille d'or à l'épreuve du 50km, médaille d'argent aux épreuves du 15 et du 30km et médaille de bronze au relais) s'était déjà lancé dans la direction qui devait aboutir aux régimes actuels. En effet, il entamait la journée par un peu de thé, des fruits et quelques toasts agrémentés de confiture et de miel. A la mi-journée, son déjeuner comportait des farineux, tels que des pâtes ou de la polenta jaune, sans assaisonnement. Le soir, en revanche, il s'accordait tout de même quelques libertés, accompagnées d'un verre de vin blanc. Pour les petits creux en cours de journée, les athlètes optaient en règle générale pour un snack banal, mais ô combien salubre, le sandwich au jambon, aliment qui figure encore aujourd'hui dans les régimes élaborés pour les sportifs de haut niveau.



*Bon appétit!*

Mais, Cortina allait aussi rester dans toutes les mémoires pour ses restaurants "Olympia", dont la gestion fut confiée à des tiers, lesquels n'étaient en rien engagés dans l'organisation de l'événement. Arrivés au terme des Jeux, ces restaurants se révélèrent être un échec financier total, bien loin de refléter l'énorme investissement de départ. En effet, trois cuisines principales avaient été mises sur pied, afin de préparer les pâtes qui devaient être consommées dans des dizaines de petits établissements dispersés aussi bien à l'intérieur de Cortina que dans les environs, soit aux abords des sites de compétition. L'idée qui sous-tendait cette chaîne de restaurants "Olympia" - lesquels comprenaient également des unités de restauration ambulantes - était d'offrir des plats chauds, servis rapidement et pour une somme théoriquement modique. Malheureusement, les gérants comprirent peut-être trop tard que les spectateurs, les touristes, les membres du personnel attaché aux Jeux, ainsi que les athlètes eux-mêmes préféraient s'installer dans les tavernes et les restaurants. En effet, ces derniers offraient alors le meilleur d'eux-mêmes, en passant de la cuisine sud-tyrolienne aux spécialités vicentines, voire vénitienes, attendu la proximité de la

Lagune, située à quelque 150km de Cortina. Dans un tel contexte, les cantines "Olympia" n'attirèrent guère la clientèle. Cela était peut-être dû aux prix tout de même un peu élevés (un simple plat de pâtes allait de 1 000 à 1 300 lire, ce qui représentait alors Fr. 0,90 à Fr.1,15). Toutefois, les prix étaient plus bas si l'on consommait debout. Dans ce cas, une assiette revenait à 600 lire, soit Fr. 0,50.- avec un supplément de 50 lire pour l'eau minérale, soit 4 centimes suisses. En définitive, la qualité elle-même devait laisser à désirer, car nombreux furent ceux qui optèrent pour les restaurants et les tavernes traditionnelles.

### Rome 1960

Quatre ans plus tard, Rome se garda bien de commettre la même erreur que Cortina d'Ampezzo. D'ailleurs, comment aurait-elle pu? La capitale était habituée depuis longtemps à recevoir des touristes du monde entier et à ravir les palais les plus exigeants. Dix ans plus tôt, en 1950, la ville avait déjà fait face à l'affluence massive due à l'Année Sainte, raison pour laquelle des foules de pèlerins venus de partout avaient envahi la Ville Eternelle. Nul besoin donc de créer des restaurants ambulants. La capitale était déjà amplement dotée d'une ancienne et riche tradition gastronomique. Cette dernière a, du reste, marqué jusqu'à l'histoire même de Rome et des Romains en ponctuant depuis des siècles l'art et la culture d'un peuple tout entier, lequel a toujours pensé que l'on jouit mieux de la vie devant une table copieusement garnie.

Cependant, ce furent les Jeux Olympiques, ainsi que cette envie de vivre à nouveau un boom tout à la fois socio-cul-





*Les cuisines.*

tuel et sportif qui lancèrent, à Rome. l'ouverture de grands restaurants et la redécouverte des plus anciens. Au début des années soixante, la mode était encore à ces lieux publics dénommés les "fagotti", dans lesquels des familles entières se rendaient le dimanche, après la traditionnelle promenade le long des grandes avenues romaines, pour y manger des pâtes précuites à la maison et emportées jusqu'à ces lieux publics.

De la "Dame Lella" du Transtevere, soeur du regretté acteur Aldo Fabrizi (et célèbre bistrot situé sur l'île du Tibre, bistrot qui fut justement inauguré un an avant les Jeux de Rome par un festival de tripes et de gnocchi), au Checchino du Testaccio, chaque quartier de Rome s'inventa des aspirations et des fantaisies culinaires grâce à l'ouverture ou à la transformation d'établissements familiaux, tels d'anciens cafés ou des cantines, pour en faire des restaurants à proprement parler. Le quartier de Castelli, dans la région comprise entre Marino, Frascati et Castelgandolfo - dont le lac servit à l'organisation des épreuves olympiques d'aviron et de canoë - fut le théâtre de véritables fêtes païennes, cela dans les restaurants comme dans les caves. L'un de ces établissements, appelé le "Tuscolo" et géré par les

frères Blasi - grands sportifs à la tête d'une équipe de cyclisme - organisa, dès 1960 et une fois par an, une fête fixée au 14 novembre et au cours de laquelle, chaque hôte donnait son nom à un tonneau de vin. Ce jour-là de l'année voyait le vin couler à flots dans les caves du "Tuscolo". Quant aux tables, elles étaient garnies de mets exquis à base de gibier, de champignons et de douceurs aux châtaignes, produits de la région.

Certes, il n'était pas encore question de "régime méditerranéen" et rares étaient ceux qui avaient entendu parler de Gualtiero Marchesi, l'homme qui introduisit en Italie les premiers concepts de la "nouvelle cuisine". Pour ce qui était du "régime méditerranéen", ou d'alimentation à base d'hydrates de carbone, il fallait encore attendre. Dans les dix restaurants rattachés au village olympique des athlètes, on mangea plus de viande de porc (31 300 kg) que de pâtes (seulement 13 618 kg). Curieusement, on remarque, dans le rapport officiel des Jeux de 1960, que les Italiens eux-mêmes utilisèrent le terme de "Macaroni" pour désigner les pâtes. Quant aux "soirées spaghetti" bien connues des fêtes marathon, elles ne firent leur apparition que dans les années quatre-vingt.

Les Italiens, peuple amateur de "Macaroni" jusqu'à la folie. C'est probablement pour cette raison que les organisateurs s'efforcèrent, outre mesure, de varier les propositions de menus qui devaient ravir le palais et combler les exigences de milliers d'athlètes, de techniciens et de dirigeants sportifs ou politiques. Neuf restaurants servaient des spécialités précises en fonction de la provenance des athlètes. Ainsi, les Britanniques, les Irlandais, les Canadiens et les Américains étaient nourris selon un menu déterminé, dans le restaurant numéro 1. Les Argentins, les Mexicains, les Espagnols et les Uruguayens, ainsi que les Brésiliens, les Chiliens, les Colombiens, les Cubains, les Péruviens, les Portoricains, les Vénézuéliens et les Portugais pouvaient trouver les plats traditionnels propres à leurs diverses cuisines latino-américaines dans un autre restaurant. Par commodité, la Pologne fut, quant à elle, assimilée sur le plan culinaire à la Scandinavie, mais l'on ne comprend toujours pas pourquoi le Ghana fut mis à la même enseigne que l'Iran et l'Irak.

En dehors des repas et durant toute la période des Jeux, des milliers de "petits paniers" remportèrent également un succès fou. Il s'agissait de plats froids que les athlètes et les techniciens emportaient avec eux le matin lorsqu'ils devaient passer toute la journée à l'extérieur, du fait des horaires fixés pour leurs épreuves ou leurs entraînements. Ces petits paniers contenaient presque toujours des pâtes ou du riz froid, ainsi qu'un morceau de poulet rôti ou de roastbeef, le tout accompagné d'une pomme ou d'une banane. Ces dernières furent très prisées, puisqu'un total de 40 052 kg fut consommé durant les Jeux. Toutefois, comme c'était la saison du raisin, ce fruit - plus que tout autre - fut grandement apprécié dans les restaurants du village olympique, raison pour laquelle les quantités consommées s'élevèrent à 66 292 kg de grappes de raisins. Quant aux pommes de terre et aux tomates, les cuisines en préparèrent 60 940 kg et 21 987 kg respectivement. Les fruits confis n'eurent au contraire pas la cote, attendu que seules deux caisses

se révélèrent nécessaires. En revanche, les amateurs de glace furent nombreux et firent une consommation de 127 000 glaces et de 44 640 cassates sici-liennes. Il faut dire qu'elles étaient déli-cieuses et que les ath-lètes engagés dans des disciplines de résistance en furent particulièrement friands.

Ces Jeux de Rome offri-rent donc réellement de tout, également du point de vue gastronomique. Et lorsque les plats des cafétérias du village olympique ne servaient pas de repas aux goûts des athlètes, ceux-ci avaient aussitôt l'embarras du choix à l'extérieur. Ce fut d'ailleurs l'absence totale de vin rouge des tables du village olympique qui poussa Livio Berruti (médaille d'or du 200m) à faire quelques escapades du côté des restaurants romains, afin d'y savourer les vins de Castelli et les mets traditionnels de la région, qui pourtant étaient bien loin de correspondre au régime d'un athlète.



*Self-service*

C'était inévitablement avec quelques taches de sauces sur la cravate que l'on ressortait du "Checco il Carrettiere", res-taurant du quartier de Trastevere qui sert aujourd'hui encore des recettes romaines du siècle dernier. Mais, par chance, le sprinter piémontais ne portait pas de cravate ce soir de septembre lorsque - dit-on - il alla goûter aux plats exquis du Checco en compagnie de Wilma Rudolph (la "gazelle noire" des Jeux, qui remporta les épreuves du 100m et 200m, ainsi qu'une médaille de bronze dans le 4x100m). Que

*.... du restaurant du village olympique de Rome.*



les rumeurs d'alors fussent vraies ou fausses, certaines tables des restaurants de la ville furent témoin de leurs dîners en tête-à-tête. Les "bucatini à la carbonara" et la "coda à la vaccinara" étaient et sont toujours les plats les plus connus de ce fameux établissement. Les murs du restaurant sont, à l'heure actuelle encore, tapissées de photographies des célébrités des années soixante qui fréquentèrent les lieux, telles les stars du septième art, Liz Taylor et Robert Mitchum entre autres. Etant un habitué du "Barolo" et du "Nebbiolo", Livio Berruti y apprit à déguster non seulement les vins rouges du Latium, mais également les vins blancs secs comme le Frascati ou le Montefiascone. Quant à Wilma, ces breuvages la laissèrent en extase. Ce fut elle-même qui le raconta lorsque, un quart de siècle plus tard, elle retourna à Rome pour participer à des manifestations commémoratives.

Quant au restaurant situé sur la Via Portuense, l'enseigne au nom d'"Adis Abeba" ne surmontait plus l'entrée lorsqu'Abebe Bikila laissa le monde entier bouche bée en remportant pieds nus la victoire dans l'épreuve du marathon, franchissant la ligne d'arrivée sous l'Arc de Constantin à la lumière des torches. Au début des années quarante, Mussolini se rendait de temps à autre dans cet établissement pour y manger l'agneau de lait braisé et la soupe de pois chiche. Puis, le restaurant changea de nom pour s'appeler "La Lupa". comme c'est encore le cas aujourd'hui.

Les années cinquante virent Gregory Peck et Audrey Hepburn filer sur leur Lambretta - célèbre modèle de vespa de l'époque - et parcourir les rues de Rome clans l'inoubliable film intitulé "*Vacances romaines*". Le soir, les deux acteurs avaient leur table à la "Taverna Flavia". Les bucatini au poivre et au fromage, ainsi que les gnocchi, incontournables le jeudi, étaient leurs plats préférés.

Quant aux athlètes des Jeux de 1960, leurs exigences étaient quelque peu plus modestes. Une brève incursion au centre-ville - lorsque les entraînements et les épreuves rendaient la chose possible -



permettait de se rendre à l'“Enotecantina” située sur la Via della Croce, l'un des établissements les plus anciens de la capitale. C'était là que l'on pouvait goûter à des plats populaires, tels que les “haricots à l'oïselet” et la “polenta”. Le restaurant a désormais revu sa carte, afin de servir des plats plus nobles, comme le homard à la catalane” et les huîtres.

Pour leur part, l'Américain, Harold Connolly (médaillon d'or à Melbourne en 1956 dans l'épreuve du lancer du marteau), et la Tchèque, Olga Fikotova (médaillon d'or à Melbourne en 1956 dans l'épreuve du lancer du disque), ne répétèrent pas leurs exploits à Rome en 1960, mais filèrent en revanche le parfait amour en se baladant dans les rues de la capitale. Un soir, après avoir flâné sur la Piazza Navona et s'être promenés en fiacre, ils se firent conduire au “Bersagliere” sur La Via Ancona, établissement spécialisé en cuisine romano-abruzzaise à base de gibier et de truffes noires. Ce fut dans ce même restaurant que, bien des années plus tard, le grand metteur en scène, Federico Fellini, dîna pour la dernière fois en compagnie de sa bien-aimée Giulietta Massina.

Le jeudi des gnocchi (sorte de quenelles de purée de pommes de terre et de farine, accompagnées de sauces au goût relevé) et le samedi des tripes (partie intérieure de l'estomac de génisse). Depuis toujours, à Rome, les jours de la semaine sont marqués par les menus. Le “Rosati”, situé sur la Piazza del Popolo, était le lieu privilégié pour prendre l'apéritif. Puis, la soirée pouvait se poursuivre un peu plus loin sur la Via Margutta, non seulement la rue des artistes, mais aussi des sportifs, grâce aux frères Gabrielli, fervents amateurs de rugby. Leur premier établissement familial fut ouvert par le père dans les années vingt avec le “Grotte del Piccione” sur la Via Aurelia. Ensuite, ce fut Piero, l'un de ses fils, qui dirigea d'une main de maître l'“Osteria Margutta”, assidûment fréquentée par les artistes-peintres et les sportifs, lesquels n'étaient pas nécessairement des as du rugby.

Quant aux “Fettuccine Alfredo”, célèbres dans le monde entier, elles connurent leur lancement international dans les années 1960-1962, grâce à Mary Pickford et Douglas Fairbanks. Le couple de Hollywood aimait à tel point les fameuses fettuccine qu'ils offrirent au mythique Alfredo les non moins célèbres couverts en or. Aujourd'hui, l'établissement de la Piazza Augusto Imperatore, géré par Alfredo III s'appelle justement “Alfredo alle Posate d'Oro”, soit “Alfredo aux Couverts en Or”. On raconte même que Cassius Clay - à l'époque de son premier grand succès sur le ring, soit l'or olympique à Rome - était fou des fettuccine au triple beurre du fameux ... Alfredo.

### Recette réputée à Cortina en 1956

Polenta et côtelettes de porc: quantité pour six personnes

*Ingrédients* 500 g de farine jaune de maïs; 1,5 l d'eau salée; 1 kg de côtelettes de porc; une boîte de conserve de tomates; oignon, céleri, carottes, persil; 100 g de bajoues de porc salé; 50 g de parmesan râpé; un demi-verre d'huile.

*Recette*: la polenta s'obtient en versant, dès le début de l'ébullition et en pluie fine, la farine de maïs dans une marmite remplie d'eau salée, cela en mélangeant continuellement à l'aide d'une cuiller en bois et durant environ une demi-heure. Garder la polenta au chaud pendant la préparation d'un hachis au moyen des bajoues de porc salé, de l'oignon, d'un céleri en branches et d'un bouquet de persil. Faire dorer dans l'huile au fond d'une casserole, puis ajouter les côtelettes de porc et les laisser cuire. Ajouter ensuite la boîte de conserve de tomates et du sel. Mouiller avec suffisamment d'eau. Couvrir et laisser cuire à feu doux. Lorsque la sauce s'est épaissie, retirer les côtelettes et les déposer sur un plat, afin de pouvoir les défaire de l'os. Couper la chair en petits morceaux et la remettre dans la casserole. Répartir la polenta dans les assiettes, puis ajouter sur cette dernière une portion de côtelettes, agrémentée de sauce et d'un peu de parmesan râpé.

### Recettes réputées à Rome en 1960

Spaghetti à la carbonara: quantité pour six personnes

*Ingrédients*: 600 g de spaghetti; 3 oeufs entiers; 200 g de lard maigre; 30 g de beurre; 50 g de parmesan râpé; 1 oignon; du persil, du poivre et du vin blanc (un demi-verre)

*Recette*: Mettre le beurre dans une petite poêle et faire revenir l'oignon finement haché, ainsi que le lard coupé en dés. Verser le vin blanc et laisser évaporer lentement. Batre les oeufs dans une terrine, comme pour une omelette, puis ajouter le parmesan râpé, le persil haché et le poivre. Après avoir fait cuire les pâtes al dente, les verser dans la terrine contenant les oeufs. Bien mélanger et ajouter l'oignon et le lard bien chauds.

Queue de boeuf à la Vaccinara: quantité pour six personnes

*Ingrédients*: 1,5 kg de queue et de joues de boeuf; une cuillerée de saindoux; lard, oignon, ail, carottes jaunes, persil, sel, poivre; un verre de vin rouge sec; 2 cuillerées de conserve de tomates; céleri en branches.

*Recette*: Couper la queue et les joues en morceaux réguliers. Mettre dans une casserole une cuillerée de saindoux avec un morceau de lard, de l'oignon, de l'ail, quelques carottes jaunes et du persil. Faire revenir le tout, puis ajouter la queue et les joues de boeuf. Assaisonner avec sel et poivre. Laisser rôtir jusqu'à obtenir des morceaux bien dorés, Mouiller à l'aide d'un verre de vin rouge sec. Une fois le vin évapore, ajouter la conserve de tomates et recouvrir la viande d'eau bouillante. Réduire le feu et laisser cuire à feu doux sans couvrir la casserole. Après l'avoir coupé en morceaux de 6 à 7 cm, faire cuire le céleri en branches séparément, à l'eau. Lorsque la queue de boeuf est presque cuite, ajouter le céleri en branches et laisser terminer la cuisson de l'ensemble des ingrédients, La cuisson complète de ce plat est assez longue, puisqu'elle dure environ six heures. Une fois ce met prêt à être servi, la sauce devra être de couleur sombre, épaisse et savoureuse.