

Les recettes de la Nonna Irmadans Scènes Magazine

Soumis par Jean-Michel Olivier
01-06-2001

Les recettes de la Nonna Irma

Dernier ouvrage en date, on doit La Trattoria della Fontana à la plume inspirée de Serge Bimpage, écrivain journaliste. Avec une saveur unique (qui n'étonnera pas ceux qui lisent ses chroniques dans La Tribune de Genève), Bimpage retrace ici la figure émouvante de Nonna Irma dont le père tenait une auberge dans le petit village de Rivalba, proche de Turin, pendant la dernière guerre. Pour cette femme de caractère, la cuisine était à la fois un plaisir et un sacerdoce. Ses gestes, qui sont « la mémoire muette du temps », Bimpage les observe et s'imprègne, comme il s'imprègne des paroles de la cuisinière qui, dès qu'elle s'éloigne des fourneaux, devient intarissable. Partager et survivre, se taire et écouter ; voilà l'unique manière de traverser l'horreur fasciste, les sautes d'humeur ou les menaces des « chemises noires » qui viennent régulièrement inspecter l'auberge. C'est un partisan, Guiseppe, amateur silencieux de sa cuisine, par ailleurs communiste et journaliste à l'Unità, qui tombera amoureux d'elle, l'emmènera à Vienne, puis à Genève, où le couple s'établira et aura une fille (qui, à son tour, épousera un journaliste, un certain Serge Bimpage...). On le voit : en revisitant le passé, Bimpage explore aussi sa propre histoire, comme dans La Reconstitution, où il parlait si bien de son père. Ce livre savoureux est accompagné – comme tous les livres de cette collection – de 44 recettes originales, recueillies bien sûr auprès de Nonna Irma. Pour en avoir testé plusieurs (comme celle des oignons farcis et des bolets panés à la farine de maïs), je peux vous dire qu'elles sont irrésistibles !