

*Non pas de Charybde en Scylla
Mais de Syllabes en Circé,*

la médiathèque nous invite au voyage.

Garum et Pissalat, une conférence mijotée par Alex Benvenuto.

On ne peut vivre sans racine, on ne peut exister sans identité. L'un des grands mérites d'Alex Benvenuto est de redonner à ce mot -identité- noblesse et ouverture, profondeur et chaleur. Et il insiste bien : reconnaître son identité, ce n'est pas être identitaire. C'est savoir d'où l'on est pour s'ouvrir à l'autre.

Et l'identité d'Alex est niçoise, ouverte sur l'ensemble de la Méditerranée ; elle lie lou Sourgentin à nombre d'auteurs qui ont vécu sur la Côte d'Azur, elle établit des liens entre la littérature et la cuisine, la vie populaire et l'ampleur élégante d'un verbe généreux.

Il était donc normal et naturel qu'il trouvât sa place au terme de cette semaine organisée par La Médiathèque de Vence autour de "Mare Nostrum".

Avant lui, un grand concours de cuisine, une projection du film "Dégradé" (avec Culture et Cinéma), une soirée de contes avec Najoua Darwiche. Avec lui une conférence qui ancre notre cuisine dans la Rome antique.

Le propos n'a rien de péremptoire, rien n'est donné "d'en haut", le savoir est ici partagé comme on se mettrait autour d'une table, pour déguster.

Un cadre s'installe tout d'abord, dans ce qui nous constitue : le climat, l'Histoire, une mémoire des lieux, une langue et ...une cuisine.

D'où vient-t-elle ? Comment évolue-t-elle ? Comment nous forme-t-elle ?

Une constatation préliminaire : la recette du Garum romain correspond point par point à celle de notre Pissalat (désormais presque clandestin). La filiation est établie, comme celle qui unit "la patina" et "le tian".

Il suffit dès lors de tirer le fil pour découvrir les bases de notre alimentation. La cuisine romaine est celle du "bouilli" : la volaille est faite pour pondre des oeufs, on ne la consomme que lorsqu'elle ne pond plus. Elle est alors vieille et dure, et il faut la cuire longtemps, la tremper dans de l'eau bouillie.

Viendra pourtant le complément "rôti", avec "la galina" pochée, puis mise au four avec du miel.

Cuisine de la farce également. On y trouvera l'origine de notre "poche de veau", des "sardines farcies", du "Capoun".

On le voit, le propos se développe au gré de recettes qui nous amènent à mieux comprendre nos plats comme elles nous mettent, sur le coup des 11 heures 30, l'eau à la bouche.

Le contenu de la conférence d'Alex Benvenuto associe l'Histoire et le goût, avec un liant savoureux. Le propos est simple et profond, charpenté il reste bien en bouche.

On y découvre la richesse de notre cuisine qui va en s'amplifiant au rythme des siècles et des événements historiques. Voici que les palmiers arrivent avec les Croisades, que la tomate débarque au XVIème siècle, mais uniquement comme plante décorative : il faudra attendre 1819 pour que soit déclarée consommable "la poma d'oro", alors de couleur jaune, dorée.

L'Histoire procède parfois par inversions : en témoigne cette recette qui mêle pommes de terres et truffes. Il est recommandé de faire part égale...si jamais la patate est trop chère, on peut compenser par un surcroît de truffes !

Et notre Histoire latine a toujours placé la cuisine comme un lieu central, qui a pour fonction sociale de réunir -le soir, après de longues journées de travail- toutes les générations. Une leçon venue de l'antiquité, mais que notre époque pourrait bien faire sienne.

Avec Alex on oscille toujours, dans la subtilité.

Notre cuisine est simple, mais elle n'est pas simpliste.

Elle présente des bases, mais elle s'avère toujours évolutive.

Elle marque un ancrage, mais elle est moyen d'échanges entre les peuples.

Elle se situe entre la rudesse de la montagne et la douceur de la mer.

Cette conférence se place ainsi sous une belle profession de foi : *La cuisine ne se décrète pas, elle s'invente, elle se partage, elle s'enrichit de rencontres et de recettes transmises.*

La mise en pratique a été à la hauteur de ces dires : la remise des prix du concours de cuisine a été suivie par un partage surprise de plats méditerranéens, couronnée par une préparation d'Alex Benvenuto, qui avait pour l'occasion joint le geste à la parole.

Après quoi, est arrivée l'heure de la *Frucha*.

Ainsi va une médiathèque, dans la fête des mots et des plats, quand elle sait lier le livre au corps.

Pour Vence-Info-Mag.

Yves Ughes.