

Nonna, dans Femina

Soumis par Bernadette Richard
01-07-2001

Le dernier livre du journaliste écrivain genevois Serge Bimpage, *La trattoria della Fontana*, ravira les lecteurs et amateurs de bonne chère. Publié dans la collection *La Cuisine de mes souvenirs* chez Metropolis, cet opuscule bleu, dont la couverture est une aquarelle de l'auteur, renferme des trésors dignes d'être testés, goûtés, partagés et lus ! Car ici l'histoire et l'art culinaire s'entremêlent : à Rivalba, petit village proche de Turin, la belle-mère de Bimpage Nonna Irma, se rappelle bien des années plus tard, l'époque de la guerre.

Fille d'aubergiste, elle servait partisans et fascistes ; pas le choix. La violence, la peur, les disparitions, elle a tout vécu. Puis elle a rencontré Giuseppe, un partisan, qu'elle devait suivre plus tard à l'étranger où elle appelait son travail. Oh, il a fallu du temps à Bimpage pour la faire parler, la Nonna. Elle préférait le mutisme retranscrite dans sa cuisine, toute à ses casseroles où mitonnaient, au fil des ans, les recettes familiales issues du Piémont. Celles-là mêmes qu'elle offre au lecteur dans la deuxième partie de l'ouvrage, plus succulentes les unes que les autres et si typiques de cette cuisine italienne respectueuse des aliments de base, jamais noyées dans les sauces et les crèmes à la française. Un art culinaire tellement méditerranéen, qui se déploie entre soleil et subtiles effluves.

Le charme de l'ouvrage tient d'abord à la plume du journaliste, légère et chaleureuse. Qu'il raconte les drames de la saga familiale ou les moments heureux, il sait jouer du verbe qui oscille entre l'opéra dramatique et le simple conte de la vie ordinaire. Les images sont colorées, le lecteur lui-même arpente les rues de Rivalba, il pousse la porte de la trattoria et entend commander le risotto ai tartufi. Car il n'est nul besoin de long roman pour séduire le lecteur et provoquer son émotion ; en 58 pages, Bimpage crée des liens et dévoile un pays qui souffre. Le reste appartient à la Nonna : 58 autres pages de belle et bonne cuisine. Le livre se termine avec quelques mots concernant les crus à ne pas rater : l'envoûtant Barolo, le Barbera corsé et l'incontournable grappa ;