

GUALTIERO MARCHESI

Un monde tout en saveurs, en couleurs et en musique



Textes de

Antonio Ballista, Andrea Berton, Alberto Capatti, Carlo Cracco, Enrico Dandolo,
Pietro Leemann, Simona Marchesi, Davide Paolini, Lino Enrico Stoppani, Salvatore Veca



Introduction

De son premier apprentissage à l'Hôtel Kulm de St. Moritz aux expérimentations de la *Nouvelle Cuisine* française – portée notamment par les légendaires frères Troisgros à Roanne – en passant par sa rare maîtrise des spécialités régionales italiennes, Gualtiero Marchesi fut l'artisan le plus versatile et imprévisible d'un savoir-faire à toute épreuve. Aujourd'hui encore, son esprit veille sur les cuisines, inspirant à ses anciens élèves de nouvelles pistes, de nouveaux plats, suscitant chez les lecteurs passionnés de ses œuvres, chez les admirateurs de ses recettes, le désir de le sentir à leurs côtés pour révolutionner les principes mêmes de l'alimentation.

Ceux qui l'ont connu conservent de lui l'image d'un personnage prudent et déroutant, capable de citer Sénèque dans le texte et évitant toute allusion à ses propres créations, atypique mais influent car ayant su réinventer la cuisine, la sienne bien entendu, depuis la parution de *La mia nuova grande cucina italiana* en 1980, mais aussi celle d'établissements régionaux plus modestes et de *trattorie*, grâce à un livre moins connu, *La cucina regionale italiana*. C'est dans ce dernier que ses coups de génie bousculent le plus les traditions: à Milan, dans les Pouilles ou ailleurs, Marchesi peut se permettre de folles audaces, comme de servir des *orecchiette* et des *broccoletti* avec du foie gras. Gualtiero semble nous enseigner que les règles doivent découler du travail pratique et non l'inverse, et qu'il faut ouvrir la cuisine à tous les arts, la conjuguer non seulement avec la peinture et la sculpture, mais aussi avec un savoir plus immatériel, celui de la musique: discipline symbolisée pour lui par le piano – qu'il a étudié avant de l'abandonner pour la cuisine –, mais aussi par son épouse Antonietta, sa professeure de musique, ainsi que par ses filles et ses neveux, qui n'avaient pas voulu suivre sa voie et qui, plus tard, allaient être appelés à montrer leurs talents de musiciens lors de la pause couronnant un festin servi au *Grand Hotel Tremezzo* sur les bords du lac de Côme.

Avec un cuisinier, un grand cuisinier, on commence par le plaisir des yeux avant de passer à celui de l'estomac. La famille de Gualtiero Marchesi était originaire de Pavie, mais lui était Milanais jusqu'au bout des ongles. Il nous a légué son fameux risotto *Riso, oro e zafferano*, qui, servi sur une assiette au bord noir contrastant en son centre avec deux nuances de jaune offertes par le safran et l'or alimentaire, ne manque pas de provoquer la stupeur. La simple vue d'une fourchette s'emparant délicatement de ce riz très épais est un spectacle des plus saisissants! Mais n'oublions pas l'autre *Riso, oro e zafferano*, cette œuvre d'un grand photographe qui immortalisa le plat iconique du *Maestro*.

Difficile cependant de réduire Marchesi aux images de ses mets. Dans ses cuisines, il a en effet formé des jeunes venus de tous les horizons, leur enseignant les rudiments du métier, créant ainsi de nouveaux artistes qui pouvaient s'exprimer à leur guise. Les plus illustres d'entre eux n'appartiennent toutefois pas à une école disciplinée et codifiée, mais à une nouvelle génération désireuse de s'affirmer librement et individuellement dans le cadre de leur métier, une démarche qui aboutira à des résultats aussi divers que singuliers. Sa présence au sein de l'ALMA, l'école de cuisine de Colorno, près de Parme, relève plus de la figure titulaire que du rôle de recteur.

Gualtiero Marchesi n'est plus, mais conformément à ses volontés, il nous laisse une fondation située dans la rue même où il avait ouvert son premier restaurant, *via Bonvesin de la Riva*. Objet d'études et de mémoire, sa cuisine y occupe une place privilégiée, attirant des disciples de tous les pays, de grands chefs et des compagnons de travail.

Pages I et II:
Gualtiero Marchesi
en salle dans
son restaurant
«L'Albereta»,
à Erbusco, en
Franciacorta.

La photo de la page I
date de 2006, celle
de la page II de 2007.

Alberto Capatti

Président de la Fondation Gualtiero Marchesi



La vie de Gualtiero Marchesi et la cuisine italienne

par Alberto Capatti*



À gauche:
Le *Maestro* et son célèbre
Riso, oro e zafferano, Milan,
vers 1988.

Sur cette page:
Gualtiero Marchesi, *Carn'è pesce*,
composition autour d'un filet
de bœuf et d'un filet de loup
de mer aux trois sauces, 2009.

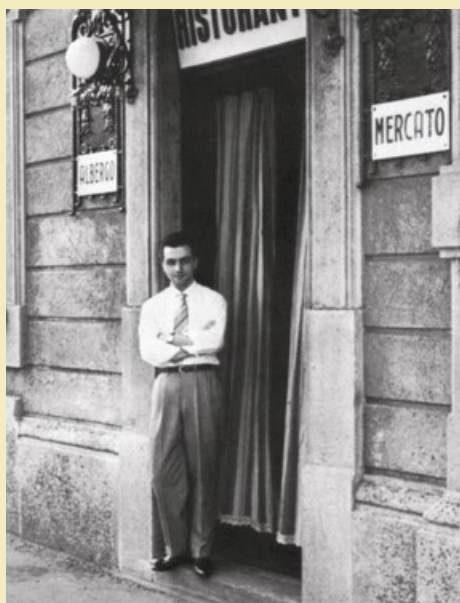
À la fin de sa longue carrière, Gualtiero Marchesi a tout couché par écrit: sa biographie, sa vie sentimentale et familiale, sa conception de la cuisine totale, sa philosophie et sa mise en pratique, et même ses codes gastronomiques, dont il fait don à ses disciples et à ses lecteurs. Dans *Marchesi si nasce questa è la mia storia*, un ouvrage publié en 2010, alors qu'il est âgé de 80 ans, il défriche le champ des hypothèses concernant ses origines, son voyage en France et l'ouverture de son restaurant *via Bonvesin de la Riva*, à Milan. Il se fait aider pour la rédaction par Carlo Valli, enseignant en marketing et communication. Pourquoi se raconter? Parce qu'un chef réputé dans le monde entier se doit d'écarter les conjectures et de faire taire les indiscretions, en expliquant son aventure, jusqu'à l'ouverture du Marchesino, dans les locaux qui accueilleraient le *Biffi Scala*. Un choix qui marque son retour dans la capitale lombarde en 2008, dans un temple dédié à la musique, mais aussi à sa cuisine.

80 ans auparavant, la famille Marchesi avait ouvert l'Albergo Mercato, via Bezzecca, qu'elle avait transformé en lieu de restauration pour les horticulteurs du grand Milan. Originaire de Pavie, elle avait investi ses propres deniers dans un domaine susceptible d'assurer l'avenir du jeune Gualtiero et de lui prodiguer une formation. Après cinq années de guerre passées dans leur terre, la famille reprend l'auberge et, constatant que leur fils est davantage attiré par la restauration que par l'Istituto Feltrinelli (un



institut technique industriel), elle l'«expédie» d'abord au prestigieux Hôtel Kulm de St. Moritz pour y effectuer un stage, puis deux années à Lucerne pour fréquenter une école de commerce; il en profite pour apprendre le français et l'allemand avant de s'inscrire l'année suivante dans une école hôtelière afin d'y suivre des cours de cuisine et de maître d'hôtel. À son retour, il travaille à l'auberge familiale, qui sert des plats du jour chauds et froids à midi, et des spécialités à la carte le soir. Il commence à étudier les mets à servir et se lance dans la recherche, bien qu'il soit limité dans sa démarche par les locaux et les habitudes culturelles de ses clients.

Il prend des leçons de piano et épouse sa professeure de musique, Antonietta Cassisa. Il abandonne ensuite la musique et se consacre entièrement à la cuisine. Milan possède ses propres spécialités et certains restaurants du centre-ville proposent des plats français; à l'Albergo Mercato, Gualtiero sert d'ailleurs un *Filetto alla Rossini*. Mais en 1996, l'établissement ferme, ou plutôt, doit fermer. Propriétaire des murs, la commune ne souhaite en effet pas renouveler le bail. Gualtiero en profite pour se pencher sur son avenir, voyager, en commençant par Paris, épice de la cuisine mondiale. Il travaille chez Ledoyen, une table mythique. Il parcourt la France, de la capitale, alors en pleine effervescence – nous sommes en 1968 – à la province, d'abord Dijon, puis Roanne, chez les frères Troisgros, dont la table obtiendra quelques années plus tard 3 étoiles Michelin et sera considérée comme un fer de lance de la *Nouvelle Cuisine*. Quand il rentre à Milan, enrichi par son passage en France, notamment à Roanne, il porte un regard neuf sur les cuisines européennes et applique de nouvelles règles révolutionnaires.



Devant l'entrée de l'«Albergo Mercato» ouvert par ses parents, Milan, 1952.

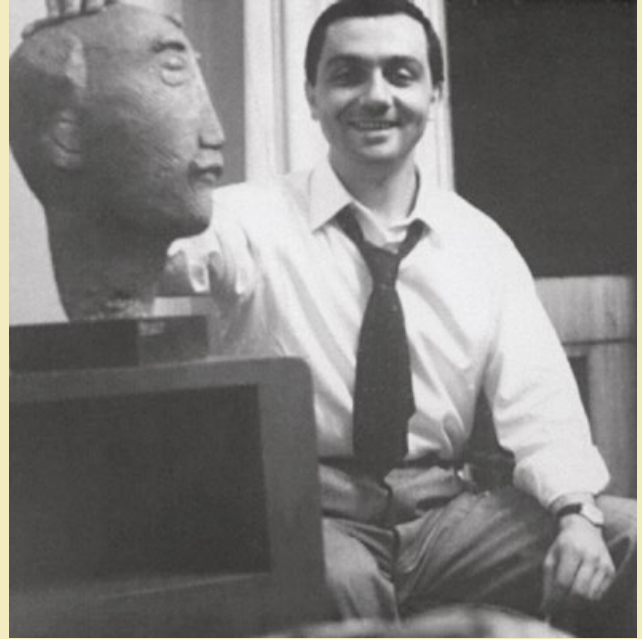
En haut: Gualtiero Marchesi (premier en haut à droite) en compagnie de ses confrères à l'École hôtelière de Lucerne, 1950.

À côté de *L'asceta*,
une sculpture d'Aldo
Calvi, 1963.

En bas:
Le 16 août 1962,
il épouse la pianiste
Antonietta Cassisa.

Son credo? Des produits frais du jour, plus de simplicité dans les préparations et, bien sûr, l'abandon des sauces trop alambiquées. Commence alors l'épuisante recherche d'un local avec l'aide de son ami Medagliani, un marchand de fournitures destinées aux restaurants, qui assure également la promotion de livres, notamment la *Cucina pratica* de Borrini, parue en trois éditions (1938, 1953, 1960), et qui le sponsorise aussi. Il jette finalement son dévolu sur une pizzeria baptisée «Okay», située *via Bonvesin de la Riva*, non loin de l'emplacement de l'ancienne auberge familiale.

Des tables aux luminaires en passant par les cuisines et les réfrigérateurs, il étudie tout avec un soin méticuleux, conformément à la conception exhaustive qu'il se fait de la cuisine, une vision qui englobe les moindres aspects, de la forme et de la couleur des assiettes aux tables et aux luminaires. Le restaurant ouvre en 1977. C'est là que naissent en quelques années certains des plats emblématiques de sa cuisine: *Riso, oro e zafferano*, *Raviolo aperto* ou encore *Seppie al nero*. Les étoiles Michelin pleuvent. Jusqu'ici, personne ne s'était imaginé «manger des couleurs» ou la «luminosité d'un plat», mais Gualtiero ouvre une nouvelle voie faisant appel à la curiosité des clients. Il joue un rôle d'éducateur et de promoteur de la nouvelle cuisine italienne, comme en témoigne le livre de Rizzoli *La mia nuova grande cucina italiana*, paru en 1980, qui sera traduit quatre ans plus tard par l'éditeur Robert Laffont sous le titre *La cuisine italienne réinventée*, et dont la première recette n'est autre que son *Bouquet guarnito*. Réinventer la cuisine italienne n'est pas un acte politique visant à proposer un modèle reproductible à l'infini et commercialisable tous azimuts; il s'agit



avant tout d'étudier méticuleusement ingrédients, casseroles et sources de chaleur pour aboutir à chaque fois à des objets comestibles qui, à leur tour, impliquent le choix bien précis d'un plat, blanc ou coloré et du luminaire qui surplombe la table, sous le regard interrogateur ou ravi du client. Avec ces énigmes, comme le fait d'orner un *risotto milanese* d'or alimentaire, d'ouvrir un *raviolo* pour en découvrir les secrets, Marchesi crée une méthode qui réunit chef et clients dans une sorte de *gioco delle parti*, où il se réserve le rôle de l'artiste. Pour un public occasionnel, comme celui constitué de quelques journalistes milanais lui rendant visite pour faire sa connaissance et l'écouter, le plat offert sera des plus simples, par exemple une *casoeula* servie sur une grande feuille de chou frisé vert d'une beauté confondante.

Entremêlant les arts, la cuisine de Marchesi fascine la cité lombarde, où la culture gastronomique ressuscite en 1982 grâce à la revue mensuelle *La Gola* mise en page et éditée par Gianni Sassi, qui rassemblait des collaborateurs de tous les horizons et faisait de l'innovation un objectif en soi. Pas trace de journalistes dans l'équipe, mais des auteurs désireux d'apprendre et en quête d'insolite. La mode et le design commencent alors à conditionner l'approche même de la cuisine; en 1983, Luigi Veronelli fonde et dirige la revue *L'etichetta*. Les plats servis *via Bonvesin de la Riva* inaugurent un nouveau langage artistique visant à transformer le rapport à la nourriture, vers laquelle



convergent industrie et marketing, sous la houlette d'un protagoniste ouvert d'esprit, Luca Vercelloni, qui, en 2001, publie avec Gualtiero Marchesi *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina* chez Laterza. Un fil conducteur est ainsi tracé, reliant le banquet style Renaissance à l'*Astice alla crema di peperoni* du Maître, apportant une clé historique à la lecture du plat et mettant en valeur un patrimoine italien qui n'a rien à envier à son homologue français. Les disciplines moins habituées à être évaluées à l'aune d'étoiles viennent donc enrichir ce que l'on peut considérer comme une avant-garde culinaire, qui réussit à assimiler non seulement la peinture et la musique, mais aussi le marketing et l'histoire. Si l'apport culturel de certains clients de Marchesi se ressentait en salle, il s'agissait maintenant d'inventer une *cucina totale* non seulement



La brigade de son restaurant milanais de la via Bonvesin de la Riva, en 1977, l'année de son ouverture. En compagnie de Giuseppe Vaccarini, champion du monde des sommeliers en 1978.

À droite: Dans la cave du restaurant d'Erbusco avec le sommelier Luca Zanini, 2002.

au sens où l'entendait Gualtiero, c'est-à-dire à l'intérieur de son propre restaurant, mais aussi dans un Milan où l'alimentation était portée par des protagonistes en tout genre et méritait une réflexion interdisciplinaire. L'évolution imprévisible de Marchesi reste soumise à sa vision de son métier. Quand paraît en 1989 *La cucina regionale italiana* chez Mondadori, c'est une surprise pour ceux qui s'attendaient à y découvrir le fameux *Riso, oro e zafferano* prêt à être servi et qui trouveront à la place un *risotto alla milanese* sans feuille d'or, mais avec le riz déposé tel un voile sur l'assiette. En feuilletant les chapitres subdivisés par régions,

on découvre des *bucatini all'amatriciana*, précédés de ce préambule: «Ils me plaisent beaucoup. Savoureux et relevés, ils constituent un plat idéal pour couronner une belle soirée entre amis!». Mieux encore, les *spaghetti alla carbonara*, accompagnés du commentaire, bien dans l'esprit milanais: «On peut remplacer la joue par de la *pancetta*», que l'auteur s'empresse de nuancer: «Mais ce n'est pas la même chose!». Avec *La cucina regionale italiana*, Marchesi pénètre dans les foyers, discute avec celles et ceux qui s'affairent en cuisine et prodigue avec délicatesse ses précieux conseils. Le chef étoilé peut se permettre d'endosser plusieurs rôles, d'abandonner la *via Bonvesin de la Riva* pour rendre visite à un ami, et l'aider pour finalement s'asseoir à table avec lui. Il voit une Italie dans laquelle la cuisine familiale constitue un patrimoine prestigieux et fait figure, en apparence seulement, d'antithèse de la sienne, créative et artistique. Il décide donc de se l'approprier. Jouant avec les noms mêmes des ingrédients et présentant des *Orecchiette, broccoletti e foie gras*, dans lesquels il utilise du foie de canard cuit et croquant. Une acception que son ami Troisgros n'aurait eu aucun mal à cautionner: «Ah! Ces Italiens...».

Son équipe s'est entretemps passablement élargie et compte au milieu des années 1980, 24 collaborateurs, 12 en cuisine, et autant en salle. La gestion devient de plus en plus difficile dans les années 1990 et, lorsqu'éclate le scandale *Tangentopoli* en 1992, Marchesi songe à une autre voie et décide de quitter



À droite:
Gualtiero Marchesi,
*Ossobuco in
gremolata con
risotto alla milanese*,
2008.

À gauche:
*Omaggio a Gualtiero
Marchesi*, un plat
créé par Pietro
Leemann, 2010.

En bas:
Devant l'entrée
du restaurant
«Gualtiero
Marchesi» à
Erbusco, 2011.

via *Bonvesin de la Riva*. Pour un gourmet milanais, quels sont à l'époque les restaurants qui valent le détour? Il y a *Il pescatore* de Nadia Santini (triple étoilé Michelin depuis 1996), à Canneto sull'Oglio et, complètement à l'opposé, la *Locanda dell'Angelo*, à Ameglia, près de La Spezia, où règne en maître Angelo Paracucchi. Ceux qui cherchent une adresse plus proche peuvent se rendre en voiture au *Sole*, à Maleo (près de Lodi), un établissement tenu par Franco Colombani,



personnage de premier plan dans le paysage gastronomique de la péninsule, selon le *Guida de l'Espresso 1992*. Marchesi s'installe ensuite dans la région de Franciacorta, et vise un autre objectif, l'*Albereta*, à Erbusco. Les guides ne le notent pas toujours avec enthousiasme, à l'image de l'*Accademia Italiana della Cucina*, qui, en 1999, écrit: «Une table d'affaires, sorte d'auberge relais avec salles de réunion, piscine et vue panoramique». Financé par l'entrepreneur Vittorio Moretti, le transfert de Milan à Erbusco ne va pas de soi, même si la campagne, les vignes et la tranquillité offrent un nouveau cadre dans lequel Gualtiero peut exprimer ses émotions. Mais comme pour lui, rien n'est jamais acquis, il continue en Franciacorta à réfléchir à tout, même aux accords mets-vins, et à plancher sur des plats accompagnés uniquement d'eau, une démarche qui fera toujours partie de sa pensée critique.

À Milan, certains de ses disciples se mettent déjà à leur compte et Pietro Leemann, originaire de Locarno, ouvre *Joia*, un établissement végétarien aujourd'hui fréquenté par tous ceux qui souhaitent s'imprégner du génie des «marchisianistes». Pietro voue un véritable culte au *Maestro*, et encore en 2016, lui confie la présentation de son livre italien-anglais *I cuochi*, dans lequel il lui



dédie sa crème de petits pois servie avec un pesto de noix et une écume de truffe baptisée *Omaggio a Gualtiero Marchesi*. Carlo Cracco reste pour sa part à l'*Albereta* les trois premières années avant de partir pour le Piémont, plus précisément à Piobesi d'Alba, où il prend la tête de l'établissement *Le Clivio*, puis retourne à Milan en 2001, appelé au *Peck* par les frères Stoppani pour y diriger le *Ristorante Cracco Peck*. Lui aussi décide de revisiter le risotto et d'en faire une recette que l'on retrouve en 2006 dans l'ouvrage *Sapori in movimento*; il s'agit pour être précis d'un *Risotto allo zafferano con midollo alla piastra*. La feuille d'or y est remplacée par de la moelle placée au centre de l'assiette. Tout dans cette recette est circulaire. Andrea Berton, le troisième de ses apprentis que nous citons, s'établit en 2005 au *Trussardi alla Scala*, tout près du *Biffi*, qui deviendra plus tard *Il Marchesino*. Difficile d'imaginer plus grande proximité, non seulement au niveau culinaire, sur une



place où la mairie et l'opéra se font face et où l'on remarque la présence d'une école d'art et de pensée.

Portés aux nues par des années de service sous l'égide du *Maestro*, les élèves de Marchesi empruntent les chemins les plus divers.

Paolo Lopriore, qui vient épauler Marchesi à Erbusco, aiguillonne son engagement et son désir de recherche: avec lui naîtront des plats comme *Il rosso e il nero*, lotte servie avec des sauces à la tomate crue et à l'encre de seiche, un subtil hommage au roman de Stendhal *Le rouge et le noir*. La carte propose quatre menus de dégustation suggérant des parcours gastronomiques bien précis: un menu de pâtes, un menu végétarien, un menu tradition et le dernier appelé créatif. Il y a aussi une carte de fromages, tous conservés dans un réfrigérateur spécial à une température et une hygrométrie idéales. Cuisines totale et traditionnelle se rejoignent dans une ardente réflexion autour de chaque plat et de son contexte. Bien qu'exigu, l'*Erbusco* est comme un petit théâtre qui attire journalistes et spectateurs venus assister à un spectacle, dans lequel Gualtiero joue son rôle avec brio; il effectue ensuite plusieurs

voyages au Japon, y apportant non seulement les produits de sa propre marque, mais aussi une avant-garde de la cuisine italienne construite non pas pour rassasier, mais pour consolider un patrimoine qui lui attribue le rôle de grand innovateur. La *Società Gualtiero Marchesi* pousse dans la même direction et, après une vie passée à enseigner en cuisine, Gualtiero est nommé président de l'ALMA, la nouvelle grande école internationale de cuisine italienne, qui s'installe au *Reggia di Colorno*.

Personnage désormais légendaire, Gualtiero Marchesi s'offre des libertés inimaginables 20 ans auparavant, comme celle de doubler la voix de l'inspecteur sanitaire que l'on aperçoit dans le *Ratatouille* de Walt Disney, ou de créer pour le compte de McDonald's deux petits pains qui seront commercialisés: *Adagio e Vivace*. Des petits pains comme Gualtiero en avait fabriqués depuis les années 1960 pour certains marchands et dont un, en particulier, à base de pain beurré, de ventrèches de thon frais, de petits oignons en vinaigrette et de filets d'anchois, avait remporté un franc succès. Mais quelque chose l'obsède. Il repense à certains



En cuisine avec sa brigade, Erbusco, 2002.



Au «Marchesino» pendant le tournage du film «Gualtiero Marchesi. The Great Italian», 2016.

chapitres inédits de sa vie et publie en 2011 pour ses amis *Mia moglie Antonietta*, celle-là même qui lui avait appris à jouer du piano et qui avait été délaissée, avec ses deux filles, par un mari qui souhaitait explorer de nouvelles voies, notamment en ouvrant un restaurant en France, et à laquelle il répétait aujourd'hui, au crépuscule de sa vie: «Merci mon amour de m'avoir offert ta vie et ces deux filles». Un événement des plus surprenants va mûrir à Erbusco. Dans la région de Franciacorta, il retrouve à l'*Albereta* des bases solides qui lui permettent de gérer le présent et le passé grâce à l'hospitalité et l'aide du producteur de vins Moretti. Se reconnaissant lui-même comme un *Maestro* et constatant le succès de ses disciples, il restitue les 3 étoiles Michelin.

Sa vie est semée d'imprévus, et c'est un nouveau chapitre qui s'ouvre avec son retour à Milan, lorsqu'il s'installe dans un lieu situé à l'intérieur même de la Scala, et qui accueillait le célèbre *Biffi Scala*. «En l'espace d'un an, au Marchesino, j'ai créé de nouveaux plats tels que *Carn'è pesce*, une composition à base de filets de bœuf et de loup de mer accompagnée de trois sauces: la première est une mayonnaise à la moutarde, la deuxième une sauce tomate et la troisième, une *salsa verde*», confie-t-il dans sa biographie, où il rêve d'ouvrir plein de petits «Marchesini», et notamment un à Venise, la cité des arts si romantique. Cuisine et musique, le public a le plaisir d'écouter «une version inédite de la *Gagarella del Biffi Scala*. Avec des interprètes d'exception: moi-même et Stefano, alias 'Elio' de *Elio e le Storie Tese*». Après *via*

Bonvesin de la Riva et l'Albereta, ce n'était pas un retour au passé mais une vie nouvelle, la jeunesse dans la vieillesse, prête à étudier une trajectoire inédite et inimaginable au vu des prémisses entrevues. Pour couronner le tout, il sort un livre, *La cucina italiana. Il Grande Ricettario*, publié en 2015 par De Agostini, qui contient des recettes de l'*Accademia Gualtiero Marchesi* et de Fabiano Guatteri.

La Fondation qui porte son nom a reçu ce legs après son décès survenu en 2017. Gualtiero continue ainsi à inspirer les cuisines modernes à travers ses élèves et à illuminer de ses incroyables idées une culture italienne qui irradie dans le monde entier et qui possède un épicode, Milan, toujours *via Bonvesin de la Riva*, et un restaurant à l'intérieur du *Grand Hotel Tremezzo*. Avant lui, jamais la cuisine et la musique, les images et les arts ne s'étaient autant rapprochés, que ce soit dans les foyers ou les restaurants, et l'on dispose désormais, pour l'avenir, d'un cahier des charges avec des recettes et des événements, enrichi par son héritage culturel. Il en naîtra des cahiers comme celui que vient de publier la Fondation sous le titre *Italia-Francia*; il met à l'honneur son image, ses ustensiles de cuisine, ses plats et ses recettes iconiques comme *Riso, oro e zafferano*, qui, depuis 50 ans, s'offre d'abord à nos yeux pour encore mieux séduire nos papilles. Il paraît presque invraisemblable qu'un génie soit né à l'*Albergo Mercato*, et pourtant, nous le sentons renaître en nous qui essayons d'étudier sa vie et comprenons que la cuisine italienne n'est plus la même. Moi aussi, en ma qualité de spécialiste d'Artusi et d'historien du présent, je vais puiser dans ses idées et ses illuminations, et j'écoute sa voix qui m'inspire avec ses mots simples: riz, *raviolo* ou seiche, ses devinettes, son *Carn'è pesce*, son approche toujours nouvelle, inimaginable sans son omniprésence. Ce récit biographique me met aujourd'hui à l'épreuve et je le conclus en laissant à d'autres, à vous, lecteurs, le soin d'en tirer une conclusion.

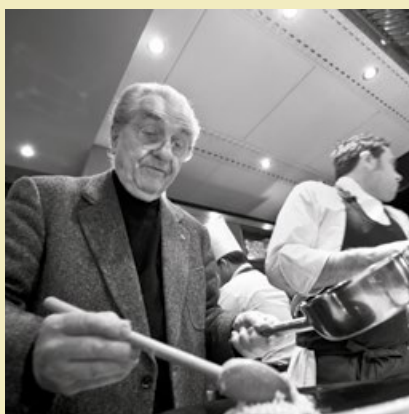
***Alberto Capatti**

Historien de la cuisine



L'exemple est la meilleure forme d'enseignement

par Enrico Dandolo*



À gauche:
Avec sa brigade dans la cuisine
de l'«Albereta», Erbusco, 2002.

Sur cette page:
Dans la cuisine du «Marchesino»,
Milan, 2010.

On dit souvent que nous vivons une réalité économique basée sur la connaissance.

C'est le savoir ou, a contrario, l'absence de savoir, qui fait que l'on trouve un métier ou que l'on est contraint d'occuper des emplois précaires, pour lesquels aucune qualification particulière n'est requise.

La cuisine est une grande école dont le pain quotidien est l'obéissance, la discipline et le sens du sacrifice. Une école qui peut toutefois aussi se révéler mauvaise si elle n'est pas vécue avec passion, comme quelque chose qui nous tient vraiment à cœur et nous aide à donner le meilleur de nous-mêmes.

Tout dépend donc de l'élève et bien sûr aussi du maître, de la capacité du premier à absorber et à traiter les informations, et de l'autorité du second.

Gualtiero Marchesi racontait souvent que dans sa jeunesse, il n'arrêtait de poser des questions que lorsqu'il obtenait une réponse exhaustive et maîtrisait tous les ressorts d'un processus donné. Si personne ne répondait, cela signifiait pour lui que même ses enseignants ignoraient la réponse et se contentaient de reproduire passivement une opération.

La curiosité est fondamentale, elle est à l'origine du savoir et c'est aussi elle qui incite à la découverte et qui, une fois les outils maîtrisés, aide à rester en phase avec son temps et, l'âge venant, à garder intacte sa capacité d'émerveillement devant le monde.

Sans curiosité, il ne peut y avoir d'émerveillement et le travail tombe dans un train-train impersonnel. Chaque fois qu'on lui demandait d'où lui venait l'inspiration pour créer un plat, il répondait inlassablement qu'elle était partout, que l'étincelle pouvait jaillir d'une situation, d'une personne, d'une phrase, d'une montagne, d'un souvenir, d'un parfum, d'un tableau ou d'une sculpture, mais qu'il ne pouvait y avoir d'inspiration, de flamme que si l'on se met en état de réceptivité.

Pour alimenter cette ouverture d'esprit, il convient donc de se montrer curieux et d'enrichir ses connaissances. Car curiosité et culture vont de pair.

Il faut donc que les cuisiniers lisent, voyagent, visionnent des films, aillent au concert, comme toutes celles et ceux qui pensent et ont quelque chose à dire.

La métaphore musicale, que le *Maestro* a

souvent reprise à son compte pour expliquer sa façon de concevoir la cuisine, en est la parfaite illustration.

À l'instar des musiciens, les cuisiniers peuvent être classés en deux catégories: les compositeurs et les exécutants. Un bon exécutant, qui connaît sa partition/sa recette sur le bout des doigts, est déjà quelqu'un de remarquable dans la mesure où l'objectif du cuisinier est de bien faire son métier, de respecter la qualité sacrée de la matière première et de maîtriser les techniques de manière irréprochable.

Les compositeurs, eux, sont peu nombreux, et les artistes (encore plus) rares. De toute façon, ce sont l'étude et la comparaison qui les font avancer eux aussi. C'est la raison pour laquelle Gualtiero Marchesi a voulu ouvrir, *via Bonvesin de la Riva*, l'académie qui porte son nom.

Se voir attribuer le titre de maître des cuisiniers lui a donné une grande responsabilité à laquelle il ne pouvait plus se soustraire. De ses cuisines sont en effet sortis toute une génération de chefs, qui, pour la plupart, ont connu le succès.

Je tiens d'ailleurs à souligner que ces disciples ne sont pas des clones de Marchesi. C'est même tout le contraire! Un bon maître enseigne en se mettant lui-même en jeu, en montrant la direction à suivre, mais en laissant les autres donner libre cours à leur imagination, en ne recadrant ses élèves qu'en cas d'absolue nécessité, sans jamais les humilier.

Le miracle se produit quand soudain l'élève, après avoir franchi de nombreux obstacles, comprend qu'il n'a pas perdu son



Avec Enrico Dandolo à l'inauguration de l'Accademia Gualtiero Marchesi, Milan, 2004; au second plan, au centre, le sculpteur Aldo Spoldi et, à droite, le pianiste Antonio Ballista.

temps et qu'il va pouvoir faire ce dont il a vraiment envie.

Gualtiero Marchesi n'a jamais été avare de conseils ou jaloux de ceux qui les avaient mis en pratique avec succès. Chaque fois qu'il devait enseigner et expliquer ce que devait être la cuisine, il découvrait que c'était la façon la plus intéressante de retenir les choses.

Quel sens faut-il donner à cette phrase? Pour lui, expliquer aidait sans doute à mieux comprendre les idées que l'on a en tête, éventuellement même à les changer en écoutant les questions de disciples curieux et intéressés.

On peut résumer sa pensée en cette phrase qu'il se plaisait à répéter: «L'exemple est la meilleure forme d'enseignement».

Lorsqu'il s'apercevait que la préparation de l'un des ingrédients entrant dans la composition d'un plat n'était pas parfaitement exécutée, il allait immédiatement trouver le chef de partie responsable pour en comprendre les raisons. La réponse était presque toujours la même, à savoir que la faute avait été commise par un auxiliaire pas assez capable. À quoi Marchesi rétorquait: «Mais toi, tu lui as vraiment montré comment faire? Tu étais à ses côtés pendant la préparation?». Il essayait d'inculquer à tous les éléments de sa brigade le besoin de transmettre leur savoir et aussi de s'adresser à leurs supérieurs quand ils n'étaient pas sûrs de l'exécution des opérations. Il est important de se consacrer aux jeunes pour faire émerger le talent qu'ils ont tous en eux et de trouver la clé qui permettra de le libérer. Je pense qu'il est opportun ici de reproduire fidèlement un texte écrit par Marchesi dans les années 1980, qui résume parfaitement sa pensée (*Oltre il fornello*).

«Le conseil que je donne aux jeunes cuisiniers est de s'intéresser à tout ce qui peut enrichir leurs connaissances. C'est le contenu de notre mémoire qui nous apprend à réagir aux stimuli venus de l'extérieur et à en créer de nouveaux, donnant forme à nos opinions. Car c'est pendant la période d'apprentissage, quand notre bagage culturel se forme à l'intérieur de nous, presque à notre insu, qu'arrive le moment où il faut suivre la bonne orientation, dans notre cas, celle d'étudier les

textes «sacrés» des grands chefs qui ont jeté les bases de la cuisine et d'apprendre à lire leurs recettes, de les examiner sous toutes les coutures, d'en discuter, de les analyser afin de comprendre quel détail détermine l'originalité d'une nouvelle idée. La recette que vous voulez étudier sera ainsi lue et relue, et même si vous la relisez mille fois, vous y trouverez toujours quelque chose de nouveau à comprendre, qui vous aidera peut-être à chercher une autre voie pour expérimenter une nouvelle façon de la réaliser ou pour créer quelque chose de différent et de plus raffiné.

Malgré tout, il n'en demeure pas moins que lorsqu'on est jeune, on n'a pas encore expérimenté toutes les saveurs, tous les parfums et tous les goûts qui se développeront plus tard en nous avec l'expérience et la pratique.

Mais comme en musique, il n'est pas nécessaire que tous soient de bons compositeurs pour faire de la bonne musique; il suffit d'excellents exécutants pour obtenir des résultats en tous points appréciables. Il est toutefois es-



sentiel d'enrichir constamment son bagage de connaissances. On peut comparer l'acquisition de la culture à un petit ruisseau né dans de la montagne qui grossit en recevant les eaux d'affluents tout au long de son parcours vers la mer. Il en va de même pour l'histoire, la philosophie, l'art, la géographie et n'importe quelle autre source apportant une contribution à la culture. Ce sont ces apports (à l'image des affluents) qui forgent notre personnalité, lui permettent de s'exprimer librement et

définissent complètement notre mode de vie. Si tous ces aspects façonnent la personnalité de l'individu, il est vrai aussi que le territoire et son microclimat laissent leur empreinte sur la cuisine. Ensemble, ils forgent le caractère de chacun d'entre nous, en fonction de l'emplacement géographique où nous sommes nés. Je suis moi-même d'origine lombarde et je me nourris du microclimat de ma région. Preuve en est le fait qu'une bonne bouteille de vin rapportée d'un voyage dans une région ou un pays lointains, qui semblait fantastique sur place, est complètement méconnaissable quand on l'ouvre loin de sa terre natale et de son microclimat d'origine, une expérience que nous avons tous déjà faite. Ce n'est pas le vin qui change vite quand la bouteille est ouverte mais le rapport que nous entretenons avec le microclimat de son nouveau territoire et celui où est né le vin, qui provoque en nous une perception différente de son goût pourtant inchangé.

Encore un conseil, si vous le permettez: ne vous attardez pas à regarder la photo d'un plat sur le point d'être servi pour essayer de le copier, parce que vous n'en réaliserez probablement qu'une pâle copie. La vue nous entrave alors qu'une lecture attentive de la recette originale va libérer notre créativité, ce qui permettra inconsciemment de faire jaillir mille autres variantes, pour autant que vous fassiez confiance à votre imagination. L'apprentissage n'est pas un filet dans les mailles duquel on se prend, mais l'acquisition d'un mécanisme intérieur qui libère l'imagination, stimule les idées, crée la nouveauté et puise dans le patrimoine que vous aurez accumulé en lisant et en réfléchissant, concrétisant ainsi l'expression de vos capacités parvenues à maturité. C'est ainsi que l'artiste transpose ces visions virtuelles dans ses œuvres et que naît dans l'esprit d'un jeune chef le plat signature qui le remplira de fierté.

Il m'arrive souvent de constater qu'il n'y a pas de culture du passage de témoin entre les anciennes générations de cuisiniers et les nouvelles dans notre pays. Nous avons par ailleurs nommé des enseignants de 20 ans à peine, qui ne sont pas encore préparés à assurer la formation professionnelle des nouvelles légions d'aspirants cuisiniers. Quelle connaissance de la cuisine peut bien avoir quelqu'un qui ne possède pas l'expérience que les maîtres, les vrais, ont acquise à force de sacrifices et de volonté tout au long de longues



années de travail aux fourneaux?

Seuls ceux qui ont pu travailler de façon constructive dans la «boutique» d'un ou de plusieurs maîtres expérimentés et connaissant parfaitement les arcanes du métier réussissent à sortir du lot. La démonstration de tout ce que je viens de dire, c'est le petit nombre de chefs qui émergent aujourd'hui au firmament; ceux-là ont accumulé de l'expérience et enrichi leur culture en travaillant dans mon restaurant ou dans ceux de collègues aussi réputés que moi et en s'appropriant des précieuses connaissances pratiques «sur le tas».

C'est seulement de cette façon, en faisant pour ainsi dire la tournée de différentes tables soucieuses de la haute qualité des produits servis, qu'ils ont pu acquérir par eux-mêmes un niveau d'expérience élevé et se hisser au rang de nouveaux symboles d'une cuisine moderne et inventive. C'est le chef en quête de qualité qui doit enseigner au client comment manger. De ce point de vue, la situation est probablement un peu meilleure en France dans la mesure où la culture du bien manger est solidement portée par les chefs les plus réputés qui, dans les grandes auberges de l'hexagone, professent presque religieusement les règles de la grande cuisine française.

La nouvelle génération de chefs étoilés français s'est formée à l'école des grandes auberges mais nombre d'entre eux sont issus de familles de restaurateurs: c'est le cas de Paul Bocuse, qui a repris l'affaire de son père et de son oncle, comme les frères Troisgros. C'est d'ailleurs cette famille que j'aime citer comme un exemple de continuité dans la tradition, parce qu'ils n'ont cessé de moderniser leurs activités. Michel Troisgros, fils de Pierre, a su assimiler l'immense expérience de son père et de son oncle Jean, qui portaient bien sûr déjà en eux

Avec Yannick Alléno
au restaurant
«Ledoyen», Paris,
2016.

tout l'art appris de leur vieux père pour jeter les bases qui lui ont permis de faire évoluer magistralement une cuisine déjà parfaite. La salle du restaurant a elle aussi été modernisée plusieurs fois par Michel, désireux de s'adapter aux exigences de son temps, comme l'avaient fait avant lui d'autres membres de la famille, dans une sorte de mouvement perpétuel.

En cuisine, Michel s'est décidé à suivre la grande tradition de ses prédécesseurs, optant pour des solutions qui n'étaient pas en rupture avec le passé et s'adaptaient au rythme de la vie moderne, comme le disait Escoffier en 1902 déjà.

Il n'existe pas beaucoup d'histoires analogues à raconter chez nous. Les meilleurs chefs y sont souvent des autodidactes parce qu'en Italie, il n'y a pas d'école de haute volée formant la crème de la crème. Les meilleurs restent entre eux, sans possibilité aucune de se voir rejoindre par la relève. Ce n'est pas de cette façon que l'on crée des possibilités de faire progresser le métier dans un pays.



En Espagne, si Ferran Adrià a littéralement pulvérisé la cuisine ibérique, il n'a pas créé une cuisine nouvelle; il a inventé en partant de zéro une cuisine «chimique» basée structurellement et exclusivement sur de nouvelles méthodes de traitement de la matière qui ont beaucoup surpris; toutefois, il s'est tellement éloigné de la vraie cuisine qu'il a déjà épuisé son compte culturel et reste seulement une «vienne nouveauté».

Pour en rester à la chimie, on peut citer, complètement à l'opposé de son approche, la définition sympathique du cuisinier donnée par le grand Ernesto Illy, qui prône «une chimie de

l'intuition». C'est en effet grâce à cette chimie intuitive que l'on peut éviter de brûler les casseroles et de surcuire les viandes. Le cuisinier professionnel est celui qui sait faire les choses correctement et intelligemment.

Dans cette perspective, la cuisine s'est allégée de plus en plus, dans une quête de simplicité, afin de mettre en évidence la qualité des produits. Toutes deux récentes, les techniques de cuisson sous vide et à basse température ont été retenues précisément pour atteindre cet objectif. La première fois que j'ai entendu parler de cuisson à basse température, j'ai été émerveillé mais ensuite, en réfléchissant, j'ai compris que cette méthode équivalait ni plus ni moins à un processus de maturation. Quand un produit cuit pendant huit ou dix heures, on peut sans autre considérer qu'il a été soumis à un traitement pouvant remplacer la maturation, dans la mesure où il garantit les mêmes résultats.

*Cette nouvelle philosophie de la cuisine se rapproche de plus en plus de l'art et de la vérité. Cette observation signifie en définitive que l'art est un moyen d'accéder à la vérité. Quand je parle de la pureté d'un produit, je parle de ma cuisine, la *meno cucina*, avec laquelle j'ai voulu atteindre l'objectif de respecter la grande qualité du produit en lui réservant la meilleure des préparations et mettant en valeur la présentation.*

Lorsque je me replonge dans le livre de recettes que j'ai publié en 1980, et qui contient des plats conçus en 1978 et 1979, c'est-à-dire il y a 30 ans, je me rends compte que ces créations, considérées alors comme atypiques, n'étaient pas si fantaisistes, mais s'inscrivaient dans une longue tradition: je ne faisais rien d'autre que de rénover de façon substantielle la composition, la cuisson et la présentation, pour ne pas dire les accords et la succession des plats du menu. J'ai surtout introduit le nouveau concept exclusif du contraste, qui s'est ensuite imposé comme une vérité à suivre et à développer.

Il est toutefois très difficile de transmettre ces concepts à ceux qui ne connaissent pas tout le cheminement qu'il m'a fallu suivre pour en arriver là. Les Français s'étaient lancés dans l'artificialité des sauces (élément «magique» permettant de «rajeunir» quantité d'aliments), à une époque où l'on ne disposait pas de toutes les techniques de conservation



que l'on connaît aujourd'hui. Un banquet dans un grand restaurant exigeait alors que tout fût préparé au dernier moment, quel que soit le nombre de convives! Aujourd'hui, les maisons spécialisées dans l'organisation de ce type de repas, même les meilleures d'entre elles, préparent tout à l'avance, en anticipant beaucoup, en s'appuyant sur des moyens extrêmement techniques et en offrant le niveau de sécurité maximal que les nouveaux systèmes de conservation peuvent offrir. On a pu ainsi mettre sur pied sans stress ni difficulté aucune, pratiquement du jour au lendemain, des banquets réunissant mille ou deux mille personnes.

Au final, on peut conclure que ce passage rapide de la grande cuisine d'autrefois à celle qui est demandée aujourd'hui par les clients n'aura pas permis aux jeunes de profiter de l'expérience des anciens, qui avaient vécu toutes les étapes de la lente évolution de la cuisine et su s'adapter en conséquence aux nouvelles habitudes alimentaires d'une société en perpétuelle quête de transformation existentielle. Mais si l'un ou l'autre cuisinier, jeune ou moins jeune, a réussi à traverser ces différentes expériences en naviguant entre quelques-unes des plus grandes tables dirigées aujourd'hui encore par des chefs prestigieux et à saisir ces opportunités précieuses, il

aura incontestablement mérité les galons lui permettant de se profiler comme l'un des futurs grands.»

La formation représente donc l'aspect le plus déterminant dans le développement de la cuisine italienne, que ce soit dans la péninsule ou partout ailleurs dans le monde. Malgré cela, nous n'avons jamais abordé sérieusement la préparation professionnelle des cuisiniers. Dans les années 1970 et 1989, les institutions spécialisées – il suffit de citer l'*Istituto Alberghiero* de Stresa, le *Carlo Porta*, à Milan, ou celles de Côme ou de San Pellegrino – «forgeaient» de braves professionnels... Mais ensuite, la manne économique s'est tarie et la formation est devenue de moins en moins efficace. Gualtiero Marchesi a donc plébiscité la création de l'ALMA, comptant bien transformer les garçons qui en sortaient en cuisiniers professionnels. Mais ce projet s'est brisé au premier obstacle. L'idée de Marchesi prévoyait qu'après un an de formation technico-pratique, les étudiants continueraient à approfondir leurs études avec une meilleure connaissance de la situation, mais cette seconde partie du projet n'a jamais été mise en pratique et tous les élèves sortant de l'école croyaient qu'après cinq mois de formation et autant d'apprentissage, ils étaient devenus les rois de la cuisine. Quand Marchesi crée en 2014 l'académie qui porte son nom, il ambitionne de changer la façon de penser des chefs: pour lui, la cuisine n'est pas une fin en soi, mais le moyen d'expression d'une pensée artistique. Pour atteindre cet objectif, il est

À pied d'œuvre en salle dans son restaurant d'Erbusco, 2010.

À droite: Avec ses gendres Enrico Dandolo et Michel Magada dans le palais de la Reggia di Colorno (PR), 2010.



Le Maestro dans son Académie pendant un cours de «Monographie» pour chefs professionnels, Milan, 2016; au premier plan, occupé à découper des rognons, le chef exécutif de l'Accademia Antonio Ghilardi et, à droite de Marchesi, Osvaldo Presazzi, chef exécutif de la «Terrazza Gualtiero Marchesi» à Tremezzo (province de Côme).



nécessaire de s'appuyer sur des années de travail et de cheminement intellectuel, les deux devant s'effectuer en parallèle. Ceux qui souhaitent perfectionner leur savoir-faire et l'assise culturelle sur laquelle est basée leur cuisine doivent avoir la possibilité de poursuivre leurs études dans le cadre d'un vrai cursus universitaire en sciences culinaires. Telle est la mission que Marchesi a laissée à la fondation créée par lui, au travers des activités inscrites au programme de l'académie.

La formation imaginée par Marchesi commence par un cours intitulé *I cuochi del futuro*, destiné aux meilleurs néo-diplômés des institutions précitées afin de leur faire connaître les fondamentaux du métier et les connaissances nécessaires pour s'intégrer harmonieusement dans un grand établissement. Après neuf mois d'études et de travail, les étudiants sont censés comprendre ce que signifie affronter le métier de cuisinier, afin de décider, soit de poursuivre leur cursus universitaire, soit de se consacrer corps et âme à leur travail sous la houlette d'un chef qui devenait de facto leur maître. Avant de pouvoir s'exprimer librement, ils devront certes étudier assidûment les techniques, les traditions et les produits; deux mots suffisent à résumer les choses: l'indispensable et l'excellence. L'indispensable,

c'est la maîtrise fondamentale de la technique, des produits et de leur transformation. Comme le disait très justement le compositeur Béla Bartók, «l'improvisation passe par la connaissance de la matière». Selon Marchesi, l'excellence est la capacité de transformer la cuisine en une forme d'art: «La cuisine est une science en soi. Il appartient au cuisinier d'en faire un art».

***Enrico Dandolo**

Secrétaire général de la Fondation
Gualtiero Marchesi

Chairman du Groupe Gualtiero Marchesi



Mon premier vrai maître

par Andrea Berton*



À gauche:
Andrea Berton dans son restaurant,
Milan, années 2000.

Sur cette page:
Andrea Berton, *Gamberi rossi di Sicilia
crudi e cotti, amaranto croccante,
olio extravergine di oliva e sorbetto
alla barbabietola*, 2014.

En plus d'être un grand chef par ses indéniables qualités professionnelles, Gualtiero Marchesi a surtout été mon premier vrai maître.

À la fin de mes études, j'ai décidé de débiter ma carrière dans le meilleur restaurant italien des années 1990. Voici comment j'ai commencé mon travail *via Bonvesin de la Riva*, à Milan: j'ai connu Gualtiero par hasard. Un jour, j'ai trouvé chez moi une revue dont la couverture représentait un chef arborant une toque. Cela a tout de suite éveillé ma curiosité, même si à l'époque, je ne savais pas qu'il s'agissait de lui. Je l'ai rencontré pour la première fois lorsque je me suis rendu à un entretien avec son chef de cuisine; il m'a fait l'impression d'être quelqu'un de très altruiste; preuve en est, il a accepté tout de suite de m'offrir une opportunité. J'en ai vite déduit qu'il était disposé à mettre en valeur les jeunes.

Gualtiero Marchesi a été pour moi un maître généreux, auquel je suis resté fidèle professionnellement pendant huit années, durant lesquelles il m'a transmis son immense savoir et sa culture des aliments. Quand j'étais à ses côtés, j'avais l'impression de

commencer enfin à faire quelque chose d'important. Il m'a fait prendre pleinement conscience de la valeur du travail que j'étais en train d'effectuer. À l'époque, le métier de chef était sous-évalué et souvent considéré comme un pis-aller; mais l'expérience que j'ai partagée avec Gualtiero a complètement modifié la perception que je me faisais du métier. Grâce à lui, j'ai réussi à porter un regard différent sur la profession, à y voir quelque chose de plus noble, une activité fondamentale requérant des connaissances, mais aussi de l'étude, de la concentration et une recherche incessante. Il m'a prodigué de précieuses leçons, qui m'accompagnent aujourd'hui encore; l'une des plus marquantes est de m'avoir sensibilisé à la valeur de la matière première. Marchesi voulait exalter et non détruire le produit, comme on le faisait pendant ces années; il considérait la matière première comme une source de succès, comme un élément fondamental à mettre en valeur pour servir le client. C'est avec lui que j'ai appris à réaliser des mets placés sous le double signe de l'originalité et de la simplicité. Il recherchait des recettes classiques



Sur cette page:
En compagnie
d'Andrea Berton
au château de
Susegana, 2004.



et en extrayait la quintessence, renouvelait les traditions pour les alléger, sans jamais perdre de vue que son inspiration visait à sauvegarder le caractère typique.

Dans un certain sens, il se servait de la cuisine comme d'un langage. Et pour cela, il s'est montré un excellent ambassadeur de notre pays, réussissant à communiquer l'excellence de l'offre gastronomique italienne partout dans le monde.

Si nous en sommes arrivés là aujourd'hui et si la cuisine italienne est devenue une référence à l'étranger au cours des trente dernières années, c'est sans doute aussi grâce au travail de Gualtiero Marchesi, qui a réussi par son art à contredire l'idée simpliste selon laquelle notre cuisine sort des marmites des *mammas*. Il a en effet été un révolutionnaire, un artiste dans son domaine, qui a laissé des traces indélébiles. Il a planté les graines qui ont donné naissance à la culture raffinée de la cuisine italienne.

En travaillant plusieurs années aux côtés du *Maestro*, dont quatre en qualité de chef exécutif, j'ai eu l'occasion de le connaître en profondeur, en même temps qu'augmentait petit à petit ma reconnaissance envers lui qui m'avait permis d'entrer dans son monde.

Je me souviens en particulier avec gratitude des moments où, le soir, à la fin du service, il me convoquait dans son bureau et commençait à me raconter des anecdotes sur sa vie, sur son passé, qui traduisaient son immense culture vouée à l'art et à la musique. Il aimait partager sa passion non

seulement pour la gastronomie, mais aussi pour l'art. Côté ce puits de savoir m'a toujours incité à approfondir ma connaissance de ce monde fascinant. C'étaient pour moi des moments extrêmement enrichissants, qui duraient parfois jusqu'à deux heures du matin, des expériences de vie uniques et irremplaçables. Gualtiero était le seul à dire: «L'exemple est la meilleure forme d'enseignement», un principe qui a toujours guidé mon parcours.

À la différence de chefs étrangers, il a osé franchir une étape qu'aucun autre n'avait eue le courage de franchir avant lui en Italie. Dans le passé, certains étaient venus dans notre pays pour essayer – en vain – de donner une nouvelle image de la cuisine italienne, de la décrire sous une nouvelle lumière. Sur ce point, Gualtiero Marchesi s'est montré rigoureux, déterminé et préparé, et c'est la raison pour laquelle son projet de transformer et de révolutionner la cuisine italienne a réussi. Je me sens donc extrêmement chanceux que mon parcours professionnel ait pu croiser le sien.

Merci *Maestro*.

***Andrea Berton**

Chef, Restaurant Berton, Milan



Un intellectuel de la cuisine

par Carlo Cracco*



À gauche:
Le chef Carlo Cracco dans son restaurant
de la Galleria Vittorio Emanuele II, Milan, 2019.

Sur cette page:
Carlo Cracco, *Tuorlo d'uovo marinato
e verdure all'agro*, 2012.

La première fois que j'ai entendu parler de Gualtiero Marchesi, c'était en lisant un article de presse. Dans les années 1980, l'information n'était pas aussi fouillée qu'elle l'est aujourd'hui; Internet existait déjà, mais sa diffusion était assez confidentielle. On disait certes de lui qu'il était bon mais à l'époque, dire qu'un chef possédait 3 étoiles ne signifiait pas grand-chose. Je m'étais fait une idée de lui qui s'est révélée après coup assez conforme à la réalité, celle d'un grand novateur, d'un génie indiscutable. Entre les années 1970 et 1980, la cuisine et la restauration ne jouissaient pas de la même reconnaissance qu'aujourd'hui: Gualtiero a été le premier à lui faire opérer un tournant extraordinaire et à accélérer l'évolution de l'image du chef, qui est même née avec lui, à tous points de vue.

En 1985, j'étais un jeune homme de 20 ans qui venait d'achever l'école hôtelière. J'avais lu sa *rivoluzione culinaria* et je voulais donc aller manger dans son restaurant *via Bonvesin de la Riva*, à Milan. Mais comment m'y prendre? N'ayant pas beaucoup d'argent, je pensais pouvoir y accompagner ma sœur Annalisa, qui travaillait déjà et avait donc les moyens de régler l'addition. Nous y sommes allés, et le souvenir très clair que j'en garde, c'est celui d'une soupe de poisson succulente et originale, à mille

lieux des mixtures à base de poissons trop cuits: un bouillon transparent (une autre nouveauté!) servi dans une assiette alors que les poissons (entiers!) l'étaient dans une autre. Une fois arrivés sur la table, ces derniers étaient élégamment placés dans l'assiette contenant le bouillon. Le repas se poursuivait avec le *raviolo aperto* et les *nocette di capriolo*, absolument exquis. À la fin, quand Marchesi est venu nous saluer, j'étais si ému que ma sœur a saisi l'occasion pour lui révéler que je rêvais de travailler chez lui. Il m'a invité à lui écrire, ce que j'ai fait plusieurs fois avant d'intégrer sa brigade en 1986.

Travailler avec lui m'a permis de comprendre les raisons profondes de son exceptionnel talent. Il fut en effet le premier à repousser les limites de la gastronomie et à décrocher 3 étoiles Michelin, le premier aussi à passer à la télévision, à publier des livres, à proposer ses conseils, à s'occuper d'art et de design, le premier encore à proposer des plats tout faits, une idée qui selon moi ne marcherait plus aujourd'hui. Il avait rencontré un grand succès en signant un plat congelé, une grande nouveauté pour l'époque. Les gens appréciaient en effet de pouvoir manger chez eux un plat préparé par un grand professionnel. Gualtiero fut aussi le premier à ouvrir un commerce



Avec la brigade de son restaurant de la *via Bonvesin de la Riva*, Milan, 1990. On y distingue entre autres Carlo Cracco et Davide Oldani.



de produits estampillés Marchesi via San Giovanni sul Muro, une offre bien accueillie par le public.

Quand je suis arrivé chez lui, j'ai dû repartir de zéro parce que j'avais certes étudié «la tradition», des bases incontournables pour lui, mais que je devais provisoirement abandonner.

Gualtiero était un intellectuel de la cuisine. Il maîtrisait parfaitement le français et l'allemand, et possédait une culture extraordinaire. Il était clairement plus qu'un simple cuisinier – bien que lui-même fût fils de restaurateurs, il avait appris le métier en Suisse et accumulé un certain nombre d'expériences à l'étranger. Sa trajectoire n'était pas la même que celle de ses parents même si en fin de compte, il est revenu aux sources, en cuisine.

Il croyait profondément en ce qu'il faisait. Si un client voulait un plat de pâtes, il lui apportait trois *maccheroni*, une démarche audacieuse dans la mesure où il risquait de ne plus revoir ledit client, qui aurait fort bien pu lui rétorquer: «Excusez-moi, mais qu'est-ce qu'il vous en coûte d'en amener six car avec six, je serais rassasié», pour se voir répondre: «Non, vous en aurez trois, c'est comme ça et pas autrement, sinon, la porte est là!». Son approche globale et poétique ne lui permettait pas de comprendre que notre métier revêt également une dimension commerciale; il s'agit en effet d'essayer de vendre au quotidien, nous ne sommes ni des philosophes ni des chercheurs qui peuvent se permettre de penser que si tu es bon, les gens entrent, mangent et paient et si tu ne l'es pas, ils n'entrent pas et il ne reste plus qu'à fermer. Il m'arrivait très souvent de taquiner Gualtiero là-dessus en

lui demandant: «Et si personne ne vient, qui va payer? Avec son flegme habituel, il répondait: «On trouvera toujours quelqu'un pour payer»; et en effet, il trouvait toujours quelqu'un pour lui donner un coup de main. Je ne peux pas dire que Gualtiero et moi soyons devenus amis, ne serait-ce qu'en raison de notre différence d'âge; nous avions toutefois une profonde estime l'un pour l'autre, un sentiment qui s'était construit au fil des années, même si de mon côté, j'ai toujours eu une conception très personnelle de la cuisine. Parfois, il n'était pas d'accord avec moi, mais il m'écoutait car il avait confiance. Il observait l'approche et l'état d'esprit de ses élèves, parmi lesquels il avait son préféré: Paolo Lopriore, qu'il considérait comme son alter ego; moi, j'étais au contraire un peu son contradictoire; je ne lui donnais jamais raison, je cherchais à lui suggérer des alternatives et je le provoquais pour le pousser dans ses retranchements. L'objectif était toujours d'évoluer, mais les rapports qu'il entretenait avec moi n'étaient pas les mêmes qu'avec certains autres collègues.



En 1990, quand il est venu à Paris, où je travaillais, il m'a demandé: «Tu retournes à la maison?» (à Milan); je lui ai répondu: «Mais il y a déjà Davide (Oldani) qui a dit oui, à quoi ça servirait, qu'on soit deux?». Il a ajouté: «Ça me plairait à moi, mais je comprends.» Je lui ai dit: «Faisons comme ça: disons que pour l'instant, c'est Davide qui vient, d'autant que je dois rester jusqu'à fin décembre à Paris (et quand j'ai donné ma parole, je la tiens); après, on verra bien.» Il me dit qu'il aurait pu intervenir pour me faire revenir plus tôt, mais j'ai préféré achever mon expérience comme prévu et atteindre mon objectif à Paris, qui était

En compagnie de Carlo Cracco, Ernst Knam, Brendan Becht au cours d'un événement organisé à Genève, 1990.

À droite: Avec Andrea Berton, Davide Oldani et Carlo Cracco à l'occasion de la première du film «Gualtiero Marchesi. The Great Italian» au Festival de Cannes, 2017.

de devenir le troisième chef cuisinier du restaurant. Oldani est donc resté à Milan mais en 1991, l'établissement *via Bonvesin de la Riva* a fermé ses portes. J'ai alors quitté la France et décidé d'aller travailler au *Pinchiorri*, la prestigieuse oenothèque florentine, qui décrocha les 3 étoiles Michelin en un temps record. Marchesi, qui appréciait beaucoup ce que j'avais fait au *Pinchiorri*, m'a alors proposé d'ouvrir l'*Albereta*, à Erbusco, en Franciacorta. J'y suis resté quatre ans, à l'issue desquels je reconnais que j'avais envie de me mettre à mon propre compte.

En 1996, j'ai donc ouvert un petit restaurant à Piobesi d'Alba (Cuneo) baptisé *Le Clivie*, où je suis reparti de zéro dans la mesure où nous étions trois en brigade et deux en salle.

Nous avons aussi partagé tellement d'expériences, notamment télévisées, dans lesquelles nous exprimions des opinions très différentes. Entre 1983 et 1984, il a participé, en grande tenue de cuisinier, à l'émission *Che fai, mangi?* sur RaiDue, mais l'époque n'était pas encore assez mûre et le langage choisi inadapté, tant et si bien que l'émission n'a pas bien marché. Non pas à cause de Marchesi, mais parce que ce qu'il voulait faire n'a pas attiré le public. J'ai moi-même participé une seule fois à l'émission – d'habitude, c'était toujours Davide (Oldani) qui officiait, car ça ne me plaisait pas et j'étais mal à l'aise. Puis j'ai vraiment surmonté

ma gêne, ma timidité. En l'affrontant, je l'ai vaincue. Quand j'ai commencé à mon tour à me rendre sur les plateaux de télévision (en 2011), Marchesi m'a mis en garde contre toutes ces choses commerciales, je lui ai répondu que la télévision, c'était par définition commercial. À 20h00, on ne peut pas proposer quelque chose d'ennuyeux, sinon personne ne regarde. *Masterchef* a été la première émission à démocratiser la cuisine à la télévision. C'est de là que tout est parti et le public a adoré, découvrant que la cuisine n'était pas un sujet mineur! Avant *Masterchef*, j'avais pris part à quelques émissions, notamment avec Pippo Baudo, mais je faisais rire, j'avais l'impression de faire le clown. Quand je me suis mis à faire l'émission seul, j'ai dû inévitablement accepter de faire aussi du spectacle, parce que c'est ça la télé, mais c'est là qu'on a aussi commencé à parler différemment de la cuisine. Si un enfant me demande aujourd'hui une photo, c'est grâce au spectacle. Pour Marchesi, en revanche, il était difficile d'accepter les compromis; il avait en fait des rapports très conflictuels avec les journalistes aussi. S'il sentait que ses interlocuteurs ne convenaient pas, il se levait et quittait la table invoquant n'importe quel prétexte et on ne le revoyait plus.

Marchesi a bien entendu été un visionnaire, un grand rêveur qui m'a appris ce qui constitue à mon sens son enseignement le plus important: le sens de l'ordre et du



Pendant le tournage de «Hell's Kitchen Italia», 2016.



Carlo Cracco sur un des balcons de son restaurant de la Galleria Vittorio Emanuele II, Milan, 2019.

raffinement, la sobriété et la concentration sur le plat et les éléments qui le composent. L'élégance, sa marque de fabrique, devait être poussée à l'extrême. Il se montrait très créatif et tout ce qu'il touchait devenait raffiné et recherché, parfois trop peut-être, dans la mesure où, comme il l'avouait lui-même, il perdait cette « pesanteur de l'âme italienne ». La ratatouille sicilienne que faisait son épouse Antonietta était complètement différente de celle qu'il préparait: elle, c'était la tradition, lui, la modernité. Le plaisir des papilles pour elle, l'expérience cérébrale pour lui. Marchesi aimait fréquenter les *trattorie*, et se laisser pour une fois guider par l'estomac et non par le cerveau. Moi, j'aime en revanche aller là où je suis bien traité, où l'on ne me casse pas les pieds et où l'on sert de bons vins. Car contrairement à Marchesi, mais grâce à lui quand même, j'aime le vin. Je possède encore des bouteilles venant de son ancienne cave, qu'il m'avait offertes pour un anniversaire. Je dépense une fortune en vins et à ceux qui me demandent pourquoi, je réponds: « Parce que j'en ai envie ». Quand lui me proposait un bon petit *frizzante*, je disais non. Je lui disais que ce vin sert juste à se désaltérer. Mais comme la cuisine, le vin, c'est de la technique et le produit d'un terroir.

Je me souviens que l'un de ses rêves était d'ouvrir un restaurant dans la Galerie Victor Emmanuel II. Pour lui qui avait obtenu toutes les formes de reconnaissance possibles, cela aurait été une consécration. Cette Galerie est le « salon de Milan »; il n'existait, et n'existe toujours pas, d'endroit plus prestigieux dans la cité lombarde. Il y

avait seulement le *Savini*, qu'il aurait bien voulu acquérir, mais ce qu'il n'a jamais réussi à faire. Quand il a appris l'ouverture de mon restaurant, il est venu me trouver et m'a lancé tout de go: « Tu es fou? ». Je lui ai répondu que cela faisait peut-être la troisième fois qu'il me demandait cela. Lorsqu'il a ajouté: « Tu ne t'arrêtes jamais? », j'ai répliqué « Pourquoi le devrais-je? ». Je suis arrivé à Milan il y a 20 ans, je ne suis pas Milanais, mais je pense qu'ouvrir un établissement dans la Galerie Victor Emmanuel est le rêve de tout enfant et de tout adulte qui ambitionne de laisser une trace tangible de son passage dans la cité, quelque chose qui va au-delà de sa personne. Il était très heureux pour moi, me disait que j'avais réussi, ce qui montrait une fois de plus sa grande générosité ainsi qu'une satisfaction sincère, comparable à celle d'un père que les réussites de ses fils rempliraient de fierté.

***Carlo Cracco**
Chef cuisinier
Restaurant Cracco, Milan



Hommage à Gualtiero Marchesi (nom également donné à l'un de mes plats)

par Pietro Leemann*



À gauche:
Pietro Leemann dans son restaurant «Joià»,
Milan, 2018.

Sur cette page:
Pietro Leemann, *Omaggio a
Gualtiero Marchesi*, 2010.

Mes premiers pas dans la carrière de cuisinier ont été guidés par le grand chef tessinois Angelo Conti Rossini (1923-1993). Je me suis trouvé un poste d'apprenti dans son restaurant *Bianchi* à Lugano, qui servait des plats s'inscrivant dans la grande tradition italienne.

En trois ans de formation qui m'ont semblé passer très vite, j'y ai acquis les rudiments du métier, et, surtout, je me suis passionné pour la cuisine de qualité.

Au terme de cette première expérience, j'avais 19 ans et la soif d'apprendre, ce qui a incité Angelo à me mettre en contact avec le restaurant *Corviglia*, à St. Moritz, où j'ai passé une saison pleine, y acquérant les fondements de la cuisine classique française codifiés par Auguste Escoffier (1846-1935). J'ai ensuite eu l'opportunité de travailler pendant la saison d'été à l'Hôtel Excelsior de Montreux (c'était en 1981), avant le «grand saut»: l'illustre et charismatique Tessinois savait que Frédy Girardet (né en 1936), considéré comme l'un des plus grands chefs du XXe siècle, cherchait un cuisinier pour compléter sa brigade. L'Hôtel de Ville de Crissier (situé dans le canton de Vaud, en Suisse) passait pour l'un des meilleurs établissements d'Europe; c'était donc du sérieux et y travailler aurait été une étape importante dans mon parcours professionnel.

Je me suis lancé à corps perdu dans ce que je considérais comme une aventure extraordinaire. J'y ai découvert un niveau de professionnalisme vraiment pointu: tous les jours, un avion venant de Paris atterrissait à Genève pour apporter la pêche du jour en provenance du grand marché de Rungis; nous allions aussi cueillir des épinards et sélectionner les meilleurs cardons dans les champs voisins. Une brigade de 25 cuisiniers dirigée par le fameux chef Jean-Michel Colin préparait des plats qui frisaient la perfection. C'était comme vivre sur une autre planète; j'avais l'impression d'être en train de jeter les bases de l'avenir et d'appartenir à un *gotha*, de faire partie d'une élite de *happy few*. Ce n'était pas facile, on n'avait pas le droit à l'erreur, il fallait simplement apprendre sans faire le moindre compromis, toujours donner le meilleur de soi et «voler haut».

J'étais perdu. La soif d'apprendre, la passion



pour la culture de la cuisine, l'impossibilité de faire les choses à moitié s'étaient emparées de moi et n'allaient plus me quitter.

Je lisais énormément de livres sur les sujets les plus divers. J'étais intéressé par l'alimentation, la philosophie, les religions et l'art. Tel une éponge, j'absorbais plein de notions qui commençaient à m'ouvrir l'esprit. J'étais intrigué par les courants nouveaux, comme celui de *la Nouvelle Cuisine*. En Suisse comme à l'étranger, la gastronomie, après un siècle de stagnation, faisait sa mue et celle de Girardet en était un exemple lumineux.

Durant ces «explorations», je pensais déjà à ce que serait l'étape suivante, jusqu'à ce qu'un jour, je tombe sur un article publié, il me semble, dans la revue *La Cucina Italiana*, qui parlait d'une étoile naissante: Gualtiero Marchesi. Mon arrière-grand-père était ingénieur et travaillait à Milan, où était aussi né mon grand-père. Mon père, lui, avait vu le jour à Venise, et l'Italie était un pays qui me fascinait. Il arrive souvent que les souhaits se réalisent, comme si le destin faisait en sorte de tout arranger. Jean-Michel Colin, qui voulait ouvrir une épicerie fine et connaissait bien le design italien raffiné, décida de consacrer du temps à sélectionner des objets et des récipients élégants. Il avait besoin pour cela d'un interprète. Une opportunité rêvée pour moi? Durant le voyage, je lui ai tressé les louanges de Marchesi; j'en ai fait des tonnes au point que nous avons décidé d'aller goûter sa cuisine.

Je me souviens de notre première rencontre comme si c'était hier: *Il Ristorante*, le nom que portait à l'époque ce temple de

la gastronomie, se trouvait dans un sous-sol auquel on accédait par un élégant escalier en colimaçon. Nous sommes arrivés vers 19h00 sans réservation; hélas, il n'y avait plus la moindre table libre, bien que nous ayons expliqué qui nous étions et d'où nous venions. Nous avons décidé d'attendre l'arrivée de Marchesi, dont nous pensions qu'il aurait plaisir à nous rencontrer.

Le local était très différent de celui de Crissier, à l'austérité typiquement suisse; des tableaux d'art moderne de grands artistes tels que Pomodoro, Baj, Del Pezzo étaient suspendus aux murs. Les grandes tables étaient recouvertes de nappes d'un blanc immaculé, qui tombaient presque jusqu'au sol. Il y avait des fauteuils raffinés, des verres fuselés, des couverts design, des lampes magnifiques et au centre des tables, des sculptures à la place de la rose habituelle. Chaque détail était soigneusement étudié, au point que l'on se croyait dans un musée.

Et puis, il est arrivé en descendant l'escalier un peu comme un roi; je l'ai reconnu aux photos publiées dans les journaux, celles qui font de certaines personnes des personnages, les montrant dans telle ou telle situation avec un certain regard ou un objet emblématique dans les mains. Eh bien je dois admettre que sa présence m'a rempli d'émotion et que j'avais même les jambes qui tremblaient un peu. Il émanait de lui quelque chose de magnétique. Pourquoi était-il un homme à succès? Pourquoi un artiste?

Gualtiero Marchesi était curieux de nous connaître, le mythe Girardet avait aussi gagné l'Italie et, à l'époque comme aujourd'hui, les chefs à la recherche d'inspirations nouvelles avaient imité ses plats.

Très curieux, il a commencé à poser des questions dans un français parfait appris sur les bancs d'école et au cours d'un stage effectué chez Michel Troisgros. Il voulait savoir quels plats nous préparions, pourquoi nous les avions concoctés de telle façon, quels étaient leur sens esthétique et leur rapport avec la culture locale.

Pas une seule question sur les méthodes, l'organisation, les produits et les techniques qui étaient au cœur de cette cuisine. Pour nous, la qualité, c'était la transformation de la meilleure des manières, la précision à toutes les étapes et une saveur ronde et

suave. C'est ainsi que nous lui avons décrit le fonctionnement de ce mécanisme parfait, digne des meilleures montres de précision, suisses bien sûr...

Apparemment, les motivations de Girardet à mélanger le chou frisé aux scampis et au caviar, et le rouget au safran et au romarin ne suscitaient pas beaucoup d'interrogations. Chaque recette était enrichie avec la fameuse crème double de la Gruyère, que nous recevions par bidons de 50 litres.

Nous avons timidement fait valoir qu'un plat préparé à la minute, soigné dans les moindres détails, n'avait besoin de rien d'autre.

Nous avons ensuite parlé de rythme et de musique, de forme et de fond, de proportions et de nombres d'or, de l'histoire de la cuisine italienne, alors influencée par la cuisine française. Lui souhaitait faire une révolution et porter à nouveau aux nues la tradition culinaire de la péninsule, pays où le style et le génie se manifestent dans tous les secteurs: mode, design, sciences, mais dans lequel la cuisine avait somnolé pendant très longtemps. Il s'agissait d'un nouveau mode de pensée touchant les milieux les plus divers et créant des rapprochements audacieux: Vivaldi et Marco Gavio Apicio, Dante Alighieri, Eugenio Montale et Maestro Martino, un grand cuisinier de la Renaissance né dans le Val di Blenio vers 1420 ou 1430, une vallée qui faisait à l'époque partie du Duché de Milan. Comme le monde est petit!

Comme je lisais beaucoup et je réfléchissais passablement ces années-là, je réussissais à comprendre dans les grandes lignes ce qu'il expliquait, en particulier que j'avais beaucoup à apprendre et que son





Pietro Leemann à la Triennale de Milan pendant le tournage du film «Gualtiero Marchesi. The Great Italian», 2016.

En bas:
Enrico Dandolo et Pietro Leemann à la première du film au cinéma Odeon, Milan, le 19 mars 2018.

restaurant serait l'endroit idéal pour poursuivre mes recherches. La tête me tournait et je me sentais agréablement grisé. La cuisine pouvait-elle vraiment intégrer toutes ces dimensions? J'avais encore un long chemin à faire...

Quant à Jean-Michel, il était euphorique portant autour de lui un regard un peu espiègle, celui qu'il avait quand beaucoup de choses nouvelles attisaient sa curiosité. Il posait des questions sur tout et rien, et faisait le beau.

Pendant ce temps, aucune table ne s'était encore libérée, si bien que nous avons terminé notre rencontre en buvant un café préparé de main de maître par Marchesi, le meilleur que j'aie bu de ma vie, que ce soit avant ou après.

Une année plus tard, peut-être jour pour jour, j'ai intégré sa brigade. J'étais solide et confiant en mes capacités, moi qui sortais de deux années à l'Hôtel de Ville, pendant lesquelles je m'étais formé et endurci. J'étais rapidement entré dans ses bonnes grâces, peut-être parce qu'il appréciait ma soif d'apprendre, ma passion pour le bon et pour le juste, et ma détermination.

Avec le recul, je pense que ce fut avant tout la rencontre de deux esprits; je me rappelle en effet des après-midis et des soirées passées après le service à concevoir le nouveau menu et à parler de choses et d'autres, de nos aventures et de nos aspirations, de l'Orient, qui nous attirait tant tous les deux, et de telle ou telle exposition artistique qu'il fallait absolument voir. Il était un volcan de créativité qui produisait de nouvelles idées à la chaîne, capable de parler durant des

heures, et moi d'absorber et de m'ouvrir à de nouvelles dimensions jusqu'alors insoupçonnées. «Le cuisinier moderne doit élargir son horizon; c'est la seule façon pour lui de contribuer à l'évolution de la société», disait-il. Ou encore «La bonne cuisine dialogue avec le passé et le présent, tandis que la grande gastronomie se projette dans l'avenir.»

Il était non seulement un cuisinier et un chercheur, mais un véritable *maître à penser*, que j'ai eu l'immense chance de côtoyer. J'aurais voulu travailler pour lui jusqu'à la fin, mais je restais possédé par mes vieux démons, en l'occurrence la soif d'apprendre, et après une année qui fut parmi les plus belles de ma vie, j'ai décidé de m'envoler pour le Japon. Grâce à Marchesi, j'étais devenu un jeune homme différent, plus confiant en mes capacités et plus ouvert d'esprit; oui, la cuisine peut se faire aussi au-delà des fourneaux (*oltre il fornello*, une expression qui est aussi le titre de l'un de ses ouvrages, tout à fait extraordinaire). Je voulais achever notre mission consistant à découvrir le Pays du Soleil Levant, que nous avions exploré au cours des après-midi passées à évoquer Emilio Salgari.

Notre amitié a duré toute la vie, comme le Pindare qui sommeille en nous. En fin de compte, j'ai réussi à apporter ma contribution à la connaissance du pays et à dévoiler un pan de la merveilleuse culture orientale. Quelques années après mon retour en Europe, nous sommes même allés ensemble à Tokyo. Cela a été une belle expérience de l'emmener là-bas et de découvrir avec lui le grand marché aux poissons de la ville, de manger dans un bistrot du port tout simple mais si original ou encore de siroter un saké dans un restaurant élégant, assis par terre, à la dure.

Sa cuisine et son âme m'accompagneront toujours, à la fois si proches et si loin de moi.

***Pietro Leemann**

Cuisinier, Fondateur du restaurant Joia, à Milan





Le langage versatile de la nourriture

par Davide Paolini*



À gauche:
Jackson Pollock, *Reflet de la Grande Ourse*,
huile sur toile, 1945.

Sur cette page:
Gualtiero Marchesi,
Dadolata di salmone con le sue uova,
asparagi e salsa allo yogurt, 2001.



Aussi curieux que cela puisse paraître, l'art culinaire est encore perçu en Italie, surtout par l'*intelligentsia*, avec une certaine froideur voire de l'agacement, presque comme s'il ne véhiculait aucune dimension culturelle.

La réalité factuelle montre au contraire comment les différences de systèmes culinaires dépendent en grande partie de celles des systèmes culturels: si nous ne mangeons pas tout ce qui est comestible sur le plan biologique, c'est parce que «tout ce qui est comestible sur le plan biologique ne l'est pas sur le plan culturel» (Claude Fischler, sociologue français).

Cela signifie donc que pour être «bon à manger», un aliment doit aussi véhiculer des pensées positives: ce n'est pas tant des aliments eux-mêmes que nous nous nourrissons que des idées, de l'imaginaire et des significations générées par notre culture.

Les aliments possèdent leur langage spécifique, un système de signes allant au-delà des besoins nutritionnels et du plaisir sensoriel. Ce n'est que de cette façon que l'on peut interpréter les différents mouvements nés au fil du temps, *La Nouvelle Cuisine* en France, la *cuisine fusion* en Australie, le mouvement déstructuraliste espagnol, la *cuisine nordique*, au Danemark et la *nuova grande cucina italiana* de Gualtiero Marchesi.

Quel rôle incombe au cuisinier dans un tel système? Force est de constater qu'il n'est pas très différent de celui du meunier dans l'essai de Carlo Ginzburg *Le fromage et les vers*, dont l'action se déroule au *Cinquecento*. Un personnage qui sert de prétexte pour raconter cette époque.

Ainsi, dans le même registre, le cuisinier de notre époque placée sous le signe de fusion des cultures culinaires devient le miroir des us et coutumes, des traditions et des territoires.

La société élitiste dépositaire du savoir non seulement nie à la cuisine tout statut de culture mais ne reconnaît pas au cuisinier le rôle «intellectuel» que Gualtiero Marchesi a dans un certain sens revendiqué, et à juste titre.

Nous ne nous trouvons pas en présence d'un intellectuel qui a grandi dans un laboratoire de recherche ou sur les bancs d'université et qui, déçu du quotidien, a choisi la gastronomie pour combler la vacuité de son train-train journalier, mais d'un personnage

qui s'est construit dans la cuisine de *la trattoria* familiale où, au-delà des hachis et des sauces, il a humé une culture matérielle.

Marchesi n'a pas été le seul protagoniste de *la nuova grande cucina italiana*, mais il s'est inscrit dans une perspective culturelle dans l'air du temps, autour des courants artistiques de son époque. C'est peut-être la seule manière pour nous de comprendre pleinement l'homme qu'il fut.

Il a toujours soutenu être un cuisinier, mais pas un chef, la cuisine-spectacle ayant transformé le simple cuisinier en *celebrity chef* prompt à concocter des plats chromatiques, architectoniques, se prêtant idéalement aux jeux de la photographie et des commentaires appuyés par des *likes* et des *smileys*, mais moins intéressé par le registre du goût et de l'harmonie.

Dans une interview accordée au *Sole 24 Ore* du 2 septembre 1984, il affirme que le cuisinier qui se limite à reproduire servilement ce que la tradition lui enseigne ne reconnaît pas sa vocation naturelle d'artisan du goût.

Chez Marchesi, le plaidoyer en faveur du cuisinier-artisan revêt un sens précis qui rapproche l'artisanat de l'art. Mais peut-être n'est-il pas si présomptueux de le déclarer sur un mode explicite; il remet par contre en question le chef qui produit des plats en série ou se contente de répliquer à la lettre les recettes des autres, sans même, dans de nombreux cas, citer leurs auteurs.

À ce propos, sa mythique distinction entre cuisinier interprète et cuisinier compositeur est restée célèbre et a fait couler beaucoup d'encre, une comparaison reprise de la musique, un art si apprécié, comme s'il voulait marquer son appartenance à ceux qui créent la nouveauté sans pour autant déprécier ceux qui répètent avec intelligence les partitions traditionnelles de la musique. Selon Marchesi:

«Le cuisinier n'est jamais le mécanisme exécuteur d'une cuisine inanimée mais l'interprète sensible d'un patrimoine hérité du passé, qu'il enrichit de sa propre expérience et de son talent original.

Comme la musique, la cuisine présuppose une partition et un interprète: dans la réalisation d'une recette se cache toujours la personnalité plus ou moins remarquable de



celui qui l'exécute, c'est-à-dire de celui qui la ramène à la vie en la faisant sienne. Dans ce sens, il ne fait aucun doute que la cuisine a toujours été résolument et rigoureusement nouvelle».

En réalité, Marchesi ne se définit ni comme un artiste, ni comme un chef mais comme un «artisan du goût», l'étymologie du mot masquant le secret de celui qui doit produire des objets et des ornements avec des moyens techniques particuliers alliés à la quête de la beauté.

Fort de ses convictions, le cuisinier Marchesi ne suit pas le monde éphémère des années ayant caractérisé *la Nouvelle Cuisine*, le retour à la tradition et la cuisine *fusion*, dans la mesure où il a en effet toujours aimé l'expérimentation, les emprunts aux autres cultures qui le différencient de la pensée dominante à différents moments historiques. Impossible cependant de nier son adhésion à *la Nouvelle Cuisine* durant ses années milanaises aux fourneaux de son premier local de *via Bonvesin de la Riva*, même s'il est toujours resté clair sur la question:

«*La Nouvelle Cuisine* n'est pas le règne de l'improvisation et de l'obscurité, sur lequel le néophyte pontifie et donne libre cours à son imagination. Peut-être un jour quelqu'un a-t-il cru retrouver une réminiscence de la soi-disant cuisine futuriste ouverte à tous les caprices et à tous les mélanges autorisés (même les plus insolites, pourvu qu'ils étonnent)».

Son histoire culinaire ne s'est pas construite sur des compromis, même s'il puisait dans les mélanges pour tester de nouvelles techniques, des modalités accessibles uniquement à ceux qui ont le courage de se remettre en question à tout moment, sûrs de posséder des qualités remarquables, à savoir les techniques acquises en Europe dans les cuisines des chefs français où il est fondamental de savoir tout faire.

«Une cuisine qui s'appuierait sur les extravagances culinaires, qui ont une vie éphémère, ne serait ni nouvelle ni ancienne, mais simplement irréfléchie et donc certainement de piètre qualité. *La Nouvelle Cuisine* est une cuisine de

l'équilibre et des saveurs, qui exige une culture professionnelle très solide sans laquelle aucun type de cuisine ne pourrait jamais exister.

C'est précisément la terre où elle est née, la France, qui en témoigne: loin de renier les leçons des classiques, la *Nouvelle Cuisine* en représente l'assimilation la plus profonde, fruit d'une longue maturation portée en avant par de très grands professionnels.»

Marchesi répétait souvent qu'il avait fait le tour de l'Europe, qu'il s'était brûlé les doigts aux fourneaux des chefs les plus fameux, surtout à Roanne, auprès des mythiques frères Troisgros, les vrais fondateurs de la *Nouvelle Cuisine*.

Ses pensées et ses convictions l'ont amené à faire ce que personne d'autre que lui n'a jamais réussi à réaliser en Italie, à savoir transformer sa cuisine en laboratoire créatif où l'on mélange et l'on dose les ingrédients, les saveurs et les savoirs, pour obtenir une fusion entre contenu et contenant.

C'est dans l'auberge familiale qu'a commencé l'aventure d'un homme qui, en fin de compte, a fait connaître la réalité italienne à travers une avant-garde appréciée, mais souvent critiquée en son temps dans son propre pays.

Les critiques les plus fréquentes et les plus communes qui lui étaient adressées venaient de gens qui n'avaient jamais mangé chez lui: «On y mange peu, la viande est sanguinolente et l'addition salée».

Alors, cuisinier-artiste ou cuisinier-artisan? Ces deux philosophies se rencontrent et se confondent chez lui. Ceux qui l'ont connu se sont aperçus qu'il y avait en lui deux facettes qui cohabitaient le plus naturellement du monde.

Il recherchait par-dessus tout l'harmonie des formes, des ambiances, des saveurs: ce qui surprend à chacune de ses créations, c'est que tout est orchestré de manière sublime au point que tous les sens sont stimulés sans exclure la connaissance.

Il suffisait de franchir le seuil de son établissement pour ressentir le style original et toujours inspiré de sa cuisine, car son art était partout, sur les murs, sur les tables et dans les plats servis.

Ses choix précis et courageux pouvaient être interprétés comme un désir d'élitisme en Italie, mais en réalité, ils étaient le manifeste d'un style qui allait caractériser à jamais son travail.

Le monde de l'art se pressait dans son restaurant parce que Marchesi lui-même faisait de l'art. Les influences se ressentaient et continuaient de vibrer dans les associations de couleurs, dans la sublimation des formes et dans la danse de la tridimensionnalité: un kaléidoscope qui incitait les autres à participer à ces nouvelles cellules de connaissance.

En voici quelques exemples notoires: les «plats opéras» créés en référence à des artistes de renommée internationale, comme



Kandinskij, Balla, Arp, Andy Warhol, Burri, Fontana, Manzoni, Pollock.

Une série de vrais chefs-d'œuvre de la gastronomie, qui lui ont été suggérés d'abord par les œuvres de deux amis et clients avec lesquels il aimait passer des soirées tranquilles après la fermeture de son local: Piero Manzoni, célèbre pour ses *Achromes*, et Lucio Fontana, inventeur du spatialisme.

En hommage à Fontana, le *Maestro* a créé un plat qui a connu un succès retentissant: *Il rosso e il nero*, qu'il a décrit comme suit:

«Inspirée par une œuvre de grande portée bichromatique, la création que je propose se compose de deux morceaux de queue de lotte frits passés à l'encre de seiche.

J'ai ensuite préparé une sauce tomate montée à l'huile et parfumée aux épices. La sauce a été étendue sur une assiette où elle sert de couleur de fond représentant un ciel rouge rubis fermé par une ligne d'horizon toujours



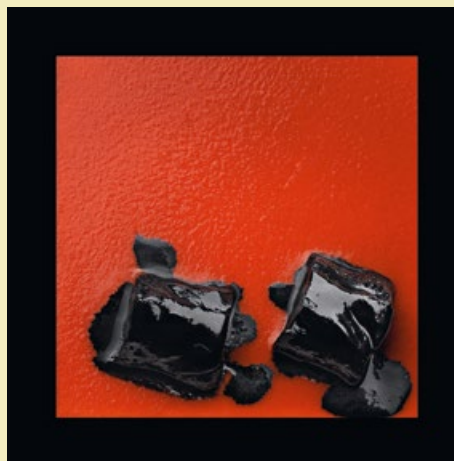
tracée à l'encre de seiche.

À la limite entre la terre et l'air, j'ai placé les morceaux de queue de lotte, tel des présences énigmatiques de Burri, des formes-volumes archétypiques à la fois solides et flottantes.

Le rouge et le noir donc, mais aussi le blanc, qui surgit de façon impétueuse et inattendue lorsque le couteau d'un convive dévoile le cœur de la chair immaculée».

Les *Achromes* (surfaces blanches en plâtre ou en kaolin) de Manzoni sont traversées par des lignes horizontales et verticales, et marquées par des plis et des rainures; Marchesi a voulu rendre hommage à l'œuvre d'un ami avec ses *Achromes di branzino*: des filets de poisson taillés obliquement et disposés l'un derrière l'autre, cuits dans leur peau avec précaution et servis croquants, une représentation délibérée.

L'extraordinaire *Ovale blanc* de Kandinskij,



En haut à droite:
Piero Manzoni,
Achrome, Kaolin
sur toile, 1958-59.
Collection privée.

Gualtiero Marchesi,
*Achromes di
branzino - Omaggio
a Piero Manzoni*,
2006.

En bas:
Gualtiero Marchesi,
*Il rosso e il nero -
Omaggio a Lucio
Fontana*, 2011.

une composition marquée par de forts contrastes chromatiques et où le rappel de la tradition de la terre, de la nature prodigue, complexe et noble, changeante à l'instar des brusques variations de couleurs et de formes, est réinterprété par Marchesi à l'aide d'éléments simples et naturels: le jaune de la courge, le vert de la moutarde qui accompagne la brochette de foie de poulet, l'orange du crabe, le rose de la St-Jacques crue au gingembre, le marron de l'enveloppe de l'amande qui recouvre le fromage, le noir de l'anguille et le blanc de l'œuf monté en neige.

Sur le tableau de Giacomo Balla *Il motivo per stoffa*, le jeu des couleurs brillantes se mêle à la géométrie, créant du rythme et du dynamisme; Marchesi utilise les lignes



fluides et douces pour atteindre son objectif d'amalgamer; il les interprète sous forme d'escargots et de tortues noires placés dans une assiette de riz *mantecato* au beurre d'ail mélangé à de la sauce et à du fromage, créant ainsi un chromatisme contrasté.

Marchesi a dédié à Andy Warhol un plat intitulé *quattro paste*, inspiré des quatre sérigraphies réalisées par le peintre en l'honneur de Marilyn Monroe (*The Shot Marilyn Monroe*), où il utilise quatre formats de pâtes: les *paccheri* courtes et trapues, les *fusilli*, les *pastine* et les *spaghetti*. La fourchette et la cuiller occupent cependant une place prédominante: en plus de renforcer la composition, elles sont couchées sur un plateau d'argent, comme pour représenter le contenant dans le contenu.

L'inspiration culinaire traitée dans l'œuvre de Jean Arp *Configuration MAM* ne peut venir que de la couleur: le vert, le blanc et l'orange représentés sur des formes et prompts à s'échapper, sont traités par

l'artiste cuisinier sur une base de sauce verte, avec un poireau allongé, coupé en deux et placé sous la surface fluide et, sur les bords, un cercle de truffe noire ornant une lamelle de blanc d'œuf.

Une autre expression d'art pur, le *Dripping di pesce*, a été réalisée en pensant à la technique de l'*action painting* de Jackson Pollock. Le plat est formé par un lit de mayonnaise, de calamars, de *vongole*, de sauce tomate, de chlorophylle de persil et d'encre de seiche; la composition prend forme quand on la mange.

Riso, oro e zafferano, peut-être la création la plus fameuse de Gualtiero Marchesi, n'a été inspirée par aucun artiste dans la mesure où elle constitue elle-même un tableau, qui fit sensation dans le monde de la grande cuisine. La plus extraordinaire critique de cette œuvre a été formulée par un artiste, Emilio Tadini, qui, un soir, s'est exclamé devant ce chef-d'œuvre gastronomique, dans un moment de suspension précédant le repas: «Ça me rappelle le contraste entre les deux jaunes, celui de la lumière étincelante de l'or et celui de la lumière plus discrète du riz coloré au safran».

La cuisine de Marchesi a toujours prêté une grande attention à la sauvegarde des saveurs, à l'équilibre, à la santé et à l'éthique; et a su avec le temps déchiffrer l'évolution du goût, si bien qu'on ne peut que la qualifier de contemporaine.

***Davide Paolini**

Journaliste et gastronome

En haut à droite:
Jackson Pollock à
l'œuvre, New York,
1950.

Gualtiero Marchesi,
Dripping di pesce –
Omaggio a Jackson
Pollock, 2004.



Un artiste de la Renaissance

par Antonio Ballista*



À gauche:

Au piano dans la Villa Margon du XVI^e siècle, qui appartient aujourd'hui à la famille Lunelli, pendant le tournage de son film, *Trente*, 2016.

Sur cette page:

Portrait sur la scène de la Scala, Milan, 2015.

Dans la salle des fresques de la Società Umanitaria pour le concert du trio Dandolo Marchesi, composé de ses trois petits-enfants, Milan, 2016.

2003 fut une année importante pour mes vagabondages musicaux dans les répertoires les plus insolites. Elle s'achèvera par la constitution d'un excentrique trio *crossover* composé d'un saxo et de deux pianos. Il s'appelait *Fata Morgana*, une allusion claire au phénomène optique qu'est le mirage. Une typologie musicale sans égale dans le paysage habituel des concerts, et qui exigeait aussi une qualité d'écoute absolument nouvelle. Des caractéristiques qui semblaient vouloir compliquer les apparitions du trio dans les institutions concertistes italiennes, dont le *politically correct* régnait en maître dans les initiatives muséales. Le lieu idéal pour accueillir les débuts milanais de *Fata Morgana* ne pouvait être que le *Blue Note*: compte tenu de sa singularité par rapport aux sièges de concert traditionnels utilisés en musique classique, je pouvais tranquillement parier sur le fait que je n'aurais rencontré aucun habitué fréquentant mes concerts. Mais je me trompais très lourdement parce qu'à peine monté sur scène, j'aperçus au premier rang Antonietta Cassisa, l'une de mes ex de l'époque du Conservatoire, au demeurant excellente pianiste, avec qui il m'était parfois arrivé de jouer à quatre mains durant mes années de jeunesse. Elle était assise à côté d'un homme que je ne connaissais pas, mais auquel elle témoignait une grande familiarité. Jamais je n'aurais pu imaginer que ce monsieur deviendrait dès lors un ami cher. Ce n'était autre que Gualtiero Marchesi, un personnage mythique pour ma famille et pour moi. Et Antonietta Cassisa était son épouse. La présence de Marchesi à cet endroit et pour ce concert définissait déjà sa typologie d'auditeur excentrique: il était

non seulement passionné par la musique classique mais également très curieux de découvrir des sons différents. Au cours des nombreuses conversations qui allaient suivre cette rencontre, je me suis rendu compte que Gualtiero était effectivement un auditeur d'un genre très particulier. N'ayant reçu aucune formation musicale spécifique, il faisait pourtant des observations qui témoignaient d'un formidable instinct pour retenir l'essence des morceaux qu'il avait écoutés. Je me contenterais de rappeler ici un seul exemple soulignant la finesse de sa perception musicale: un jour que nous nous trouvions par le plus pur des hasards dans la même loge de la Scala en compagnie de nos épouses, nous avons écouté ensemble l'opéra de Stravinskij *La carrière d'un libertin*. À la fin du premier acte, Gualtiero m'a glissé: «Écoute-moi ça! Pourquoi dit-on que Stravinskij est un compositeur néo-classique? Il me semble qu'il est seulement terriblement original. Je ne lui trouve rien de passéiste». En quelques mots, il avait démonté l'un des lieux communs les plus répandus et réussi à me faire paraître complètement gratuites les critiques officielles adressées à ce grand auteur. S'il avait eu la possibilité de s'exprimer sur un plan plus technique, il aurait dit qu'il existait indéniablement dans la première partie du Novecento des compositeurs imitant les styles du passé, mais que Stravinskij n'en faisait pas partie. À la différence près que chez les néo-classiques, les «citations de Stravinskij» ne sont pas des points de départ mais des malentendus féconds qui mènent à des aboutissements sans cesse renouvelés.

Hormis la musique, la philosophie était l'une des autres grandes passions de Gualtiero. Il avait l'habitude de transcrire les citations philosophiques qui le touchaient le plus (souvenons-nous que Montaigne en faisait de même, sur les murs de sa tour?) et de les glisser dans ses conversations, toujours avec légèreté. Peut-être qu'entre tous les philosophes, son préféré était Sénèque, même s'il était troublé par son mode de vie qui ne correspondait pas toujours à l'éthique de sa philosophie. La courtoisie avec laquelle Gualtiero entretenait ses amis traduit un caractère très aimable, qui avait une sainte horreur de tout ce qui pouvait



À partir de la gauche:
Antonietta Cassisa
Marchesi, Riccardo
Muti, Gualtiero
Marchesi et Cristina
Mazzavillani Muti,
années 1990.

lui rappeler la célébrité qui était la sienne. Mais permettez-moi de vous raconter un autre épisode, qui souligne son indifférence à l'égard de toute forme de formalisme. Un jour que toute ma famille était invitée au restaurant d'Erbusco, ma fille n'avait eu de cesse de conseiller, à mon épouse et à moi-même, de garder une contenance à la hauteur de la réputation de l'établissement, en évitant de nous passer les assiettes pour goûter les mets comme on le faisait parfois à certaines occasions. Au cours du repas, chacun d'entre nous s'est vu servir des plats différents et quand Gualtiero est venu nous saluer, il a regardé la table avant de s'exclamer: «Comment! Vous ne mangez pas tous mon *risotto all'oro*? Grave péché!». Et il ne nous a pas quittés avant que nous ayons tous goûté cette création, l'une des plus fameuses du *Maestro*.

Ses inventions gastronomiques étaient un régal non seulement pour le palais mais aussi pour les yeux car elles étaient de véritables œuvres d'art construites avec originalité et rigueur. À un musicien comme moi, la composition de certains plats rappelait même parfois certains programmes musicaux. Comment ne pas être admiratif devant la variété des solutions choisies pour chacun de ses menus? En voici quelques exemples qui présentent des analogies avec un programme musical: contrastes de saveurs très diverses, ou, à l'opposé, associations de goûts en harmonie entre eux, à la recherche d'une variété subtile et ultra raffinée de nuances dans l'homogénéité. Un kaléidoscope de plats minuscules ou au contraire un nombre limité de plats se succédant comme des variations sur un même thème. Ce pouvait être aussi une alternance de recettes simples et d'autres extrêmement sophistiquées en vue d'exacerber leurs saveurs réciproques. Avec pour conclure une conception presque haydienne de la surprise permanente, qui aurait fait dire aux heureux convives: «Je ne me serais jamais attendu à un tel plat après celui-là». Et tout ça dans un menu entier...!

Gualtiero était vraiment un artiste très polyvalent (et ce n'est pas un hasard si ses filles ont excellé chacune dans leur discipline, l'une dans la musique et l'autre dans les arts figuratifs). C'est pour cela que je



le compare naturellement aux maîtres de la Renaissance, qui devaient posséder une formation culturelle complète.

Mais l'aspect le plus important dans l'héritage de l'œuvre de Gualtiero, c'est sans doute son respect presque sacré de la nourriture, considérée comme un don inestimable du créateur. Il suffit de songer à la dernière Cène de l'Évangile: «Ceci est mon corps». Je m'étonnais des gestes rituels qu'il adoptait pour manger; il semblait épouser la pensée du philosophe Spinoza, qu'il connaissait certainement, selon lequel si Dieu est en toutes choses, alors il est aussi dans la nourriture.

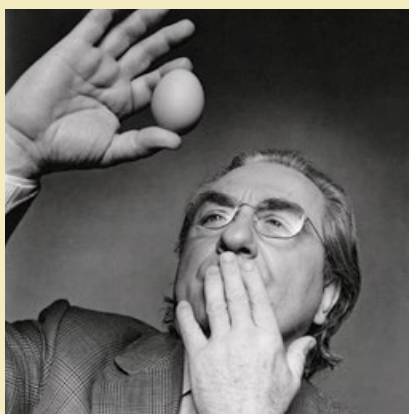
Chaque fois que j'ai vu manger Gualtiero, j'ai eu la présomption que lui aussi pensait cela. Il gardait les aliments quelques secondes dans sa bouche, comme s'il y recherchait les composants cachés, dans une sorte de salut rituel infiniment personnel. Je reconnais avoir été frappé par cette observation et depuis, j'ai appris à me concentrer sur ce que je mangeais. L'image de Gualtiero, symbole exemplaire de «l'attention» si chère à Simone Weil, et qui était pour elle la principale qualité de l'être humain, restera à jamais gravée dans ma mémoire.

***Antonio Ballista**
Pianiste



La cuisine et les formes

par Salvatore Veca*



À gauche:
En pleine préparation d'un plat dans la
cuisine du «Marchesino», Milan, 2010.

Sur cette page:
Contrôle de la fraîcheur d'un œuf,
en souvenir de son grand-père, années 1990.

Mon amitié avec Gualtiero Marchesi a été courte mais singulière: nous respections de multiples conventions tacites qui nous permettaient de dialoguer comme deux vieilles connaissances. Nous nous sommes rencontrés par hasard lors d'un événement public. C'était en 2012, et nous étions invités à un vaste débat sur la controverse autour de la réouverture des canaux de Milan. Nous étions dans un grand théâtre où les intervenants se succédaient sur scène; je me souviens que j'écoutais avec beaucoup d'intérêt le discours du *Maestro*, à la fois incisif, sincère et surtout *simple*. Quand mon tour est venu, j'ai fait mon petit *speech* avant de retourner m'asseoir à ma place.

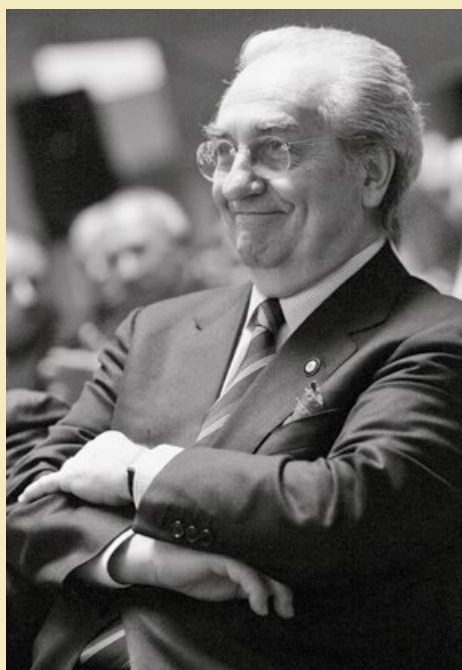
Je me rappelle qu'en jetant un coup d'œil aux visages des gens placés derrière moi, j'ai immédiatement reconnu celui de Gualtiero, qui était assis une rangée plus loin. Je l'ai tout de suite salué en faisant preuve d'une sympathie spontanée, et lui a commencé à se moquer de son âge, prétendant qu'il était jeune, mais différemment des autres, à sa façon. Mais il le disait avec une grande délicatesse et une pointe d'ironie. C'est ainsi que nous avons commencé à discuter, en nous efforçant de ne pas nous couper la parole, étant donné que nous étions en train de déranger au moins deux rangées de sièges...

Lors de cette première rencontre, ce qui m'a frappé, c'est la *simplicité* et la *légèreté* de son discours. Une simplicité en partie naturelle

et en partie travaillée, recherchée, acquise. C'était sa manière de s'adresser aux autres et de s'ouvrir à eux pour leur communiquer sa vision des choses et ce qui lui tenait à cœur. Gualtiero était un observateur attentif des personnes et des choses. Quand il entrait dans un espace clos, il avait l'air de chercher à capter l'ambiance, la disposition des objets, les meubles, les couleurs



et le contexte à l'aide d'une sorte de caméra intérieure. Il le faisait discrètement, là encore avec une certaine légèreté. Il avait également parfois l'air d'être complètement absorbé dans ses pensées profondes. Je me suis aperçu de cela à différentes occasions, notamment quand j'ai été invité avec mon gendre et principal collaborateur, Enrico Dandolo, à la Fondation Campus, de Lucques, une institution qui propose notamment aux étudiants des cursus universitaires dans les branches du tourisme de premier et de second degré grâce à un accord passé avec les universités de Pise, de Pavie et de Lugano. Nous nous mettions à discuter dans la salle de la bibliothèque et je me rendais compte du vif intérêt que Marchesi portait aux modes de formation des jeunes. Je m'en suis aussi rendu compte quelques années plus tard, lorsque nous l'avons invité à tenir le discours d'ouverture à l'occasion de l'inauguration de l'année académique à la Fondation Campus. Je me rappelle que la veille au soir, nous avions soupé dans un beau restaurant de Lucques. Quand le *Maestro* pénétrait dans l'établissement dirigé par l'un de ses nombreux élèves, et notamment lorsqu'il entrait dans les cuisines, avec tout le personnel aligné, nous assistions à une sorte de cérémoniel d'une grande simplicité, et en même temps d'une solennité silencieuse.



En haut:
Avec Salvatore Veca
lors de la cérémonie
d'ouverture de la 14e
année de cours de la
Fondation Campus,
Lucques, 2016.

Pendant une
cérémonie au
château de Felino
(province de Parme),
2009.

Il y avait au sein du staff quelques jeunes qui se comportaient comme en présence d'une de leurs stars favorites. En cuisine, où le *Maestro* posait un regard attentif et discret, tout respirait le respect, l'estime et la reconnaissance pour un homme qui, au siècle précédent, avait profondément innové et transformé la cuisine italienne dans le contexte de la gastronomie internationale; et qui avait systématiquement organisé et favorisé formation d'une génération d'élèves capables à ses yeux d'obtenir des résultats significatifs.

Dans la salle de la bibliothèque de la Fondation Campus, nous avons longuement parlé de la formation des jeunes, nous avons échangé des idées, nous nous étions raconté nos expériences et nos exemples de bonnes pratiques. Gualtiero m'a confié son projet éducatif qui, je le confesse volontiers, me rappelait quelque chose de l'Académie, celle de Platon, dans la mesure où après tout, la philosophie est mon métier. L'idée de Marchesi était celle d'un parcours que l'on pourrait presque qualifier d'initiatique, où la culture et la pratique du métier de cuisinier déboucheraient sur

une formation personnelle dans laquelle les arts, des arts visuels à la musique, joueraient un rôle essentiel.

Ses propos m'ont touché et, la curiosité aidant, je lui ai demandé les raisons de la sorte d'ascèse artistique qu'il observait dans la *paideia* des élèves. Il m'a expliqué en peu de mots et avec sa simplicité coutumière que l'aspect le plus important était l'existence d'une connexion implicite entre la cuisine et l'art. Il disait cela non seulement au sens où l'activité du cuisinier (ce n'est pas par hasard s'il choisissait ce terme simple et ordinaire qui lui plaisait tant) était sans doute un art ou aurait pu en devenir un, mais pour signifier que cuisiner est une occupation qui s'inscrit dans une plus vaste constellation d'activités trouvant leur pleine expression dans le langage des arts. Selon lui, l'éducation des jeunes devait pour cela progressivement tendre vers la connaissance et la maîtrise de l'expérience artistique dans ses langages les plus divers. Du reste, il suffit de songer aux liens étroits qui existent entre les arts visuels et la morphologie d'un plat, son chromatisme et sa forme par rapport à d'autres formes et au



Gualtiero Marchesi,
Quattro paste, 2006.



contexte. Cette considération élémentaire permet de saisir pourquoi, quand Marchesi a fait la promotion de sa fondation, il était naturel que des artistes, des peintres, des musiciens, des philosophes et des étudiants de milieux différents de celui de la cuisine figurent dans le comité scientifique. La fondation a été créée par Gualtiero Marchesi et sa famille – une famille dans laquelle l’art, en particulier la musique, avait droit de cité – en mars 2010, dans la légendaire *via Bonvesin de la Riva*, à Milan. Et comme je l’ai déjà suggéré, ce n’est pas un hasard si dans sa forme originelle, elle prévoyait un comité artistique scientifique composé de personnalités impliquées dans différents domaines, en particulier le monde des arts et leurs langages.

Marchesi était persuadé que le cuisinier devait «penser». Et que les ingrédients nourrissant cette pensée étaient certainement

ceux qui dérivait de la pratique et des traditions de ce métier, mais qu’ils devaient être intégrés aux autres formes d’art. De cette façon, il était possible de parvenir à un maximum de simplicité dans l’art du cuisinier. La cuisine atteignait sa valeur suprême lorsqu’elle innovait en s’enrichissant des composants et fragments de la mosaïque qui constitue la tradition. Sur ce point, Marchesi comparait la *recette* du cuisinier à la *partition* de l’interprète musicien. Bien que le *Maestro* fût plutôt un homme réservé et avare d’explications lorsqu’il essayait d’esquisser sa vision des rapports entre cuisine et art, je crois que l’on peut avancer une hypothèse, comme pour poursuivre le dialogue avec lui. Examinons maintenant comment éclairer la nature de cette hypothèse.

Je pense que du point de vue abstrait qui est celui de la philosophie, le sujet qui prédomine la réflexion et la créativité de Marchesi est celui de la forme, dans toute la pluralité de ses acceptions. Le rapport entre l’œuvre du cuisinier et celle du peintre, du sculpteur ou du compositeur est généré par le simple fait que dans tous les cas, l’ensemble des formes résultent de variations et de relations pouvant se combiner avec d’autres formes. Il me semble que l’on peut presque dire que lorsqu’il était comme absorbé dans les méandres de ses pensées, Marchesi entrait dans le monde des formes, en cherchait les connexions, l’histoire, les dépendances réciproques



En haut:
Au «Marchesino»,
en train d’apporter
la touche finale
à l’un de ses plats,
Milan, 2010.

Assiette marque-
place d’apparat
conçue par sa fille
artiste Paola, 2005

et les métamorphoses qui donnent lieu à des changements inattendus. Le paysage des formes était peut-être ici son paysage mental. Et les vertus du *bon*, du *simple* et du *beau* étaient en parfaite adéquation avec son monde de formes. C'était en raison de ce contexte des formes que l'auteur d'une recette ou d'une partition n'était pas perçu comme un créateur *ex nihilo* du *nouveau* mais comme un adepte du bricolage autour des formes héritées, qui, fort de son sens du passé, inventait et créait le futur. En cuisine comme à l'atelier.

Mon hypothèse rend également compte du style Marchesi qui aimait citer Paul Klee («Je suis mon propre style»). Elle explique surtout les raisons de l'intérêt fondamental de Marchesi pour l'éducation et la formation des jeunes. Celles des jeunes



élèves, qui pouvaient parfois devenir des disciples. Le cuisinier penseur a besoin d'un processus d'éducation qui lui permet de développer petit à petit ses capacités de réflexion et d'imagination, ses idées. L'exercice d'imagination même le plus audacieux ne naît pas du néant absolu, mais prend forme par l'expérience d'un apprentissage sérieux et rigoureux. Parce que, comme je l'ai suggéré, pour Marchesi, l'innovation n'est jamais indépendante de la tradition et du corps-à-corps engagé entre l'auteur et la mosaïque du passé hérité. Sinon, on tombe dans la vanité éphémère. Comme il l'a écrit dans l'une de ses nombreuses notes,

«La bonne cuisine est le fruit à la fois de l'invention et de la tradition, dans un juste équilibre entre les deux. Dans ce sens, il n'existe pas de *nouvelle cuisine*, mais seulement des cuisines libres et créatives. Car une cuisine qui serait uniquement créative, qui chercherait à tout prix l'originalité et la nouveauté, tomberait bien vite dans l'extravagance. De même, une cuisine qui se voudrait 100% traditionnelle serait vite monotone et ennuyeuse, c'est-à-dire saturée».

Quand des personnalités spéciales comme l'était Gualtiero Marchesi vous quittent, la persistance de leurs empreintes dans nos mémoires en fait des compagnons de voyage avec lesquels nous dialoguons tout au long de notre vie. Au fond de lui, le *Maestro* était convaincu que la cuisine était une œuvre d'art et pour le reste, il pensait que l'on aurait pu appeler «œuvres» les plats qui seraient nés d'un projet. C'est la raison pour laquelle nous pouvons formuler des hypothèses philosophiques comme la mienne, qui souligne le rôle crucial des formes dans la culture et la pratique de Marchesi. Parce qu'en fait, nous aimerions bien entendre encore une fois sa voix s'élever dans un dialogue que nous pensions ininterrompu. Ce que nous pourrions faire, c'est peut-être de réfléchir et de reconstruire l'histoire du créateur gastronomique que fut Marchesi. Non pas pour satisfaire un goût, certes précieux, pour le musée et les archives, mais pour persévérer dans le projet d'une approche ou, mieux, d'un ensemble d'approches illuminées par la pensée, les arts et la réflexion.

Je crois que Gualtiero Marchesi serait heureux de cette approche de son art et accepterait de nous accompagner dans ce voyage, même en ces périodes difficiles. En tout cas, voici venu le temps du changement, *The times, they are a'changing*, comme dirait Bob Dylan, ou *Omnia mutantur*, pour reprendre les mots de Pythagore dans la conclusion des *Métamorphoses* d'Ovide.

***Salvatore Veca**

Philosophe



La contribution de Gualtiero Marchesi à la branche de la restauration

par Lino Enrico Stoppani*



À gauche:
Le restaurant «Teatro alla Scala.
Il Marchesino», Milan, 2008.

Sur cette page:
Au «Marchesino», Milan, 2014.

À droite:
Devant la caméra
pendant le tournage
de son film, Milan,
2016.

En bas:
Avec son ami
Eugenio Medagliani,
Milan, 2016.

Aujourd'hui, 90 ans après la naissance de Gualtiero Marchesi – la restauration italienne est reconnue comme une activité fondamentale dans deux filières stratégiques pour l'économie et l'identité de notre pays: l'agroalimentaire et le tourisme. La cuisine est l'un des principaux facteurs d'attractivité de ce dernier; elle est en effet la deuxième raison en ordre d'importance pour laquelle les étrangers choisissent l'Italie comme destination touristique et la première pour laquelle ils y retournent. En ce qui concerne l'agroalimentaire, la restauration – au-delà du fait qu'elle constitue un débouché commercial naturel en raison de l'excellence de nos produits, qui nous rapportent plus de 20 milliards d'euros par an – est aussi une formidable vitrine pour valoriser et promouvoir le *Food in Italy*. Ce secteur représente à lui seul 86 milliards d'euros de chiffre d'affaires, dont 40 milliards de valeur ajoutée. Il occupe aussi un million de personnes, ce qui en fait, avec l'automobile, le vêtement et l'ameublement, l'un des quatre fers de lance des exportations italiennes.

Ce positionnement est une spécificité historique du pays. Mais justement dans les années 1980, le secteur de l'alimentation a reçu une impulsion décisive grâce au mouvement porté par de grands chefs qui en ont changé les bases, traduisant en italien le courant français de la *Nouvelle Cuisine*, introduisant une nouvelle approche de la gastronomie traditionnelle, des ingrédients et des techniques de travail et de présentation des plats, et conférant aux chefs un statut différent, en termes d'originalité et d'identité. Gualtiero Marchesi, alias il *Maestro* de la cuisine italienne, aura été le protagoniste incontestable de ce processus, à la fois icône et exemple de ce que deviendra plus tard la figure du chef italien.



J'ai eu la chance de connaître Gualtiero il y a de nombreuses années et depuis cette époque, deux fils rouges relient son histoire et la mienne. Nous sommes unis d'une part par un lien associatif, dans la mesure où le FIPE-Confcommercio, que je préside, a grandement fait l'éloge de Marchesi, le comparant à une pointe de diamant. Gualtiero a quant à lui trouvé que notre façon de le représenter était non seulement un soutien pour lui, mais qu'elle était aussi en adéquation avec sa disposition au partage. D'autre part, peu d'hommes ont cru autant que lui à la valeur de l'enseignement dispensé et au rôle de caisse de résonance joué par l'association pour promouvoir un modèle de travail et d'engagement auquel il croyait énormément. Il existe également un rapport plus personnel qui relie mon histoire à la sienne: dans les années durant lesquelles ma famille a dirigé le *Peck* (1970-2010), les échanges avec Gualtiero ont été fructueux et éclairants. Nos entreprises étaient voisines à Milan, mais nous étions surtout très proches dans notre quête de la qualité, qui était à la fois le moteur et la boussole de notre activité, contribuant à faire reconnaître à leur juste valeur les délices gastronomiques de notre pays.

Gualtiero Marchesi était inégalable sur ce plan. Il fut le premier restaurateur du Bel Paese à décrocher, en 1985, les 3 étoiles au prestigieux Guide Michelin, le premier aussi à critiquer le système d'attribution des points avant de claquer la porte de «l'institution» avec fracas en 2008. Marchesi fut également à l'avant-garde d'un mouvement de diversification, s'émancipant de l'image canonique que l'on se faisait des restaurants, s'affranchissant des formats, un choix intelligent aussi pour pouvoir soutenir un modèle de la grande restauration caractérisé par une structure des coûts



En compagnie de Paul Bocuse (à gauche) et Alain Ducasse (à droite), Toscane, 2004.

extrêmement exigeante. Il fut également un précurseur en matière de communication: au-delà de ses nombreux livres de cuisine, de ses rubriques dans les magazines, de ses activités de consultant, de ses accords commerciaux et de sa présence publicitaire, il est entré dans l'imaginaire collectif comme le premier chef à avoir réussi à abattre les barrières entre cuisine et télévision, ouvrant les portes de la communication de masse dans ce métier.

Marchesi fut tout aussi révolutionnaire dans le choix de ses plats; son parcours l'a amené à revisiter notre cuisine, à la moderniser et à l'adapter à l'évolution des exigences des clients. Avant lui, la cuisine italienne était surtout un ensemble de grandes cuisines régionales. Après lui, le paysage aura radicalement changé, en matière de modernité des saveurs, d'élaboration des recettes, de professionnalisme du service, de méticulosité dans l'organisation des rôles dévolus aux membres du personnel, de détails de la mise en place de la table, de techniques de cuisson et de recherche des accords entre mets et vins.

Si vous me demandez quelle a été la contribution de Gualtiero Marchesi à l'économie et à la gastronomie italiennes – à supposer qu'il soit possible de résumer son génie en quelques lignes – trois mots me viennent à l'esprit: chef, entrepreneur et *Maestro*.

C'est lui qui a amené les cuisiniers italiens à se désigner par le terme de chefs, affirmant ainsi une conscience et des aspirations professionnelles difficilement imaginables quelques années auparavant. Lui aussi qui a propulsé le cuisinier sur le devant de la scène et qui a proposé aux médias de masse un modèle de cuisine totale, que sa créativité a porté bien au-delà des fourneaux en célébrant l'esthétisme sans négliger le contenu.



C'est pour cela que Marchesi a été non seulement un grand chef, mais aussi un grand entrepreneur, qui a développé plusieurs *business models* et alimenté la croissance de toute la filière italienne HoReCa. Il a aussi été le premier à s'intéresser aux questions des droits d'auteur et de la propriété intellectuelle afin de protéger ses plats historiques, à commencer par l'iconique *Riso, oro e zafferano*, un combat inachevé qui aurait mérité plus de succès, notamment pour faire obstacle aux contrefaçons alimentaires ou au phénomène de l'*Italian sounding*, qui s'est répandu comme une traînée de poudre avec la globalisation. Enfin, comme tout le monde le sait, Marchesi fut un *Maestro*, un titre qui célèbre son art incomparable, mais témoigne aussi d'un autre héritage extraordinaire: sa faculté d'enseigner. Recteur de l'ALMA, l'école internationale de cuisine italienne, il est le père d'une longue série de grands chefs internationaux qui ont fréquenté ses cuisines. Gualtiero Marchesi a en effet formé des générations de jeunes cuisiniers, devenus ensuite eux-mêmes des chefs et souvent des entrepreneurs.

Commentant le dualisme Italie-France à table, Paul Bocuse, l'icône de la grande restauration française disparue quelques jours après Gualtiero, a déclaré un jour que la cuisine française aurait périclité si les chefs italiens avaient compris l'importance du patrimoine de recettes et des produits dont ils disposaient. Le pronostic est peut-être osé mais il est certain que la cuisine italienne a pris son essor quand – en s'appuyant justement sur ses propres recettes et produits – elle a généré une grande histoire collective portée individuellement par d'extraordinaires protagonistes. L'inoubliable Gualtiero Marchesi fut le premier d'entre eux et nous ne pouvons que penser à lui avec nostalgie, mais aussi avec une espérance nourrie de son énorme héritage. D'un autre côté, comme l'écrivait Paul Bocuse sur une carte de vœux qu'il envoyait chaque année à Gualtiero: «Le meilleur est à venir».

* **Lino Enrico Stoppani**

Président du FIPE-Confcommercio -

Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Vice-président de la Banca Popolare di

Sondrio



Papa Gualtiero: un souvenir impérissable

Un entretien avec Simona Marchesi*



À gauche:
À la Villa Margon
pendant le tournage de son film,
Trente, 2016.

Sur cette page:
Le Maestro dirige l'orchestre
familial dans la salle des fêtes de l'«Albereta»,
Erbusco, 1998.

Il était prévu que Paola, la fille cadette de Gualtiero, peintre, sculptrice et violoniste, participe aussi à cette interview. Mais elle a préféré écouter son tempérament pudique et réservé (comme le lui a enseigné son père). Elle a donc choisi de garder pour elle les sentiments et les émotions qu'elle éprouve pour un père qu'elle a dû trop souvent partager. Leurs rapports étaient marqués par une sensibilité commune, celle de deux âmes semblables qui continuent à dialoguer entre elles en privé.



Simona Marchesi, quand vous êtes-vous rendu compte que vous étiez la fille du grand Gualtiero Marchesi?

Au fil du temps. Puis j'en ai clairement pris conscience plus tard. Quand nous étions petites, ma sœur et moi, il n'était pas encore devenu Gualtiero Marchesi. La période située entre ma naissance et mes 14 ans fut consacrée à sa préparation: études, stage et expérience en France. Il a connu le succès à 47 ans, quand il a commencé à conquérir les étoiles après l'ouverture de son restaurant. Chaque nouvelle étoile gagnée était un motif d'orgueil et de réjouissance, pour lui comme pour nous.

Quel genre de père était-il?

Quand nous étions encore enfants, c'était un père un peu absent; il effectuait des stages en France et voyageait beaucoup pour atteindre ses objectifs. Nous ne l'avons pas vu comme le père classique qui rentre à la maison tous les soirs et passe du temps avec sa famille. Mais quand il était là, il passait tout le week-end avec nous, nous emmenant découvrir les traditions toscanes et ombriennes dans des terres qui l'inspiraient aussi pour ses recherches culinaires. La fin de la semaine

nous était consacrée, et était réservée à la découverte de nouveaux coins, tant en Italie qu'à l'étranger.

Si vous deviez lui trouver une qualité et un défaut, quels seraient-ils?

Permettez-moi de commencer par ses qualités car comme lui, je n'aime pas voir les défauts des autres. Son approche était basée sur la compréhension. La plus grande qualité que je lui reconnais, c'est son extraordinaire ouverture d'esprit, qui nous a permis, à moi et à ceux qui étaient à ses côtés, d'être libres dans nos choix et de pouvoir toujours exprimer nos idées et vivre nos passions. Sa hauteur de vue lui a permis d'être très clairvoyant et de créer une cuisine innovante. En 1998, il a par exemple ouvert via San Pietro all'Orto, près de la via Montenapoleone, un commerce qu'il avait appelé *Cultura in cucina*; c'est là qu'il a commencé à préparer des plats sous vide, 20 ans avant qu'on ne commence à les commercialiser. On peut encore citer parmi ses qualités son esprit constructif et sa capacité d'écoute. Parmi les défauts éventuels, quand bien même je me refuse à les considérer comme tels, je dirais peut-être l'égoïsme, un comportement caractéristique de nombreux grands artistes, qui créent et réalisent des choses importantes. Le sien était de toute façon moins lié à sa propre personne qu'à son activité, dont le développement l'obsédait.

Vous a-t-il transmis quelques-unes de ses passions et si oui, lesquelles?

Sans doute sa passion pour l'art, sa grande source d'inspiration et d'enrichissement culturel et personnel. En revanche, l'amour de la musique qu'il aimait tant m'est plutôt



Moment de musique en famille, Milan, 1979.

À droite: Avec sa fille Simona à Bangkok pour un événement gastronomique, 2005.

venu de ma mère qui nous l'a inoculé (je suis harpiste), à moi et à mes trois enfants, tous d'excellents professionnels. J'ai pu choisir ma voie de façon autonome; jamais il n'a exercé la moindre pression sur moi, contrairement à ma mère, qui a toujours souhaité que moi et ma sœur nous nous consacrons totalement à la musique.

En quoi votre mère a-t-elle influencé les choix professionnels de votre père? Comment la percevait-il, lui? Comme une guide? Comme une muse?

Comme son inspiratrice! C'est elle qui lui a appris à jouer du piano. Mais elle a aussi été une muse et un soutien irremplaçable pour lui. Nous avons récemment retrouvé un carton rempli de lettres en provenance de France, où il a travaillé pendant des années. Elles étaient adressées à ma mère, qu'il a toujours considérée comme un point d'appui très important. Car il avait besoin qu'on lui remette de temps en temps les pieds sur terre.

Comment passait-il son temps libre?

Il recherchait la beauté en toutes choses. Il aimait les expositions, les concerts et le théâtre. Curieux de nature, il était en quête d'inspiration, cherchant aux quatre coins du monde, à travers l'art, des idées à transposer dans ses plats; mieux même, on peut dire que ces derniers sont l'expression créative de son intériorité, empreinte de la beauté qu'il recherchait et trouvait dans la sublimation de la matière.

Quelles valeurs vous a-t-il transmises?

L'humilité, la ténacité, le respect de ses propres capacités et talents, la recherche de la simplicité, sans compter le sens du goût et l'amour de la beauté. Il travaillait avec passion, engagement et abnégation. Il était par ailleurs peu attaché à l'argent et aux choses matérielles d'une manière générale.

Vous est-il arrivé de travailler avec lui?

Oui, je travaillais en salle et à la réception. La cuisine m'intimidait. J'étais très jeune et quand il a ouvert son restaurant *via Bonvesin de la Riva*, j'étais là. Tous les soirs, j'étais présente. Ma sœur Paola, elle, travaillait en pâtisserie et en cuisine.

De tous les plats imaginés par votre père, quel est celui que vous préférez?

Assurément le *Raviolo aperto*, en raison de la délicatesse de l'ensemble. C'est un plat très équilibré, presque magique!

Et lui? Qu'aimait-il manger?

Il adorait ses *Spaghetti freddi al caviale*, mais aussi des choses simples, comme la mozzarella ou les glaces. À une certaine période, il lui semblait que la mozzarella «disparaissait» des cuisines du restaurant sans avoir jamais été utilisée. Nous avons envisagé de placer une caméra cachée avant de nous rendre compte que le voleur de mozzarella n'était autre que lui. Nous avons alors ajouté des cadenas sur les frigos, mais le fourbe a contourné l'obstacle et s'est adressé directement au fournisseur, qui mettait la mozzarella de côté pour lui, pour «usage personnel»!

Comment est né son plat signature Riso, oro e zafferano?

Par hasard, comme d'autres de ses créations: en 1981, à l'occasion de 60^e anniversaire, le neveu d'un homme qui possédait une usine de production de feuilles d'or alimentaires a demandé à mon père s'il avait envie de quelques feuilles d'or pour une création. C'est ainsi qu'il a eu une intuition et a inventé ce risotto. Mais le *Raviolo aperto*, l'un de ses plats les plus copiés dans le monde, est lui aussi le fruit du hasard. Un jour, des clients lui ont demandé s'il pouvait organiser des cours de cuisine pour leurs épouses. Pour leur faire plaisir, il a décidé d'y consacrer ses samedis matin. L'une des participantes lui a raconté que durant un repas de noces, les raviolis servis s'étaient tous ouverts. Que faire pour éviter





ce désagrément? Gualtiero a eu alors l'idée de réaliser un *raviolo* ouvert dans lequel il glissait après-coup des ingrédients raffinés tels que les pétoncles (accompagnées plus tard de soles choisies également pour leur prix plus abordable à l'époque) servies avec une sauce au beurre et au gingembre. Il faut se souvenir que dans les années 1980, personne ne connaissait ni n'utilisait le gingembre, si tendance aujourd'hui.

Il ne vous a jamais demandé de créer vous-même un plat? Et s'il l'a fait, l'a-t-il inscrit à son menu?

Non, il ne me l'a jamais demandé. C'est moi qui lui ai soumis une proposition et il a accepté de la servir au Marchesino. Il faut dire qu'il n'hésitait pas à puiser dans le registre des recettes siciliennes de ma mère. Il ne les refaisait telles quelles, mais les simplifiait en fonction de ses critères à lui, n'hésitant pas à éliminer ce qui lui semblait «de trop». Les cuisiniers d'aujourd'hui construisent un plat en partant d'une ébauche, comme s'ils devaient réaliser une œuvre architecturale imposante. Lui n'a jamais procédé ainsi. Quand il se sentait inspiré, il appelait le chef et lui racontait ce qui lui passait par la tête (dans les années 1990, il n'était plus aux fourneaux), se contentant de créer et de superviser. Il sentait déjà le goût du nouveau plat; une fois que la recette était prête, il la goûtait et si telle ou telle saveur n'était pas exactement comme il l'avait imaginée, il demandait au chef quel cheminement il avait suivi, et une fois qu'il avait identifié l'étape qui posait problème, il déclarait qu'il y avait eu une erreur au niveau du transfert des informations. Pour lui, un plat devait avoir la même valeur esthétique qu'une œuvre d'art; du reste, il aurait bien aimé étudier la peinture à l'Académie des Beaux-Arts de Brera, mais durant la période de l'après-guerre, ses parents ne purent que lui proposer de choisir un métier dans leur propre établissement. À cette époque, il fallait surtout se retrousser les manches. Au début, il n'avait pas forcément les idées claires, comme le montre le fait qu'à Lucerne, il ait décidé de suivre le cursus de serveur, et non celui de cuisinier. Et même quand il est arrivé au Kulm, à St. Moritz, c'est en salle qu'il a travaillé.

Votre père s'intéressait aussi beaucoup au design, n'est-ce pas?

Oui, il fut l'un des premiers à placer des lampes *Castiglioni* sur les tables, en plus des tableaux et des sculptures choisies comme pièces maîtresses. Il entendait mettre en valeur le restaurant à tous les points de vue, non seulement la cuisine (qui, dans son échelle des valeurs, n'était peut-être même pas le point le plus important). Le concept de design était profondément enraciné en lui. Dans les années 1980, il a lancé un projet de collaboration avec Alessi intitulé *Ceinture d'Orion*, auquel se sont associés de grands chefs, dont de nombreux Français, dans l'objectif de concevoir une gamme de casseroles idéales pour mettre en valeur la cuisine. Il avait sélectionné pour cette collection une marmite à pâtes ainsi que d'autres ustensiles dans le but de favoriser l'aspect fonctionnel plutôt qu'esthétique (un objectif qu'il défendait ardemment dans ses rapports avec la famille Alessi). Il ne considérait pas le fait de dessiner des gammes d'assiettes et de couverts comme une opération de marketing destinée à promouvoir encore davantage son nom mais comme une démarche personnelle sincère. Il a notamment conçu une gamme de verres, avec un format élevé et droit pour l'eau gazeuse, pour que le gaz carbonique reste plus longtemps, et un autre plus bas et large pour l'eau plate. Il a également dessiné une collection de verres à vin. Il entretenait des rapports d'amour et de haine avec le jus de la treille, car il ne pouvait supporter qu'il détourne l'attention de ses plats. Quand il s'apercevait que les

À gauche:
L'élégant décor de table de soirée au restaurant Marchesi. Verres en verre soufflé de Murano et or 24 carats et plats marque-place de Paola Marchesi sur une nappe noire.

À droite:
Assis dans son restaurant, Milan, 1984.



dîneurs se concentraient trop sur le vin, que faisait-il à votre avis? Eh bien quelques secondes seulement avant de servir les plats de viande, il demandait aux serveurs de débarrasser les verres de vin. Les clients étaient abasourdis! Le maître d'hôtel apportait alors les plats et, un instant plus tard, il intervenait lui-même pour demander aux convives de reporter sur ses plats toute l'attention qu'ils réservaient au vin.

Est-ce qu'il aimait discuter avec les clients et comment considérait-il ces derniers?

Il aimait beaucoup les observer et, parfois, n'hésitait pas à mettre son grain de sel dans certains de leurs choix. En voici un exemple: celui du *riso al salto*, une spécialité typiquement lombarde. Il s'agit d'un riz jaune de la veille servi en poêlée qui rendait mon père complètement fou, car il le voulait parfait. L'escalope à la milanaise traditionnellement servie pour accompagner le plat réclame du fromage râpé et du poivre. Mais pour lui, c'était quelque chose d'inacceptable et d'incompréhensible. Pour ne pas sembler grossier, il préparait donc un récipient destiné au fromage râpé, à l'intérieur duquel il mettait du riz soufflé appétissant et croquant, mais qui n'altérait en rien la saveur du riz. Quand le serveur arrivait avec le récipient, le client lui faisait bien sûr observer qu'il n'y avait pas de fromage dedans; il arrivait alors à Gualtiero d'expliquer avec un certain savoir-faire que le fromage avait été dosé pour donner au plat la saveur escomptée. S'il s'avérait nécessaire d'en rajouter, le riz soufflé était là... Bref, il gratifiait le client d'un lot de consolation mais au final le plat restait comme lui il le voulait.

Lui arrivait-il de se confronter à des collègues restaurateurs?

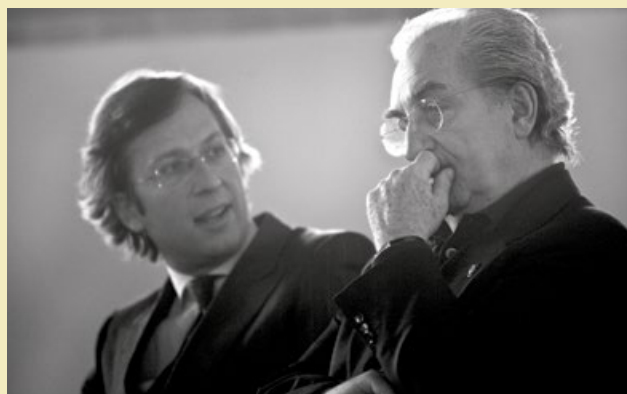
Évidemment! En 1982, j'ai créé avec lui et quelques amis restaurateurs l'association *Le Soste*, qui existe encore et qui réunit les meilleurs restaurants italiens. Son intuition géniale fut justement de vouloir mettre en place un projet prévoyant des rencontres périodiques entre chefs afin d'échanger des idées et de lancer des initiatives favorables à la haute gastronomie italienne. C'est aussi grâce à ces rencontres qu'il réussissait à transmettre ses pensées et sa vision des choses.

Quels rapports entretenait-il avec les critiques?

Cela l'agaçait beaucoup d'être critiqué par des gens qu'il estimait incompetents. Les journalistes ne naissent pas souvent avec une culture gastronomique affirmée; ils viennent soit des milieux du football (à l'instar de Gianni Brera), soit de la rubrique des faits divers (c'est le cas d'Edoardo Raspelli, avec lequel il a fini par se brouiller). Il ne supportait notamment pas ceux qui cherchaient à en faire leur allié, comme le directeur du guide le plus célèbre, qui, à l'occasion d'une rencontre, souhaitait lui soumettre ses impressions, mais avec lequel il décida de prendre ses distances, insistant sur le fait qu'il ne voulait ni subir des pressions de quelque sorte que ce soit, ni être lui-même influencé dans ses choix. C'est dans cette logique qu'en 2008, il demanda à tous les guides de renoncer aux systèmes de notation (étoiles, notes ou toques) pour son restaurant, ce qui fit grand bruit. Il voulait être libre de s'exprimer. Il consacrait en revanche beaucoup de temps aux journalistes désireux de comprendre quelles étaient les impulsions et les intuitions à l'origine de ses plats.

Gualtiero Marchesi était incontestablement un artiste, mais aussi un entrepreneur. Quel était son rapport à l'argent et comment gérait-il cette question?

Je dirais qu'il n'était pas entrepreneur pour un sou! Il avait un rapport particulier à l'argent, qui lui servait uniquement à réaliser ce qui lui passait par la tête. S'il trouvait la forme d'une assiette irrésistible et idéale pour accueillir tel ou tel plat de viande, il ne demandait à personne combien elle coûtait et en commandait au moins une cinquantaine. Sa sœur, c'est-à-dire ma tante, nous a également raconté qu'il se faisait



confectionner des habits et des chaussures sur mesure depuis son plus jeune âge (ce qui était fort coûteux, comme aujourd'hui). Il avait un sens de l'esthétique aiguisé, qu'il appliquait en toutes circonstances, sans jamais s'enquérir des prix. Je ne sais vraiment pas comment il a fait pour survivre, même si je dois admettre que la présence de mon mari Enrico (administrateur de toutes ses entreprises) l'a aidé et beaucoup protégé en lui évitant en de nombreuses occasions de tout perdre. C'était un homme difficile à gérer, surtout les dernières années.



L'idée que l'on se fait de lui aujourd'hui, alimentée de surcroît par de nombreuses émissions de télévision, est celle d'une sorte de «général» exigeant et irascible. Comment se comportait votre père en cuisine?

Je dois avouer sincèrement que je ne suis jamais entrée dans la cuisine justement parce qu'à certains moments, il y régnait une atmosphère à couper au couteau; la concentration était extrême et la moindre distraction aurait pu compromettre la réussite du service. Mais il était plutôt pacifique, un peu comme moi; il n'aimait ni hurler ni se quereller. Cependant, il n'acceptait pas le manque de respect et ne supportait pas la vulgarité.

À ce propos, comment percevait-il les émissions de télévision consacrées à la cuisine?

La télévision, c'est avant tout de la comédie. La production de *Masterchef* lui avait demandé d'être le président du jury. Comme il était curieux de nature, il s'est fait tout expliquer en long et en large; il s'est ensuite renseigné sur les noms des chefs qu'il serait appelé à juger. Quand il savait qu'il s'agissait d'amateurs, il refusait tout net, expliquant que la cuisine n'était pas un spectacle mais

une chose sérieuse. On s'est donc tourné vers Carlo (Cracco), qui non seulement est un grand professionnel, mais qui répondait à tous les critères requis. Le reste appartient à l'histoire! En 2015 et 2016, il a par contre accepté de participer à une émission intitulée *Il pranzo della domenica*, qui passait sur *Canale 5*. Les protagonistes étaient de jeunes chefs qui avaient déjà accumulé des expériences en cuisine et souhaitaient progresser. Cette approche visant à transmettre était beaucoup plus en phase avec ses idées.

Où faut-il se rendre aujourd'hui pour goûter à la cuisine de Gualtiero Marchesi, la vraie?

Il faut aller à la *Terrazza Gualtiero Marchesi*, le restaurant du *Grand Hotel Tremezzo*, au bord du lac de Côme, que mon père a choisi comme le lieu idéal pour y ouvrir son grand restaurant. La collaboration avec l'hôtel remonte à 2010. Il est tombé éperdument amoureux de cet établissement qui jouit d'une situation merveilleuse, avec une terrasse donnant directement sur le lac. J'ai dessiné moi-même la cuisine, espérant que les propriétaires acceptent de consentir un investissement très important, mais indispensable pour permettre d'y transférer le *Ristorante Gualtiero Marchesi*. La *Terrazza*, c'est quarante ans de cuisine qui témoignent d'une créativité intemporelle; le menu propose des plats imaginés en 1978 ou postérieurs à 2015, d'une parfaite harmonie, caractérisés par leur simplicité, leur légèreté et leur côté naturel, des «ingrédients» qui, pour les clients d'aujourd'hui, plus connaisseurs et mieux préparés que par le passé, sont fondamentaux pour apprécier la qualité et le caractère unique d'un plat.

***Simona Marchesi**

*Présidente et professeure de harpe
à l'Accademia Musicale Amadeus
Vice-présidente de la Fondation Gualtiero Marchesi*

**Sous la direction d'Alessandra Dolci,
en collaboration avec Andrea Romano.**



La Fondation Gualtiero Marchesi

La Fondation Gualtiero Marchesi voit le jour le 19 mars 2010 à l'occasion du 80^e anniversaire du Maestro au 5 *via Bonvesin de la Riva*, là-même où il a ouvert son premier restaurant. Attachée à rappeler et à reconstruire l'œuvre du Maestro, la Fondation a réuni des documents (des menus aux recettes), publié des recherches, des témoignages, notamment sur la biographie de Gualtiero et des personnes qui ont révolutionné la cuisine, et une série de documents analysant sa vision pyramidale de l'alimentation. À la base de cette pyramide se trouvent la grande production et l'industrie, puis, plus on monte, les ingrédients de qualité, la cuisine familiale, la restauration, des professionnels de tous les secteurs, du marketing au packaging en passant par le design, pour arriver près du sommet où évoluent les cuisiniers de métier et leurs créations. La pointe de la pyramide est réservée à une cuisine combinant images, arts et musique. Cette vision héritée de Gualtiero privilégie la recherche tous azimuts. L'art, au double sens d'artisanat et de créativité, joue un rôle essentiel, comme en témoignent l'étude du passé (à travers la longue vie du Maestro) et l'observation du présent, dont l'histoire reste à écrire.

La Villa Mylius à Varese, le début d'un nouveau parcours



Actuellement en cours de restauration, la Villa Mylius, un édifice historique offert par la famille Babini-Cattaneo à la commune de Varese à la condition qu'il soit utilisé pour des activités culturelles, sera la nouvelle «maison» de la Fondation Marchesi. La commune a compris que la Fondation était le moyen idéal de préserver et de mettre en valeur le patrimoine historico-artistique de la région, et ce grâce à l'implication d'une marque prestigieuse dans l'un des secteurs italiens les plus importants et reconnus sur le plan international: la marque «Gualtiero Marchesi». Dans les salles du futur siège de la Fondation, le projet entend plus précisément faire dialoguer le secteur de la grande gastronomie (par le biais de l'Accademia Gualtiero Marchesi) avec celui des arts (la musique et les arts visuels, par le biais de l'AMA), notamment à travers un programme culturel d'envergure, dont les piliers sont la cuisine, les arts et l'éducation au goût. À la Villa Mylius, il sera également possible de suivre le cursus complet de formation supérieure de cuisinier professionnel de l'Accademia Gualtiero Marchesi dans le cadre d'un Master accueillant au maximum vingt participants soumis au préalable à un test d'admission théorique et pratique.

À gauche:
Devant son
Académie de la *via
Bonvesin de la Riva*,
Milan, 2014.

En haut:
La Villa Mylius à
Varese, appelée
à devenir le siège
de la Fondation
Gualtiero Marchesi.
Les travaux de
restauration ont
commencé en janvier
2021.

À droite:
Enrico Dandolo et
Simona Marchesi
pendant le discours
d'inauguration
de l'Accademia
Gualtiero Marchesi,
Milan, 2004.





Les récompenses d'une vie

1985

Son restaurant est le premier en Italie à recevoir 3 étoiles au Guide Michelin.

1986

Gualtiero Marchesi est nommé «Chevalier de la République» et reçoit l'Ambrogino d'Oro, la distinction honorifique la plus prestigieuse attribuée par la ville de Milan.

1989

Il est le premier Italien à être désigné «Personnalité de l'année» dans le domaine de la gastronomie, une récompense internationale.

1990

Il reçoit le titre honorifique de «Chevalier des Arts et des Lettres», de la main de Jack Lang, ministre français de la culture et de la communication.

1991

Le Président de la République italien Francesco Cossiga le nomme *Commendatore*.

1998

Il se voit remettre le prestigieux *Premio Artusi*.

1999

La région Lombardie lui attribue le *Longo-bardo d'Oro*, un prix réservé aux plus grandes

personnalités lombardes s'étant distinguées en Italie et dans le reste du monde.

2000-2002

Il est nommé président de l'Euro-Toques International, une association réunissant quelque 3000 chefs européens de très haut niveau, dont le siège est à Bruxelles.

2000

On lui décerne le prix Paul Harris, du nom du fondateur du Rotary Club, l'association philanthropique la plus célèbre du monde; il recevra à nouveau cette distinction en 2007.

2001

Il reçoit le *Laurea Honoris Causa* en sciences de l'alimentation de l'Universitas Sancti Cyriilli de Rome.

2002

L'Académie Internationale de la gastronomie lui attribue le prestigieux Grand Prix «Mémoire et Gratitude».

2003

Il est nommé président d'honneur d'Euro-Toques International.

2005

À Los Angeles, lui et Luciano Pavarotti se voient remettre un *Premio alla Carriera* pour leur activité d'ambassadeurs de l'Italie dans le monde.

2008

Il reçoit le *Lifetime Achievement 2008* dans le cadre du *San Pellegrino World's 50 Best Restaurant*; la même année, il décide de ne plus se soumettre à aucun guide et restitue ses étoiles Michelin.

2009

Il reçoit à Madrid le *Grembiule d'oro*, tandis que l'hebdomadaire *Metropoli* (supplément du quotidien *El Mundo*) lui remet le *Premio*

Avec l'ambassadeur Giovanni Caracciolo di Vietri et Corrado Augias à l'occasion d'un événement consacré à la musique et à la cuisine, Ambassade d'Italie à Paris, 2012.

Internazionale alla Carriera; en mai de la même année, la Ministre italienne du tourisme le nomme Président d'honneur de la Commission interministérielle pour la promotion du tourisme œno-gastronomique, saluant son rôle d'ambassadeur de la cuisine italienne dans le monde.

2011

Il est le premier Italien à recevoir la médaille d'or d'ambassadeur de la cuisine italienne dans le monde de la part du ministère du tourisme.

2012

En juillet, le président de la Province de Milan lui décerne le prix *Isimbardi della Riconoscenza*, attribué aux citoyens milanais qui se sont distingués par leur travail en faveur de la collectivité; en octobre, l'*Università degli studi* de Parme lui décerne la *Laurea Honoris Causa* en sciences gastronomiques, et en décembre, le *Centro Studi Grande Milano* lui attribue le prix *Le Grandi Guglie della Grande Milano* remis chaque année à des personnalités qui se sont distinguées dans différents domaines et ont contribué à mettre en valeur Milan et son tissu économique, scientifique, social, culturel et artistique.

2013

En janvier, il se voit attribuer le prestigieux *Premio Nonino*; en octobre, l'influente association «Les Grandes Tables du Monde» lui

décerne son prix d'honneur dans le cadre d'une soirée qui lui est consacrée; le même mois, il est nommé membre de la Fondation Altagamma International Honorary Council, qui réunit les grandes marques de luxe italiennes se distinguant par leur innovation, leur qualité, leurs services, leur design et leur prestige, et exprimant la culture et le style italiens à travers leur gestion d'entreprise et leurs produits.

2015

À l'occasion de son 85^e anniversaire, le maire de Milan Giuliano Pisapia lui décerne le *Sigillo della città*; à New York, il se voit remettre le *GEI Award* réservé aux personnalités italiennes ayant contribué à accroître la valeur du pays à l'étranger; il est également nommé ambassadeur en chef de l'Expo 2015 et l'Académie italienne de la cuisine, une association culturelle fondée à Milan en 1953 par Orio Vergani, le nommé membre du Centre d'études Franco Marenghi.

2017

En mai, le documentaire *Marchesi: The Great Italian* consacré à sa vie est présenté en avant-première au Festival de Cannes. Le film sort en première mondiale le 16 octobre à New York durant le congrès des «Grandes Tables du Monde»; le 12 octobre, il reçoit le *Premio America* de la Fondation Italia-USA remis chaque année à une personnalité à la réputation bien affirmée et ayant atteint un niveau d'excellence absolu dans ses domaines d'intérêt et d'activités.

À la remise du *Laurea Honoris Causa* en sciences gastronomiques de l'Université de Parme en 2012.





Bibliographie

La mia nuova grande cucina italiana,
Rizzoli, Milan, 1980.

La cuisine italienne réinventée.
Les recettes originales de Gualtiero Marchesi,
Robert Laffont, Paris, 1983.

Il codice del buongustaio,
Rizzoli, Milan, 1985.

Oltre il fornello,
Rizzoli, Milan, 1986.

La cucina regionale italiana,
Mondadori, Milan, 1989.

Co-écrit avec Luca Vercelloni,
L'arte dell'imbandigione.
Storia estetica della cucina,
Guanda, Parme, 1992.

Co-écrit avec Anna Bartolini,
L'Europa in tavola,
Rizzoli, Milan, 1992.

Sapere di sapori – A relish for flavour,
Grand Gourmet, Milan, 2000.

Sapere di sapori – A relish for flavour,
La Marchesiana, Milan, 2003.

Il Codice Marchesi – The Marchesi Code,
La Marchesiana, Milan, 2006.

Oltre il fornello, Rizzoli, Milan,
réédition, 2009.

Co-écrit avec Nicola Salvatore et Aldo Spoldi,
Il bello è il buono.
Filosofia, tecnica e cucina delle belle arti,
Skira, Milan, 2009.

Co-écrit avec Carlo G. Valli,
Marchesi si nasce, questa è la mia storia,
Rizzoli, Milan, 2010.

Gualtiero Marchesi e la Grande
Cucina Italiana,
sous la direction de G. Leone,
La Marchesiana, Milan, 2010.

Co-écrit avec Fabiano Guatteri,
L'Almanacco in cucina, Rizzoli,
Milan, 2010.

Opere/Works,
Cinquesensi, Lucques, 2016.

La cucina italiana,
De Agostini, Novare, 2017.

Dans sa maison à
Milan, 2016.



Citations du volet et quatrième de couverture

La recherche et la sélection des citations du volet financier et de la quatrième couverture ont été assurées par Alessandra Dolci.

Crédits photographiques de la quatrième de couverture et du volet financier

- © Fondazione Gualtiero Marchesi: quatrième de couverture.
- © Photos du dépôt: pp. 8, 13, 14, 20, coupe sur papier dans le style de Lucio Fontana: p. 30, 38.
- © EyeEm: p. 30.
- © Getty Images: pp. 13, 20.
- © StockFood: pp. 4-5.

Crédits photographiques du volet culturel dédié à Gualtiero Marchesi

- © Margherita Amadio: pp. XI, XVII, XXXIII- XXXIV, XL, XLIV, XLVI, LVI, LVIII, LXXI.
- © Archivio Apg / Mondadori Portfolio: p. LXIII.
- © Michele Bella / Alamy Foto Stock: p. XII.
- © Massimo Borchi: p. I.
- © Castiglioni: pp. XIII, XLVIII, LII (en haut).
- © Fernando Cioffi: p. X.
- © Fondazione Piero Manzoni, Milano / 2021, ProLitteris, Zurich: p. XLII (en haut).
- © Sergio Coimbra: pp. IX (à droite), XXXVII, XLII (en bas), XLIII (à gauche).
- © Lucio Elio: p. XXX.
- © Carlo Facchini: pp. IX (en bas), XLV.
- © IPA / Alamy Foto Stock: p. XXIX.
- © Giovanni Malgarini: pp. XXIV, XXV.
- © Riccardo Marcialis: p. XV.
- © Adriano Mauri: p. XXXI.

© Giovanni Panarotto: p. IX (à gauche).

© Pollock-KrasnerFoundation / 2021, ProLitteris, Zurich: p. XXXVI.

© Pollock-KrasnerFoundation / 2021, ProLitteris, Zurich / photo Hans Namuth: p. XLIII (à droite).

© REDA & CO srl / Alamy Foto Stock: p. XX.

© Canio Romaniello: pp. XIV, XXVII (à droite), LXVII (en bas).

© Marco Scarpa: p. XXI.

© Oliviero Toscani: p. LVII.

© ullstein bild / Getty Images: p. IV

© Luisa Valieri: p. LXI.

Toutes les autres photographies ont été fournies par la Fondation Gualtiero Marchesi, Milan.

Remerciements

Nous tenons à remercier Enrico Dandolo, secrétaire général de la Fondation Gualtiero Marchesi à Milan, de nous avoir fourni de nombreuses illustrations pour ce volet.

Notes

Les textes n'engagent pas BPS (SUISSE) et reflètent uniquement la pensée des auteurs.

BPS (SUISSE) reste à la disposition des détenteurs des droits des photos dont les propriétaires n'ont pas été identifiés ou repérés, afin de s'acquitter des obligations prévues par la réglementation en vigueur.

© 2021 Banca Popolare di Sondrio (SUISSE) SA, tous droits réservés. Toutes les photos et les textes sont soumis aux droits d'auteur de leurs propriétaires respectifs.

CONCEPT ET REALISATION

Andrea Romano

EDITING

Alessandra Dolci

PROJET GRAPHIQUE

Petra Häfliger

Lucasdesign, Giubiasco

TRADUCTION

CB Service

Lausanne