

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

La politique italienne mange-t-elle à la française?

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1848367> since 2022-03-10T12:32:05Z

Publisher:

Presses Universitaires François Rabelais (PUFR)

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

Sous la direction de
Bruno Laurioux & Kilien Stengel

Le modèle culinaire français



- BLANQUETT
DE VEAU
- CAROTTES
 - BOUILLON
 - CHAMPIGNONS
 - DIGIONS
 - CRÈME FRAÎCHE
 - CITRON
 - SAUMON D'OEUF
 - FARINE
 - VIN BLANC

Presses Universitaires
François-Rabelais

LE MODÈLE CULINAIRE FRANÇAIS

**Diffusion, adaptations, transformations,
oppositions dans le monde
(XVII^e-XXI^e siècle)**



Sous la direction de

Bruno LAURIOUX, Kilien STENGEL

Collection « Tables des hommes »

Presses universitaires François-Rabelais de Tours

2021

Illustrations de couverture

Claire Lemeil
Le modèle culinaire français

Les éditions Presses universitaires François-Rabelais bénéficient du soutien
de la Région Centre-Val de Loire, de l'État (DRAC Centre-Val de Loire)
et de Ciclic Centre-Val de Loire

Mise en page
Christine Martin – PUF

© Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2021
60, rue du Plat d'Étain – BP 12050
37020 Tours – France
puf-éditions.fr

ISSN : 0986-4369
ISBN : 978-2-86906-790-5
Dépôt légal : 2^e semestre 2021

La politique italienne mange-t-elle à la française ?



Stefano Magagnoli, Daniela Adorni

Ce chapitre présente les premiers résultats d'une recherche – toujours en cours – qui a de très larges horizons chronologiques. Il est consacré à l'étude des habitudes et des pratiques gastronomiques de la classe politique italienne, analysant en particulier les comportements des dirigeants de la nation : de la Monarchie Savoyarde en premier lieu puis du Fascisme et, après le référendum constitutionnel de 1946 qui transforme l'Italie en République, de la présidence de la République¹.

Dans ces pages, l'attention est centrée particulièrement sur les temps et les modalités de diffusion des habitudes et des pratiques gastronomiques françaises au sein des repas officiels de cérémonie (déjeuners, banquets, fêtes, etc.) de la politique italienne. Comment et quand assiste-t-on au déclin des influences transalpines et à l'apparition d'une identité gastronomique italienne plus spécifique ? Une identité italienne qui ne s'explique pas seulement en termes de techniques de transformation et de présentation des plats, mais aussi par l'importance croissante du *terroir*.

Le choix d'analyser les occasions conviviales « officielles » naît de la constatation que le déjeuner ou le banquet *officiel* ne doit pas être considéré

1. Cet article est le résultat d'un parcours de recherche commun et méthodologiquement unitaire de la part des auteurs. Dans le détail, Stefano Magagnoli a écrit les parties « Les sources de la recherche », « L'italianisation des menus officiels » et « Les repas de la République », alors que Daniela Adorni a écrit les parties « Le nouveau Royaume d'Italie : un modèle français ? », « La cuisine de la cour savoyarde : un modèle piémontais ou un modèle français ? » et « La cuisine du Fascisme ».

comme un repas *normal*. Il est, en effet, au point de convergence de nombreux facteurs et finalités, parfois parallèles, parfois contradictoires. Sa principale caractéristique consiste dans ce que nous pourrions appeler un « rituel politique codifié », qui se combine évidemment à ses fonctions plus proprement communicatives².

Les repas officiels offerts par les représentants de la nation symbolisent donc la représentation publique – discrète ou ostentatoire – de l'identité et des coutumes nationales. Ils créent avec leurs invités une forme particulière de communication, basée notamment, au-delà des pourparlers, des gestes de considération et de la communication non verbale, sur deux facteurs : l'un *substantiel*, lié à la nature des aliments (structure et composition des plats), et l'autre *symbolique* – comme l'évoquent les dessins qui figurent sur les menus.

Notre question de départ est en soi très simple : est-il possible de supposer que, en plus du système institutionnel (départements, préfets, etc.), la classe politique italienne, pendant la période où s'est accomplie l'unification du pays, a emprunté d'autres comportements de la France et en particulier des styles et habitudes gastronomiques ? Question d'autant plus légitime que le royaume d'Italie, jusqu'en 1946, est gouverné par une dynastie – les Savoie – étroitement liée à la langue et à la culture françaises³. Il ne faut pas oublier, d'autre part, que dans les années où l'Italie réalise son indépendance politique, la cuisine française – et plus généralement les produits alimentaires transalpins – bénéficient d'une indiscutable primauté internationale⁴.

Comment ces comportements, à bien des égards francophiles, ont-ils changé au cours du temps ? L'offre gastronomique officielle de la classe politique italienne a-t-elle subi les effets de l'affirmation d'un modèle national de cuisine italienne à la fin du XIX^e siècle et, ensuite, de la redécouverte de la cuisine régionale ? Et si oui, dans quelle mesure ? Enfin que reste-t-il dans

2. Portincasa A., *Pasta secca e identità nazionale. Note di storia dell'alimentazione*, thèse de doctorat, Université de Bologna, 2007-2008, p. 153. Cf., du même auteur, « La cucina del Quirinale fra etichetta e consuetudini diffuse (1948-1992) », *Polis*, XXV-1, avril 2011, p. 5-35 et *Scrivere di gusto. Una storia della cucina italiana attraverso i ricettari*, Bologna, Pendragon, 2016.
3. Oliva G., *I Savoia: novecento anni di una dinastia*, Milano, Mondadori, 1999 ; Smith D. M., *I Savoia*, Milano, Rizzoli, 2002 ; Barberis W. (dir.), *I Savoia : i secoli d'oro di una dinastia europea*, Torino, Einaudi, 2007. Pour les rituels alimentaires savoyards cf. : AA.VV., *Etichetta ufficiale e diplomatica alla Corte del Quirinale*, 1885 ; Bracco G. (a cura di), *La tavola dei Savoia nei secoli XVII e XVIII*, Varallo 2001 ; Musci D., *Abbuffate reali*, Torino, Ananke, 2007 ; Novello M., *Pranzo a Corte*, Biella, Centro Studi Biellesi, 2001.
4. Une supériorité qui est aussi rendue possible par la haute qualité des produits français, très supérieure pendant tout le XIX^e siècle à celle des produits italiens ; Magagnoli S., « La globalizzazione del gusto. Esposizioni universali e prodotti alimentari », *Ricerche Storiche*, XLV, 1-2 (2015), p. 41-49.

les banquets publics italiens des paradigmes gastronomiques et œnologiques français ? Voilà les interrogations auxquelles nous tenterons de répondre ici.

Les sources de la recherche

Cette étude fait partie d'une plus vaste recherche en cours à l'intérieur du Food Lab de Parme⁵ basée sur l'analyse du riche patrimoine documentaire de menus conservés par l'Académie Barilla de la même ville, qui couvrent un arc chronologique qui va de l'époque de l'unification jusqu'à celle du régime fasciste. L'autre source documentaire est constituée par les menus de la présidence de la République, objet d'une récente publication de l'Académie italienne de la cuisine⁶, à partir des fonds archivistiques du Quirinal.

Le Food Lab et l'Académie Barilla ont établi l'objectif commun de valoriser le fond archivistique qui contient la collection de menus (presque 5 000 exemplaires) acquise par Livio Cerini di Castegnate⁷, auteur très connu d'ouvrages culinaires. Cette collection est un outil très important pour l'étude de la culture gastronomique italienne, puisqu'elle conserve environ 2 000 pièces remontant jusqu'aux premières décennies du XIX^e siècle, dont certaines extrêmement rares, comme un menu de 1848 (fig. 1, page suivante) qui décrit le déjeuner « à la russe » offert par le Corps des Décourions de Turin⁸ à cinquante membres du Comité organisateur de la Fête nationale du 27 février ; l'occasion en était la concession du Statut Albertin (première Constitution d'Italie), un moment très important du Risorgimento italien et du processus de construction de la nation.

Le déjeuner, qui se déroule le 10 février 1848, est introduit, comme d'habitude, par une soupe de tortue. Suivent les entrées, qui comprennent un typique *fritto misto* Piémontais, ensuite un « Turbot aux deux sauces », puis un « Rôti de bœuf à l'Anglaise », du « Chapon aux truffes à la Parisienne » (mais avec des truffes blanches d'Alba en lieu et place des truffes noires du Périgord), une « Chartreuse de gibier », avec bécasse, pigeon, perdrix et faisan

-
5. Laboratoire de recherche sur l'histoire de l'alimentation constitué dans le Département d'Économie de l'Université de Parme, www.foodlabunipr.it.
 6. Campiverdi M. et Ricciardi F. (dir.), *I menu del Quirinale. 150 anni di menu per 15 Capi di Stato*, Milano, Accademia Italiana della Cucina, 2011. Pour une comparaison avec le cas français cf. Sacré J. et Bertin F. (2011) *Invitation à l'Élysée : 150 ans de réceptions présidentielles*, Rennes, Ouest-France, 2011.
 7. Il s'agit d'un personnage éclectique et engagé dans de nombreux domaines d'activités ; il naquit en 1918 et mourut en 2012.
 8. Une sorte de Conseil municipal *ante litteram*, composé des représentants les plus en vue de la noblesse et de la bourgeoisie urbaine.



Figure 1. Menu du déjeuner offert au Comité organisateur de la Fête nationale (10 février 1848).
[ABM, Cote A.115.01 - Inv. 3336.]

posés sur un lit de légumes, suivant la recette du *Traité* de Giovanni Vialardi (adjudant-chef de cuisine et pâtissier de la maison de Savoie de 1845 à 1853). La séquence des viandes est inmanquablement interrompue par le « Punch à la romaine⁹ ». Après cet intermède, le déjeuner reprend avec deux assiettes à base de légumes : des « petits pois à l'Anglaise », cuits à l'eau et servis bouillants avec du beurre, et des « Artichauts à la Lyonnaise », glacés au beurre, avec sucre et vin blanc. Après cette trêve, on reprend la séquence des rôtis, avec du « Faisan à la broche au cresson » et une « Tourte de foie gras en gelée ». Suivent des douceurs dans la tradition anglaise, le « Plum-Pudding au Rhum », le flan aux raisins secs et confits imbibés dans la liqueur, et une « Crème Chantilly » et finalement on conclut avec les glaces et les fruits¹⁰.

Dans la collection de l'Académie Barilla, Milan et la Lombardie sont représentés par les menus des plus importants restaurants du XIX^e siècle, de familles nobles et bourgeoises et de clubs, en particulier l'Association Patriotique. Il faut aussi signaler les menus pour l'Exposition universelle de 1906 – où l'on célébra aussi l'ouverture du tunnel alpin du Simplon, qui rendit possibles les liens ferroviaires directs entre Milan et Paris¹¹ – et ceux d'hôtels et restaurants célèbres de Milan : du café-restaurant Cova au café-concert Éden ; du restaurant Savini au renommé Rebecchino dans le quartier éponyme de la Place de la Cathédrale aujourd'hui démolie. Venise est également représentée, avec de magnifiques menus fin du siècle, y compris pour fêter l'œuvre théâtrale *La nave* de Gabriele d'Annunzio.

La collection abrite quelques pièces uniques, comme les deux menus rédigés dans la Baie de Teplitz pendant la tentative du Duc des Abruzzes, en 1900, de rejoindre le Pôle Nord avec le bateau *Stella Polare*. Les menus des Savoie sont présents à partir de 1871, lorsque la capitale italienne est encore à Florence¹², et couvrent la vie de représentation de la monarchie régnante jusqu'en 1946.

9. Il est préparé, selon les instructions de Vialardi, avec du thé vert et avec du jus et des écorces de citron et d'oranges, sucrés, mélangés et gelés, complétés d'un blanc d'œuf fouetté et du cognac ou du marasquin. Voir à ce sujet : Campiverdi M. et Ricciardi F. (dir.), *I menu del Quirinale. 150 anni di menu per 15 Capi di Stato*, Milano, Accademia Italiana della Cucina, 2011, p. 19.
10. Le menu est conservé dans la Biblioteca Gastronomica Accademia Barilla – Collezione di menu storici [désormais ABM] (Cote A.115.01 - Inv. 3336). Voir à ce sujet : Cerini Di Castegnate L., *I menu famosi*, Milan, BEMA, 1988, p. 4-5 ; Manzo L., « *Cucina e passione politica* », *In...forma! Associazione Seniores del Comune di Torino*, n° 1, mars 2012, p. 5-8.
11. Le thème de l'Exposition universelle de Milan était, en hommage au tunnel du Simplon, le « transport » et tout ce qui rappelle le dynamisme.
12. La première capitale du royaume d'Italie est Turin (1861-1865) ; puis Florence joue ce rôle jusqu'en 1871, date à laquelle Rome devient la capitale italienne.

Nombreux sont les menus coloniaux et de guerre, parmi lesquels se distingue un autographe de Gabriele d'Annunzio du 18 octobre 1919, c'est-à-dire pendant l'occupation de Fiume. D'énorme importance – et peut-être unique en son genre – est la collection de menus de la période fasciste : soit des déjeuners servis au Palais de Venise à Rome (résidence de travail et de représentation du Duce Benito Mussolini), soit des déjeuners servis à l'Hôtel Excelsior de Rome, où ils furent organisés pour de nombreux ministres italiens et étrangers.

Un autre noyau de la collection concerne la cuisine française, pays dans lequel historiquement le menu moderne connaît sa première affirmation et la plus vaste diffusion, avec des pièces qui vont de la Belle Époque à l'Art nouveau ou Déco jusqu'à des époques plus récentes. N'y manquent pas les menus militaires, de la Première Guerre mondiale, ministériels, du président de la République, des restaurants parisiens et français (avec quelques autographes d'Escoffier). Unique pour sa richesse est la collection consacrée au Club du Bon Bock, avec des invitations et des menus dessinés par les plus grands artistes de l'époque, qui couvrent les deux dernières décennies du XIX^e siècle.

La collection comprend aussi les 44 exemplaires rassemblés par le capitaine Medici de Marignano et l'importante collection (165 pièces) d'Alberto Cougnet, médecin, épéiste, né à Nice lorsque la ville était encore italienne, père d'Armando Cougnet dirigeant de la *Gazzetta dello Sport* et fondateur du Tour d'Italie, amoureux de la table, écrivain de livres de cuisine et collectionneur de menus. De nombreux exemplaires de sa collection ont été reproduits dans certaines publications monographiques¹³. Il s'agit d'une collection de telles dimensions et d'un tel niveau qualitatif qu'elle permet de réaliser de multiples parcours de lecture, stylistique (centré sur l'évolution du goût et de l'esthétique) comme proprement culinaire.

Le nouveau Royaume d'Italie : un modèle français ?

Comment se définit le cadre constitutionnel du nouveau Royaume d'Italie ? À travers quels chemins politiques émergent les futurs équilibres institutionnels et territoriaux de l'Italie ? Jusqu'à quel point le modèle centralisé français est-il pris comme modèle pour l'organisation de cette nouvelle Italie ? Nous commençons par poser ces questions, concernant l'organisation politique de l'État italien au moment de l'unification nationale, pour créer une

13. Mordacq P., *Le menu – Une histoire illustrée de 1751 à nos jours*, Paris, Robert Laffont, 1989; AA.VV., *Il menu tra storia ed arte*, Costigliole, All'insegna del Lanzello, 1990 ; catalogue de l'exposition *E per finire frutta cotta*, qui s'est tenue au Théâtre Royal de Parme en 2002.

liaison conceptuelle avec l'adoption d'un modèle de cuisine française, en soulignant qu'il s'agit d'une double dette avec la France.

Première observation sommaire : le problème est sous-estimé et il est analysé avec le seul objectif d'intégrer toutes les « diversités » des États existant avant l'unification dans le nouvel État né de celle-ci. Le pivot de ce choix est le modèle d'État préfectoral d'origine française, qui est « greffé » sur les institutions locales déjà existantes dans le Royaume piémontais (municipalités et provinces) pour assurer efficacement le contrôle d'une Italie polycentrique. Système préfectoral, donc, qui assume la fonction, pour le compte de l'État central, d'unifier dans l'homogénéité le pays, avec l'objectif de promouvoir le développement et la modernisation¹⁴.

Vue de cette manière, l'unification italienne ressemble à peu près à une simple suite de conquêtes territoriales que la monarchie piémontaise réalise pour « incorporer » les États avant l'unification dans le nouveau Royaume d'Italie. De cette façon, la « nouvelle » architecture institutionnelle devient le « sarcophage » qui scelle les nouveaux équilibres politiques, et dans lesquels le Préfet (c'est-à-dire l'Intendant subalpin) a le rôle déterminant de tissu de connexion. En général, on peut affirmer que le modèle d'unification italien est très contradictoire, apparaissant comme la somme du parlementarisme à l'anglaise et de la centralisation à la française, un mélange hybride que Stefano Jacini (important homme politique lombard) définit comme un « mostruoso connubio » (une « union monstrueuse »)¹⁵.

Tout cela, après tout, ne représente pas une nouveauté absolue. Dans le royaume piémontais, des modalités d'organisation semblables existaient déjà, et l'appel au centralisme fonctionnel français était aussi très élevé. On peut plutôt observer que le rapide élargissement des frontières de la nation, comme la rigueur de la conquête savoyarde, donnent aux préfets, dans le nouveau royaume d'Italie, des caractéristiques plus dures que celles de l'ancien système savoyard. Un changement dans l'intensité des choses, mais pas dans leur substance¹⁶.

L'objectif fonctionnel de l'activité des préfectures peut donc être résumé dans une double activité : *nationaliser* et *rationaliser* l'allocation des ressources financières. Pour remplir cet objectif apparaît donc à de nombreux égards légitime la pratique d'« éduquer de force » les Italiens¹⁷, avec

14. Romanelli R., *Il comando impossibile. Stato e società nell'Italia liberale*, Bologna, il Mulino, 1995, p. 22-23.

15. Romanelli, *Il comando impossibile, op. cit.*, p. 12.

16. Randerad N., *Autorità in cerca di autonomia. I prefetti nell'Italia liberale*, Roma, Ministero per i beni culturali e ambientali, Ufficio centrale per i beni archivistici, 1997.

17. Salvestrini A., *I moderati toscani e la classe dirigente italiana (1859-1876)*, Firenze, Olschki, 1965, p. 247.

la conséquence naturelle que chaque école, chaque hôpital, chaque établissement de crédit, est réglementé par des règles uniformes et subordonné au contrôle de fonctionnaires gouvernementaux. C'est l'objectif stratégique de l'unification qui doit prévaloir ; un objectif non unanimement partagé, mais néanmoins majoritaire, par les forces politiques protagonistes ; un objectif qui attribue à l'État central un rôle prééminent dans tous les processus de rationalisation et de modernisation du pays. Il s'agit d'un parcours qui peut rappeler la façon dont changent – au fil du temps – l'organisation et la grammaire des repas d'apparat italiens, montrant une lente évolution du modèle français vers un nouveau modèle « italien ».

La cuisine de la cour savoyarde : un modèle piémontais ou un modèle français ?

Au milieu du XIX^e siècle, Turin jouit depuis plus d'un siècle d'une position importante dans le domaine gastronomique, grâce à un important noyau de chefs professionnels qui se sont formés à Paris et qui ont accueilli les principes fondamentaux de la cuisine française – laquelle jouit à l'époque d'une hégémonie indiscutable dans le panorama européen – en les mélangeant savamment avec la tradition piémontaise.

En parlant de supériorité du modèle gastronomique français, on ne postule évidemment pas une subordination générale des autres cultures, mais seulement le fait que ce modèle a conquis les habitudes des milieux officiels internationaux, devenant par ailleurs une sorte de langage politique. Un choix rassurant, qui satisfait pleinement les goûts des élites participant aux délégations politiques internationales invitées par les autorités italiennes¹⁸.

La proximité géographique, les rapports culturels avec la France enracinés dans l'histoire et la présence d'une cour de niveau européen, qui par ailleurs connaissait une montée en puissance dans le panorama politique européen, ont contribué à la définition du caractère spécifique de la cuisine piémontaise. Celle-ci a progressivement réélaboré les recettes françaises en substituant des matières premières locales à celles qui avaient été prévues dans les recettes originaires.

La publication, en 1766, d'*Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (*Le cuisinier piémontais perfectionné à Paris*) marque la date officielle de naissance de la cuisine piémontaise, en révélant toutefois – avec clarté – ses

18. Portincasa A., *Pasta secca e identità nazionale*, op. cit., p. 158.

racines¹⁹. À partir de là, le processus de réélaboration spécifique des principes de la gastronomie française continue en Piémont avec succès, grâce à d'importantes personnalités comme Giovanni Vialardi, adjudant-chef de cuisine et pâtissier de la maison de Savoie de 1845 à 1853 et Francesco Chapusot, chef de cuisine de l'ambassadeur d'Angleterre à Turin entre 1841 et 1851. Tous les deux sont auteurs de livres de cuisine : Chapusot publie en 1846 *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni* (*La cuisine saine, économique et élégante selon les saisons*) et, en 1851, *La vera cucina casalinga sana, economica e delicata* (*La vraie cuisine familiale saine, économique et délicate*) ; Vialardi, en 1854, le *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* (*Traité de cuisine, de pâtisserie moderne, du buffet et de la confiserie qui s'y rapporte*)²⁰.

Le service utilisé en Piémont est celui dit « à la russe », qui l'avait récemment emporté sur celui dit « à la française » et qui prévoyait que sur la table fussent présents seulement les couverts et les ornements, pendant que les assiettes – que les dîneurs pouvaient accepter ou refuser – étaient servies selon un ordre précis, annoncé sur le carton décoré du menu. Dans le service « à la française », par contre, toutes les assiettes étaient disposées, pour chaque séquence du repas, en même temps sur la table, laissant théoriquement aux hôtes la faculté de se servir librement²¹. Dans le service « à la russe » – qui représente bien le désir d'innovation de la classe sociale émergente qu'est la bourgeoisie –, « Le principe consiste à apporter les plats pré-découpés les uns après les autres²² ». Le repas était subdivisé en plusieurs parties : en premier la soupe, ensuite les *entrées*, assiettes de grande consistance, généralement chaudes, accompagnées des *hors-d'œuvre* comme mélanges aigres, racines, beurre, charcuterie, huîtres, puis les *entremets*, des assiettes plus légères comme légumes ou crèmes, la pâtisserie et enfin les gâteaux et les fruits (*dessert*)²³.

19. Cf. Serventi S. (éd.), *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi, Torino 1766*, Cuneo-Vercelli, Società studi storici di Cuneo-Società storica Vercellese, 1995 ; Capatti A. et Montanari M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, 1999, p. 29-30. Voir aussi à ce sujet Notaker, H., *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*, Berkely (CA), University of California Press, 2017, chapitre « The French Egemony », p. 66 sq.
20. Capatti A. et Montanari M., *La cucina italiana, op. cit.*, p. 216-218.
21. Rambourg P., *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Audibert, 2005, p. 146-148 ; Quellier F., *La Table des Français. Une histoire culturelle*, Rennes, PUR, 2007, p. 91-93.
22. Rambourg P., *De la cuisine à la gastronomie*, p. 183.
23. Novello M., « Il menu nella storia », *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, Torino, Centro Studi Piemontesi, 2004, p. 82 sq. ; voir aussi Flandrin J.-L., *L'ordre des mets*, Paris, Éditions Odile Jacob, 2002 ; Rambourg P.,

La cuisine piémontaise du XIX^e siècle apparaît ainsi comme une véritable charnière entre la tradition gastronomique française et la progressive valorisation d'un modèle italien, assignant d'autre part à Vialardi un rôle déterminant dans ce changement. C'est en effet Vialardi qui – le premier – ouvre une brèche dans les anciennes traditions de la cour, substituant aux plus renommés des vins français les vins piémontais, et en particulier le barolo²⁴. Le processus d'affirmation d'une identité gastronomique italienne dans les banquets officiels a bel et bien commencé²⁵. Évidemment, le modèle culinaire français continue d'y jouer un grand rôle, mais, dans la deuxième moitié du XIX^e siècle – malgré le retard d'une structure industrielle encore en formation²⁶ –, l'Italie est en train de prendre sérieusement conscience (particulièrement à l'occasion des Expositions universelles) de ses grandes potentialités dans le champ gastronomique et œnologique.

L'italianisation des menus officiels

On l'a dit, les déjeuners officiels de la monarchie de Savoie ont, au début du Royaume d'Italie, une claire empreinte française. Ainsi, le jour de l'Épiphanie 1878 – seulement quelques jours avant la mort du Roi Vittorio Emanuele II, le souverain qui avait guidé l'unification du pays – est donnée une fête-déjeuner pour le corps diplomatique au Palais du Quirinal. Le programme musical (de Rossini à Strauss) y est excellent, mais, surtout, le menu et la carte des vins sont de très haut niveau (fig. 2).

Le repas est somptueux, mais on a peine à croire que l'on se trouve à Rome, tant y est forte l'empreinte de la grande cuisine française. Pour commencer : des Huîtres, suivies d'un potage appelé « Profiteroles à la

« "Service à la française" et "service à la russe" dans les menus du XIX^e siècle », *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges. The Dining Nobility. From the Burgundian Dukes to the Belgian Royalty*, éd. Janssens, P. et Zeischka, S., Bruxelles, Brussels University Press, 2008, p. 45-51 et Stengel, K., *Le lexique culinaire Ferrandi*, Paris, Hachette, 2015, p. 190. Pour une histoire de cas, cf. Rambourg P., « Influence française et service à la russe dans un menu belge de 1856 », *Papilles*, n° 33, juin 2009, p. 55-58.

24. Novello, « Giovanni Vialardi. Cuoco di Corte e testimone di rinnovamenti a tavola », *Pranzo al Quirinale*, op. cit., p. 60 sq.
25. Voir à ce sujet : Musci D. (1999) *L'Italia a tavola attraverso i menù*, Torino, Editrice il punto.
26. Pellegrino A., « L'Italia alle esposizioni universali del XIX secolo: identità nazionale e strategie comunicative », *Diacronie. Studi di Storia Contemporanea*, 2014, 2, 18, p. 1-20 ; Chiapparino F., « Tra polverizzazione e concentrazione. L'industria alimentare dall'Unità al periodo tra le due guerre », *Storia d'Italia, Annali*, 13, *L'alimentazione*, Capatti A., De Bernardi A., Varni A. (dir.), Torino, Einaudi, 1998, p. 205-268.



Figure 2. Fête-déjeuner
pour le corps diplomatique
au Palais du Quirinal
(Rome, 6 janvier 1878).

[ABM, Cote A.112.05
- Inv. 1937 (a et b).]

ROME 6 JANVIER 1878.

M E N U

Huitres
Potage: Profiteroles à la Fleury *Nontrachet*
Bouchées à la D'Orléans Filets de vanneau
à la Chevreuse
Saumon garni à l'Anglaise
Filets de boeuf à la Chateaubriand
Cailles à la Macdonald *Neuton Rothschild*
Epigramme de volaille aux petits pois
Chaufroid de perdreaux à la Princesse
Asperges en branches. sauce hollandaise
Truffes au champagne

HORS D'ŒUVRE
Pâte de grives à la Chartres. langue à la
carlotta à la gelée *Johannisberg*

PUNCH AU CURAÇAO
Rot. Faisans piqués et dindonneaux. salade
de truffes blanches *Grand Crémant Impérial*
Pudding à la Célestine. crème au thé
Vacherin à l'Ananas
Gâteau à l'Impératrice

DÉSSERT
Crème noisette écume à la Portugaise
Macédoine au cédrat et framboise *Nalaga du RY*

GLACES

MUSICA DEL 40. REGG. FANTERIA

diretta
dal Signor Luigi D'Alce

Programma

Sinfonia	L'Italiana in Algeri	Rossini
Mazurka	Margherita	Bianchi
Valzer	M ^{te} Printemps	Klein
Polka	Skating	D'Alce
Schottisch	Il Sogno	Bianchi
Valzer	Wiener-Blut	Strauss
Mazurka	Charlot	D'Alce

Fleury », de Bouchées à la d'Orléans, Filets de vanneaux à la Chevreuse, Saumon garni à l'Anglaise, Filets de bœufs à la Chateaubriand, Cailles à la Macdonald, Épigramme de volaille aux petits pois, Chaud-froid de perdreaux à la Princesse, Asperges en branches sauce hollandaise, Truffes au Champagne. La grammaire des plats et les gastro-toponymes donnent l'illusion d'être à un banquet au Palais du Luxembourg ou dans un autre palais aristocratique. Par la suite, en effet, nous sommes confrontés à d'autres préparations à la française : Pâté de grives à la Chartres (*sic*), Langue à l'écarlate à la gelée, et enfin Punch au Curaçao. Les plats reprennent alors une sorte de mélodie parisienne : Rôti de Faisans piqués et dindonneaux, Salade de truffes blanches, Pudding à la Célestine, Crème au thé, Vacherin à l'ananas et Gâteau à l'Impératrice. Les glaces concluent le repas : Crème noisette écume à la Portugaise et Macédoine au cédrat et framboise. Les vins sont à l'unisson : on commence avec un Montrachet pour passer au Mouton Rothschild, autrement dit un grand bourgogne suivi d'un grand bordeaux. Enfin on passe dans la vallée du Rhin allemande avec un johannisberg (vin blanc réalisé avec le cépage sylvaner) suivi par un « Grand Crémant Impérial » et un malaga de grande année (1821) pour accompagner les desserts.

Cinq ans plus tard, le 29 janvier 1883, nous retrouvons un menu encore fortement inspiré du modèle français (cahier couleur, PL. III, fig. 3). Il énumère Consommé, Croustades à la Parisienne, Suprêmes de volaille, Pâtés de foie gras et Jambon – en l'occurrence pas les jambons italiens qui deviendront ensuite célèbres (Parme et San Daniele). Mais aussi du jambon d'York, qui à cette époque, et comme le disent eux-mêmes les opérateurs économiques italiens, a une qualité et un goût supérieurs. Même dans le choix des vins l'Italie est exclue : nous trouvons en effet un Hochheimer du Rhin (probablement un riesling), un Château Palmer de Bordeaux et l'incontournable Champagne Grand Crémant Impérial.

Il faudra attendre encore de nombreuses années pour voir un symbole de la cuisine italienne faire son apparition dans les menus de la cour. Entretemps, en 1891, Pellegrino Artusi a publié son livre de recettes²⁷, mais dans les coutumes alimentaires des classes sociales élevées – et encore plus à la cour de Savoie – le modèle gastronomique français continue à être un point de référence, ultérieurement renforcé par la large diffusion du *Livre de menus* d'Auguste Escoffier²⁸ qui consacre la primauté de la cuisine française dans la définition du goût et d'un code international de cuisine²⁹.

27. Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Salvatore Landi, 1891 (édition originale).

28. Escoffier A., *Le livre des menus. Complément indispensable du Guide Culinnaire*, Paris, Flammarion, 1912.

29. Portincasa A., *Pasta secca e identità nazionale*, op. cit., p. 161.

Néanmoins, un menu du 29 janvier 1887 (cahier couleur, PL. IV, fig. 4) introduit quelques signes du *terroir* et du goût italiens³⁰ : à côté du gibier aux truffes de Périgord, du saumon de la Loire, du foie gras de Strasbourg et de l'inévitable champagne Grand Crémant, nous trouvons en effet du jambon de Modène (qui à l'époque est assez renommé en Italie, plus que celui de Parme), une improbable salade à l'italienne, mais surtout un Brolio Ricasoli, un chianti qui emprunte le nom « Brolio » au château familial. En somme de petits éléments italiens, à l'intérieur d'un menu qui reste encore fondamentalement français, par sa langue comme par la structure du repas qu'il décrit.

1898 : l'Italie est en train d'aller vers la fin du siècle, mais le menu servi le 31 janvier à l'occasion d'un grand bal de la cour (cahier couleur, PL. V, fig. 5) est encore en grande partie français³¹. Dans ce cas, la seule vraie nouveauté concerne la carte des vins, très simple et, à l'exception du champagne, entièrement italienne. Nous y trouvons en effet un Gattinara (vin rouge sec produit exclusivement dans la province de Vercelli) et un très rare Castel de Calatubo d'Alcamo en Sicile, vin maintenant disparu, mais qui durant le XIX^e et le XX^e siècle a eu un énorme succès, puisqu'il reçut l'insigne honneur de détenir le brevet de fournisseur exclusif des Caves royales et la possibilité d'utiliser dans sa publicité le symbole royal.

Les banquets officiels qui suivent conservent une tonalité toute française, mais les vins italiens y font des incursions toujours plus nombreuses, comme dans le menu préparé pour un déjeuner de printemps donné dans le jardin du Quirinal en 1905 (cahier couleur, PL. VI, fig. 6) : le Castello de Calatubo et le Barolo en deviennent les protagonistes³². C'est le cas aussi l'année suivante (cahier couleur, PL. VII, fig. 7) où – profitant évidemment du début de la chaleur dans la ville de Milan – s'introduit un Blanc de Capri, au goût frais et sec et avec un faible degré alcoolique³³.

Un vrai tournant – de nature symbolique, mais pas seulement – se vérifie à partir de 1908 avec la décision de Vittorio Emanuele III de faire écrire en langue italienne les menus officiels³⁴. Le tournant, qui provoque un grand débat public dans la presse nationale, est introduit dès le menu du 22 décembre 1907 (fig. 8 page suivante), qui est donc le premier menu de la cour royale à être rédigé entièrement en italien. Certes, il s'y trouve encore plusieurs « citations » d'un menu français, mais on commence en même temps à y trouver des signes et des symboles de l'Italie : surtout parmi les vins,

30. ABM, Cote A.112.11 – Inv. 1948.

31. ABM, Cote A.112.20 – Inv. 1960.

32. ABM, Cote A.112.53 – Inv. 2005.

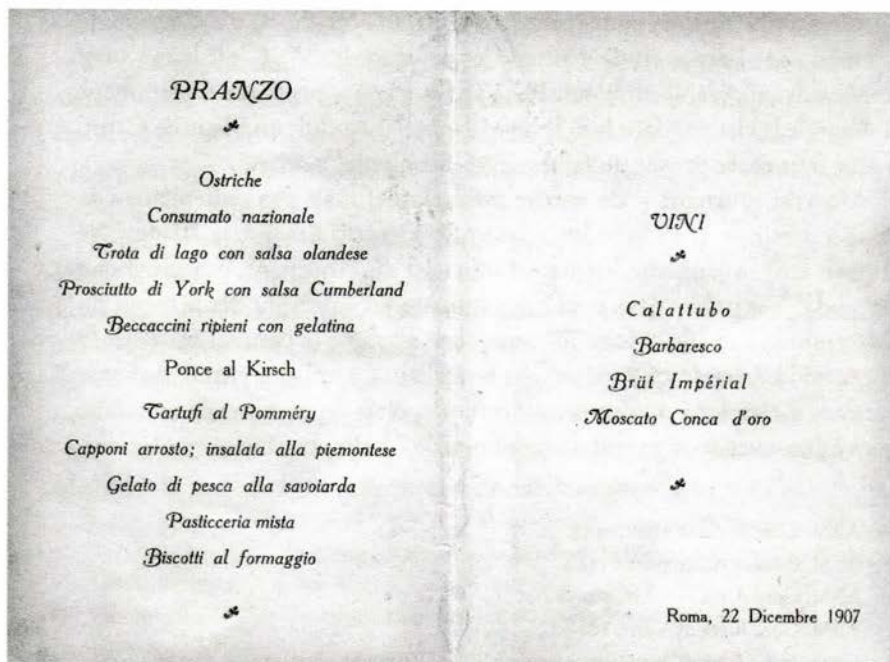
33. ABM, Cote A.112.63 – Inv. 2024.

34. Cougnet A., *L'arte Cucinaria in Italia*, Milano, Wilmant, 1910.



*Figure 8. Le premier menu
en italien de la cour royale
(Rome, 22 décembre 1907).*

[ABM, Cote A.112.73
- Inv. 2035 (a et b).]



mais même dans les plats, comme une salade à la piémontaise et pêche glacée à la savoyarde³⁵.

Évidemment, en creusant avec soin les documents d'archives, on peut vérifier la distance qu'il y a entre les déjeuners officiels pour les autorités étrangères et ceux qui, par contre, ont une participation exclusivement locale. Dans ce dernier cas, en effet, l'« italianisation » des mots, des plats et de la structure des repas apparaît beaucoup plus précoce, montrant que, dans la maison de Savoie, l'habitude de manger à l'italienne et de boire à la piémontaise était déjà répandue auparavant, et finalement que – en dehors des banquets « internationaux » – les souverains d'Italie avaient déjà intégré un modèle italien de cuisine.

Dans le banquet que les électeurs offrent à Francesco Crispi (très important politicien italien³⁶) le 23 mai 1895, cela se remarque clairement (cahier couleur, PL. VIII, fig. 9). De la « Zuppa alla Principessa » (Soupe à la Princesse) à la « Sfogliata alla Savoiarda » (Feuilleté à la Savoyarde), du Filet de bœuf à l'italienne au Cognac « nationale », tout y parle italien ; même les vins – Genzano, Velletri, Marino – rigoureusement choisis parmi ceux qui sont produits sur le territoire national et jusqu'à la liste des plats, qui a un titre italien. *Minuta* et non menu. Ce rejet total des influences françaises (culinaires ou linguistiques) se comprend aisément au regard des sentiments anti-français de l'homme politique Crispi.

Le premier obstacle est tombé. Les déjeuners officiels des dirigeants politiques de l'Italie seront dorénavant accompagnés de menus écrits dans la langue nationale. Avec le temps, même la structure des repas subira d'autres évolutions, incorporant progressivement des traditions gastronomiques italiennes – par exemple les pâtes – et des produits et des préparations toujours plus étroitement liés à un toponyme italien.

Ce processus de changement ne doit pas toutefois être interprété comme une simple évolution symbolique, culturelle ou des habitudes. À la base, il y a en effet, à notre avis, un important changement dans les marchés alimentaires. C'est seulement au début du xx^e siècle que les producteurs italiens acquièrent la capacité de fournir des produits de haute qualité, en quantités adaptées à la demande de la cour et avec des standards qualitatifs définis. Tout cela est vrai en général, mais l'est encore plus pour les fromages, la charcuterie et les vins : trois secteurs qui au cours du xx^e siècle connaissent

35. ABM, Cote A.112.73 – Inv. 2035 (a et b).

36. Sur l'importance politique de Crispi voir Adorni D., *Francesco Crispi. Un progetto di governo*, Firenze, Leo S. Olschki, 1999.

des progrès de grande importance et que – de toute façon – soutient en Italie la montée croissante d’une conscience du *terroir*³⁷.

La cuisine du Fascisme

Comme on le sait³⁸, nombreuses ont été les interventions du régime fasciste pour souligner l’identité italienne, que ce soit sur le plan culturel ou sur celui du langage. Les noms étrangers pour indiquer les choses et les objets ont été ainsi interdits et, dans certaines régions de l’Italie – comme le Haut-Adige, c’est-à-dire le Tyrol du Sud –, les toponymes allemands traditionnels ont été convertis de force en noms italiens, signe annonciateur de l’« italianisation forcée » de la région³⁹. Il ne faut donc pas s’étonner si, pendant le régime fasciste (1922-1945), le processus d’italianisation de la cuisine et de la présentation des menus a connu une accélération supplémentaire.

Le menu du déjeuner offert le 23 mai 1932 par le Chef du Gouvernement (c’est-à-dire le Duce Benito Mussolini) à la Convention internationale des aviateurs transatlantiques – on est dans les années où Italo Balbo, important homme politique fasciste, accomplit quelques importantes traversées de l’Europe en Amérique à bord d’avions italiens – est écrit complètement en italien. À part un « bouillon ristretto » – le consommé français –, ce déjeuner a une structure typiquement italienne : un hors-d’œuvre, un premier plat de pâtes, un plat de viande avec légumes, des gâteaux et des fruits. Parmi les vins, figure un Orvieto blanc (un vin qui a perdu beaucoup de son attrait avec le temps, mais qui, dans le passé, représentait une des excellentes productions de la viticulture italienne) et du Gran Spumante Gancia (Grand *Mousseux* Gancia), un des premiers « défis » italiens lancé contre les « bulles » françaises (cahier couleur, PL. IX, fig. 10).

On peut faire les mêmes observations dans beaucoup d’autres menus. Le 8 novembre 1932, par exemple (fig. 11), est servi un menu d’automne assez riche (viande d’agneau, poisson et gibier), agrémenté de caviar russe comme apéritif (Perles de la Volga). À remarquer la présence d’un gâteau typique du sud de l’Italie, la Cassata sicilienne (farci au fromage de ricotta), et deux

37. A. Portincasa, *Pasta secca e identità nazionale*, op. cit., p. 164.

38. Ce n’est pas le lieu ici pour approfondir les questions d’organisation du régime fasciste, sur laquelle on dispose d’une vaste et complète historiographie. Pour une première approche dans la compréhension du Fascisme, voir Del Boca A., Legnani M. et Rossi M. G. (dir.), *Il regime fascista. Storia e storiografia*, Roma-Bari, Laterza, 1995.

39. Di Michele A., « Un prodromo emblematico: l’italianizzazione forzata del Sudtirolo, 1922-1943 », *Qualestoria*, a. 30, 2002, n. 1, n. monogr. « L’Italia fascista potenza occupante: lo scacchiere balcanico », a cura di Mantelli B., p. 37-43.



Figure 11. Déjeuner officiel offert par Son Excellence le chef du Gouvernement à M. et Mme Norman Davis (Rome, 8 novembre 1932). [ABM, Cote A.1141.05 - Inv. 2223.]



Figure 12. Colazione ufficiale offerta par Son Excellence le chef du Gouvernement en l'honneur du ministre anglais Eden (Rome, 24 juin 1935). [ABM, Cote A.1141.19 - Inv. 2215.]

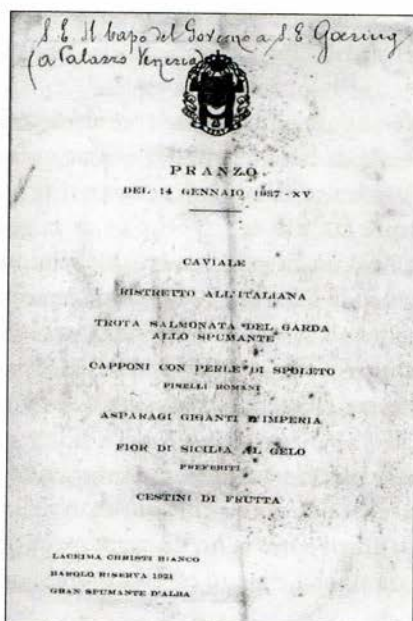


Figure 13. Déjeuner officiel offert par Son Excellence le chef du Gouvernement en l'honneur d'Hermann Göring (Rome, 14 janvier 1937) [ABM, Cote A.1141.21 - Inv. 2218.]

très importants vins italiens, encore très connus aujourd'hui : le Chianti toscain (rouge) et le Soave vénitien (blanc). Par la suite, il faut noter le déjeuner offert le 24 juin 1935 au ministre britannique Eden (fig. 12, page précédente). Il prévoit toujours le caviar comme entrée, suivi de deux plats importants : les « Aragošte in bella vista » (Homards en bellevue⁴⁰) et le « Bianco di capone alla luculliana » (Blanc de chapon à la Lucullus). Pour le vin, on sert un Orvieto sec (donc un blanc) et un Villa Antinori (un vin rouge de Toscane qui utilise déjà la marque de producteur Marquis Antinori).

Il faut s'attarder sur le menu du déjeuner offert le 14 janvier 1937, toujours par le Chef du Gouvernement Benito Mussolini, à Hermann Göring, très influent homme politique de l'Allemagne nazie (fig. 13, page précédente). Pour la première fois d'une manière aussi explicite apparaît le *terroir*, c'est-à-dire une étroite corrélation entre un produit alimentaire et une indication géographique. Pour commencer, les convives partagent la Truite saumonée du Lac de Garde ; à suivre, les Chapons avec des perles de Spolète – on peut hésiter dans l'interprétation entre les lentilles et les truffes noires, hypothèse probable, les petites truffes d'Ombrie accompagnant très bien le goût gras des chapons. Mais la présence du territoire ne s'arrête pas là dans ce menu, qui fait suivre le chapon des Asperges géantes d'Imperia (en Ligurie) et présente trois vins remarquables : un Lacrima Christi, vin blanc typique du Vésuve ; un Barolo de 1921 et un Grand Spumante d'Alba (dans les Langhe piémontaises).

Les repas de la République

Le 2 juin 1946, un référendum populaire adopté au suffrage universel change la forme institutionnelle de l'Italie, qui devient une république parlementaire. Après 85 ans d'existence, la monarchie savoyarde – considérée comme complice de la dictature fasciste et responsable de la guerre – est éloignée d'Italie, qui devient ainsi un État démocratique et républicain. Les forces politiques qui ont vaincu le Fascisme constituent un nouveau parlement et un nouveau gouvernement et commencent à élaborer la Constitution républicaine, qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier 1948. À part quelques petites modifications, c'est cette même Constitution qui est toujours appliquée aujourd'hui.

Le menu du dernier repas offert par les souverains d'Italie indique clairement les conditions morales, plus même que matérielles, qui règnent dans le pays le 4 mai 1946, un an après la fin de la guerre et quelques jours avant le référendum institutionnel. Le menu est très sobre si on le compare à ceux

40. C'est un plat typique de la cuisine française « internationale » (cf. *supra* l'article de Özge Samanci sur la Turquie).

que la cour offrait dans l'avant-guerre. Mais il est intéressant d'observer surtout le graphisme du menu, qui est écrit avec une machine à écrire, dont le ruban est presque effacé, et sur un papier ordinaire à *en-tête*. Un signal clair de la précarité du pays, mais aussi de la volonté de ne pas afficher des comportements exprimant trop le luxe dans une phase si difficile pour tant de familles italiennes. Le dernier menu du Royaume d'Italie est écrit avec un ruban décoloré et propose un dîner maison⁴¹.

Par la suite, les conditions économiques et morales du pays allaient s'améliorer très rapidement. Dès le début des années 1950, l'Italie connaît une phase importante de développement économique, qui quelques années après deviendra un véritable boom. Non seulement il modernisera le pays, mais il le modifiera en profondeur en répandant la richesse dans toutes les classes sociales, grâce à un universel et efficace système de Welfare State.

Les menus de la présidence de la République sont à cet égard très significatifs. Il faut tout d'abord préciser quel est le rôle du président de la République dans l'État italien. Il n'est pas le Chef de l'Exécutif (c'est le Premier ministre, de son vrai titre président du Conseil des ministres, qui joue ce rôle) et il a – selon la constitution italienne – une importante fonction de représentation de l'unité nationale. En réalité, il dispose d'importantes fonctions politiques (symboliques et réelles). Mais la présidence de la République (souvent appelée le « Quirinal », du nom du palais où elle siège et qui dans le passé était la résidence des Papes et des Souverains) a surtout un rôle important de représentation institutionnelle.

Les menus du Quirinal apparaissent toujours caractérisés par une sobre élégance, tout aussi bien dans les années 1940 et 1950 que dans la décennie suivante. L'Italie est alors certainement en train de s'enrichir, mais le ton des déjeuners offerts aux autorités étrangères reste de toute façon discret, en bannissant toute possible ostentation, soit dans le dessin des menus soit dans la structure des repas⁴².

Le 26 juin 1962, un déjeuner très simple est offert au roi d'Arabie saoudite ; une simplicité dans le menu qu'on retrouve dans le repas du 26 avril 1966 donné en l'honneur du président de l'Union Soviétique Andrej Gromyko et dans celui du 5 octobre 1966 pour le roi de Suède Gustave Adolphe VI⁴³. Cette simplicité ne touche pas les vins, puisqu'on y sert du Barolo de 1947, du Barbaresco Gaja et du champagne Krug. Une trilogie franco-italienne d'excellence à côté de la sobriété des mets. Mais ce que les plats proposent,

41. *Pranzo al Quirinale, op. cit.*, p. 123.

42. Voir à ce sujet : *Pranzo al Quirinale, op. cit.*, p. 130-133 et *I menu del Quirinale, op. cit.*, p. 111-128.

43. *Pranzo al Quirinale, op. cit.*, p. 135 ; *I menu del Quirinale, op. cit.*, p. 145 ; *Pranzo al Quirinale, op. cit.*, p. 137.

ce sont bel et bien des goûts italiens, quelquefois agrémentés d'une pincée d'exotisme : le riz (typique de l'Italie du Nord) est préparé en Pilaf, mais les « Pollastre dell'Arno allo spiedo » (Poulettes de l'Arno rôties) et les « Carciofi alla romana » (Artichauts à la romaine) témoignent – avec les « Raviolini alla piemontese » (Petits ravioli à la piémontaise) – d'un ancrage dans le terroir et la tradition italienne.

Cette sobriété formelle – qui ne fait pas renoncer à la qualité et à la « richesse gustative » des préparations – continuera dans les années suivantes. Les menus des années 1980 mentionnent toujours plus souvent la « pastasciutta », désormais consacrée au niveau international comme un plat d'une élégance absolue, une des principales expressions de l'identité gastronomique italienne, alors qu'il avait quitté, à partir de XVII^e siècle, son rôle dans la haute cuisine en devenant, avec le nom de « maccheroni », l'aliment principal des milieux populaires de Naples⁴⁴. La sobriété dans le repas et le dessin des menus deviendront les caractéristiques communes aux présidents de la République italienne à partir des années 1980 en inaugurant la simplification de la structure des repas officiels⁴⁵.

On notera enfin un dernier grand changement. En 2013, le Premier ministre italien Matteo Renzi reçoit avec quelques ministres de son gouvernement l'ex Premier ministre britannique Tony Blair. La principale nouveauté de ce déjeuner est le menu centré sur plat unique italien le plus connu au monde – la pizza – qui cependant, pour mille raisons, n'avait jamais trouvé d'espace dans les menus officiels et qui cette fois est précédée par un hors-d'œuvre également typique : melon blanc et jambon tranché à la main⁴⁶. Cette innovation est très importante car elle témoigne d'un renouvellement esthétique et rituel très profond. Mais aussi considérable est la nouveauté qui se produit dans le cours du dîner, lorsque le Président Renzi ainsi que le Président Blair enlèvent leur veste et restent en bras de chemise, avec en outre les manches retroussées... une rupture avec le protocole comme on n'en avait jamais vue auparavant !

44. Montanari M., *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, version numérique, chapitre « La pasta cambia status », Roma-Bari, Laterza, 2019.

45. *I menu del Quirinale*, op. cit., p. 157 sq.

46. Voir les informations du dîner dans la presse italienne : https://www.huffingtonpost.it/2014/11/27/pizza-palazzo-chigi-renzi-blair-menu_n_6230198.html ; <https://www.lastampa.it/cronaca/2014/11/27/fotogalleria/renzi-incontra-blair-cena-con-pizza-a-palazzo-chigi-1.35595691>. On peut voir les photos ici : <http://www.rainews.it/dl/rainews/media/Tra-Madia-e-Boschi-Tony-Blair-mangia-pizza-con-renzi-91c6a987-4350-4c3a-a5cf-9891e9b47864.html#foto-2> ; https://www.repubblica.it/politica/2014/11/26/foto/incontro_renzi-blair_cena_con_pizza_a_palazzo_chigi-101517101/1/#4 ; <https://www.scattidigusto.it/2014/11/27/roma-pizza-renzi-blair/>.

Conclusion

De ce bref tour d'horizon sur les menus des repas officiels, offerts par les souverains du Royaume d'Italie et ensuite par les présidents de la République italienne, émergent quelques éléments de réflexions que nous croyons mérités d'être analysés plus en détail. Tout d'abord, il faut mettre en évidence que durant le premier demi-siècle de l'Italie unie, c'est-à-dire jusqu'en 1908 avec le premier menu « italien » que nous avons vu auparavant, le modèle gastronomique prévalant reste celui de la France, comme la langue française reste la langue d'échange et utilisée pour écrire les menus. Il s'agit d'une très longue persistance de l'influence de la cuisine française aux hauts niveaux de la représentation politique et diplomatique. Les mêmes souverains, dans les repas consommés dans l'intimité familiale, font largement usage non seulement de la langue italienne, mais aussi de préparations et de successions de plats qui sont désormais en train de s'éloigner des racines françaises qui sont encore largement utilisées dans l'« espace public » des fêtes, banquets et déjeuners de gala.

La deuxième considération concerne au contraire l'émergence progressive de gastro-toponymes autochtones, liés aux localités et régions italiennes. Il s'agit d'une découverte du terroir qui permet de montrer les excellences œnogastronomiques de l'Italie. Dans beaucoup de cas, ils ne sont pas encore capables de toucher à la réputation des produits français, mais au fil du temps ils arriveront à composer la carte des excellences agro-alimentaires italiennes. En réalité, c'est un jeu de miroirs : d'un côté on analyse les menus d'apparat de l'État italien pour y retrouver les mêmes mentions précises dans de nombreuses réimpressions du « livre » portant sur l'excellence de la cuisine italienne au XX^e siècle : cet « *Arte di mangiar bene* » de Pellegrino Artusi qui jusqu'à aujourd'hui est bien une évidence dans les foyers italiens.

Une troisième considération concerne finalement les menus de la présidence de la République : élégants, raffinés et de haute qualité (en considérant la renommée des chefs qui travaillent au Quirinale⁴⁷), sans jamais rien concéder au faste et à l'ostentation. Il s'agit d'une caractéristique de tous les présidents de la République, qui devient toujours plus évidente à partir des années 1980 et 1990, quand la sobriété entre dans l'ADN de la Nation.

Beaucoup de choses restent sujets à enquête, dans la conviction que la piste choisie par la recherche sera capable de mettre en lumière – peu à peu, des travaux d'excavation se poursuivent – des commentaires et des considérations toujours plus détaillés et heuristiquement efficaces.

47. Portincasa « *La cucina del Quirinale* », *op. cit.*, p. 9.

TABLE DES MATIÈRES



Introduction

Bruno Laurioux

Pour une histoire du modèle culinaire français 9

Première partie. Premières affirmations du modèle français aux XVII^e et XVIII^e siècles

Gilly Lehmann

*Le modèle culinaire français en Angleterre aux XVII^e et XVIII^e siècles :
adoption ou rejet, appropriation ou transformation ?* 21

Jarosław Dumanowski

*« À la française ». Réception de la culture culinaire française
en Pologne aux XVII^e et XVIII^e siècles* 39

Deuxième partie. La diffusion du modèle français en Europe depuis le XIX^e siècle

Maja Godina Golija

*Baguette, Roquefort et Crème Brûlée. L'influence de la cuisine française
sur l'alimentation slovène des XIX^e, XX^e et XXI^e siècles* 57

Nessim Znaïen

*« À la santé des colonies ! » : diffusion et adaptation
d'un modèle viticole et œnologique français en milieu colonial,
la Tunisie du Protectorat (1881-1956)* 67

Sarah Bak-Geller

*La France, fournisseuse d'un modèle de cuisine nationale
au Mexique (1831-1909)* 81

Troisième partie. Passeurs du modèle français

Özge Samanci <i>La diffusion des plats et des techniques culinaires de style français dans la cuisine d'Istanbul</i>	93
Chia-Ling Hsu <i>L'enseignement culinaire français à la conquête du monde. Le cas de Taïwan</i>	107
Katherine Magruder <i>Attraction et résistance envers le modèle culinaire français dans deux contextes nationaux anglophones : le cas d'Édouard de Pomiane</i>	125

Quatrième partie. Modèle français et identité politique et nationale

Kilien Stengel <i>Goût de France/Good France, un menu « à la française »</i>	145
Stefano Magagnoli, Daniela Adorni <i>La politique italienne mange-t-elle à la française ?</i>	171
Houria Abdennebi-Oularbi <i>Recettes puisées au patrimoine colonial durant les années 1970 en Algérie</i>	193
Virginie Amilien, Sigurd Bergflodt, Atle Wehn Hegnes <i>« Hommage ou rébellion ? » Le rôle du modèle culinaire français dans la culture alimentaire norvégienne</i>	199

Conclusion

Kilien Stengel <i>Modèle culinaire, mythe ou réalité ?</i>	233
---	-----

Bibliographie	239
---------------------	-----

Index des matières	247
--------------------------	-----