

La trattoria della fontana, dan la Tribune de Genève

Soumis par Alain Giroud
26-05-2001

Entrons dans l'univers culinaire de la Nonna, cuisinière de passion à la trattoria della Fontana, à Rivalba, dans la campagne turinoise. Etablissement tenu par ses parents, le patron et la Signora. Nous sommes au cœur de la guerre. Partisans et chemises noires s'affrontent alors que la Nonna, Irma de son prénom, concocte avec attention la sauce du vitello tonato, mayonnaise agrémentée de thon, anchois et câpres, finement écrasés pour en faire une crème onctueuse recouvrant les fines tranches d'un veau de lait longuement poché.

Le fils de la maison, frère d'irma, Attilio, est prisonnier quelque part en Allemagne. Irma se désole, mais rencontre un jour de vendange Giuseppe. Partisan, chargé de la communication dans un réseau, réfugié dans un vieille bâtisse dans les collines avoisinantes. Serge Bimpage, nous raconte cette histoire d'amour, marquée par des drames, des arrestations arbitraires, la fermeture de la trattoria par un patron excédé par l'absence de son fils.

Et le retour de ce dernier, la fin de la guerre, le mariage heureux de la Nonna et Giuseppe. L'auteur, journaliste à la Tribune de Genève, n'a rien romancé. Cette histoire est celle de ses beaux-parents qui immigreront un jour en Suisse, s'installeront à la rue Dancet et jouiront d'une vie heureuse marquée de façon indélébile par les drames du passé, parfois sous-entendus, jamais évoqués...

Irma a expliqué à Serge Bimpage les secrets culinaires de la Trattoria della Fontana. Une petite cinquantaine de recettes familiales, simples, savoureuses, vraies... On y découvre les mystères du risotto aux poivrons ou au barolo, celle de la polenta parfumée à la coriandre, muscade et girofle. Sans oublier le sabayon au marsala et amaretto di Saronno.