

Cher-e-s Ami-e-s, je vous prie de bien vouloir m'excuser de n'avoir pu célébrer avec vous le repas des vilains. J'aurais aimé dialoguer avec cet aréopage de grands cuisiniers et illustres anthropologues et échanger avec un public que j'imagine nombreux ; mais, malheureusement, ma voix fatiguée ne peut plus émettre le moindre son. C'est pourquoi je me suis résolu à vous écrire.

Car je ne pouvais pas laisser passer cette occasion de vous dire le grand choc que m'a causé le film *I Villani (Les Rustres)*. A la fois beau et émouvant, ce film de Dianele de Michele nous présente - comme l'indique son titre - de modestes paysans (mais aussi des pêcheurs) engagés, à travers toute l'Italie, dans une véritable résistance face au modèle d'une agriculture productiviste et, au final, d'une alimentation massivement industrialisée : car il s'agit pour eux non seulement de vendre de bons produits mais de les manger, de les faire manger aux autres (et notamment à leurs enfants) et par conséquent de les cuisiner. Il y a là un plaisir visible et rayonnant de se réapproprier toute la filière alimentaire - de la fourche à la fourchette, comme l'on dit. Cela ne se fait pas sans doute, sans angoisse ou même sans douleur, comme lorsque cet éleveur a dû sacrifier un troupeau qu'on avait voulu trop faire grossir - dans tous les sens du terme -, pour sortir enfin d'une production agricole où il ne fournissait que du lait et passer à l'élaboration d'un aliment complet, cette ricotta que sa mère vient prélever pour l'utiliser en cuisine.

En tant qu'historien, j'ai été particulièrement sensible à l'argument de l'histoire qui imprègne les discours et les mémoires de ces *Villani*. D'abord leur histoire personnelle et familiale, un tissu d'émotions sensorielles, de gestes et de pratiques qu'ils regrettent d'avoir parfois négligés ou oubliés - et qu'il leur faut là aussi se réapproprier. Car en Italie comme en France il y a eu très généralement, dans les dernières décennies, une rupture dans les pratiques agricoles qui n'est pas sans conséquence dans l'évolution des habitudes alimentaires. La méconnaissance des produits, l'indifférence à la saisonnalité, l'éloignement - très concret - des animaux d'élevage, leur « grand enfermement » dans des lieux invisibles, batteries d'élevages ou abattoirs, sont une des raisons majeures, à mon humble avis, des problèmes que nous connaissons aujourd'hui vis-à-vis de notre alimentation, et notamment vis-à-vis de la viande, qui cristallise la méfiance et le doute (même si, bien entendu, il y a aussi à ces réactions des motifs parfaitement objectifs).

Au-delà de phénomènes qui paraissent communs à la France et à l'Italie, *I Villani* nous disent aussi beaucoup sur la cuisine et la gastronomie italiennes. Dans la culture alimentaire italienne, les identités régionales sont, me semble-t-il, plus marquées que dans une culture alimentaire française assez largement nivelée au 19^e siècle par une cuisine bourgeoise qui intègre certes les plats régionaux mais n'en fait pas une référence. Les « cuisines régionales » qui y émergent alors sont davantage des créations du milieu restreint des gastronomes que des formes de survivance ou de résistance. Et pourtant, il y a aussi beaucoup de points communs qui permettent de dire qu'il y a bien une gastronomie italienne, reconnaissable entre toutes.

Le plus connu de ces traits distinctifs, c'est bien entendu les pâtes. Contrairement à une légende forgée au 16^e siècle par un éditeur en mal de sensationnel, les pâtes n'ont pas été rapportées de Chine en Italie par Marco Polo. Elles existent dans la péninsule - comme tout autour de la Méditerranée du reste - dès l'Antiquité : c'est le *laganon* qui, à travers le *laganum*, a donné la *lasagna*, cette feuille de pâte étalée, à partir de laquelle on peut ensuite détailler de plus petites pièces. Pâte fraîche qui se conserve peu et qui est complétée à partir du Moyen Âge par un nouveau produit venu du monde musulman, les pâtes sèches fabriquées à l'échelle artisanale puis industrielle sous forme ronde (vermicelle) ou allongée (spaghettis, tria au Moyen Âge). Parallèlement, dans le nord et le centre de l'Italie, les livres de cuisine des 13^e-15^e siècles attestent l'existence de pâtes farcies, de type ravioli. Ainsi se met progressivement en place une civilisation diversifiée

des pâtes que nous apprécions tant aujourd'hui et que, je crois, vous allez pouvoir goûter ce soir.

Cette diversité de la civilisation italienne des pâtes, on la voit parfaitement à l'œuvre dans *I Villani*. Dans une séquence magique, on observe deux paysannes expérimentées qui sont en train de préparer des pâtes. L'une du sud de la péninsule - si je me souviens bien - l'autre dans le nord (le Trentin ?). La recette est différente (on ajoute des œufs dans le nord), le produit final aussi : des macaronis (ou des malfatti ?) dans un cas, des spaghettis rustiques dans l'autre. Mais le processus de fabrication présente les mêmes étapes et, à un moment, le pâton est identique. Au point que, grâce à un montage raffiné, on finit par confondre les gestes de l'une et de l'autre... Admirable démonstration !