



WORLD
PASTA
DAY 2022

Al DENTE
IV EDIZIONE

Le World Pasta Day Edition 2022
confirme un engouement croissant pour les pâtes.

*Tous les ans, depuis 1995, le monde célèbre entier célèbre les pâtes italiennes le jour du 25 octobre. C'est le « World Pasta Day », un événement festif, gourmand et convivial. Ce jour-là, de nombreux chefs se mobilisent et mettent à leur carte une recette spéciale de pâte italienne. A cette occasion, les organisateurs, Unione Italiana Food et l'International Pasta Organization, ont réalisé **une étude sur la consommation des pâtes au restaurant dans six pays dans le monde** (France, Allemagne, Japon, Émirats Arabes Unis, Royaume-Uni et États-Unis). Elle confirme l'engouement pour la pasta à l'italienne. Et la cuisson al dente ne fait presque plus débat !*

« Pastamania » dans le monde entier

« Le monde entier envie nos pâtes italiennes » s'exclame Massimo Mori, avec un sourire truculent. Comme chaque année, le 25 octobre, le chef du Mori Venice Bar, à Paris, est fidèle au rendez-vous du Pasta Day. **Ce jour-là, le monde entier fête les pâtes italiennes à l'initiative de Unione Italiana Food et de l'International Pasta Organization.** C'est le point d'orgue d'une semaine de festivités et de gourmandises (du 18 au 25 octobre) pendant laquelle de **nombreux chefs se mobilisent** pour mieux faire connaître la Pasta italienne. **Tous les amoureux des pâtes, et ils sont de plus en plus nombreux autour de la terre, sont invités à partager leurs recettes sur les réseaux sociaux.** Autant d'occasions d'apporter la démonstration que la pâte italienne est un aliment plus que jamais universel, un ingrédient à la source d'un plaisir inépuisable, dans des recettes du quotidien ou des plats gastronomiques.

Les grandes conclusions de l'étude

Dans son restaurant, Massimo Mori constate l'engouement grandissant pour la pasta. « Elle est devenue un sujet à part entière, les gens viennent pour un plat de pâte, même dans un restaurant gastronomique. Je crois que les gens cherchent de plus à plus à se faire plaisir et en même temps se faire du bien. Qui mieux que la pasta pour réunir dans un même plat : jouissance et santé. C'est l'ingrédient transversal par excellence ».

L'étude réalisée par Unione Italiana Food et de l'International Pasta Organization, à l'occasion de l'édition 2022 du World Pasta Day, confirme cette pastamania : pour **82% des restaurants interrogés** (dans six pays, France, Allemagne, Japon, Émirats Arabes Unis, Royaume-Uni et États-Unis), la consommation de pâtes a augmenté au cours des dernières années (avec les pics les plus élevés au Japon et en France), confirmant une tendance déjà enregistrée pour le marché italien (pendant et après le confinement) ». Mieux, toujours selon cette étude : **pour les 67% de chefs italiens à l'étranger**, les pâtes sont un élément déterminant du succès de l'activité (67% des chefs interrogés, atteignant les 80% en France et en Allemagne). Notons que 22% des restaurants interrogés servent des maxi-portions de plus de 100 grammes. Et **en France, ils sont 60 % !**

Al dente, le nerf de la cuisson des pâtes.

« Quand je suis arrivé à Paris en 1975, les français me renvoyaient leur plat de pâte ou de riz, du reste, quand il n'était pas cuit comme ils l'entendaient, se souvient Massimo Mori. Cela a beaucoup changé, et les clients ont compris que des pâtes se dégustaient al dente ». C'est l'un des points que souligne l'étude. Selon cette enquête, **82% des chefs interrogés ont indiqué « qu'il fallait cuire les pâtes al dente »**. En France et aux Etats-Unis, la question ne soulève plus aucune contestation. Les pâtes sont cuites al dente dans presque tous les restaurants. Les plus réticents à cette cuisson italienne sont les Japonais. Là-bas, 40% des chefs avouent servir des pâtes trop cuites pour répondre aux goûts de leurs clients.

Simplicité et qualités nutritionnelles des pâtes

Comment les mangeurs préfèrent-ils les pâtes ? A la tomate tout simplement, et avec des spaghettis pour beaucoup d'entre eux. 42% de l'échantillon loue la simplicité comme la vraie valeur des pâtes - prospectivement aussi - est la simplicité. D'autres restaurants, et ils sont de plus en plus nombreux, de l'avis de Massimo Mori, accorde une grande importance à la notion de santé et de bien-être. **Ils sont 33 % dans l'échantillon interrogé et ce chiffre monte à 80 % en France !**

Des pâtes longues et sèches et la tradition célébrée

Les spaghettis, les linguines ou encore les bucatini, de la famille des pâtes longues et sèches représentent 50% de la consommation dans les restaurants est représentée par des pâtes longues sèches. Pour 67 % des chefs interrogés, la cuisson est classique : les pâtes sont plongées dans une eau bouillante salée, puis cuites le temps nécessaire, égouttées et assaisonnées. 30 % d'entre eux font comme en Italie, et termine la cuisson à la poêle avec la sauce. Cette étude nous apprend qu'aux Etats-Unis, 2 % des chefs pratiquent la cuisson passive : ils jettent les pâtes dans l'eau bouillante, éteignent le feu et laissent les pâtes « infuser » pendant quelques minutes !

Les chefs à l'étranger s'accrochent aux recettes traditionnelles italiennes (au moins 55%), et surtout régionales (31 %). Les plats de pâtes s'adaptant aux goûts locaux ne sont pas plébiscités. D'ailleurs seuls 14 % des chefs interrogés estiment que le "go-local" est la voie à suivre. Quant aux « fausses recettes » comme les fettuccine Alfredo ou les pâtes aux boulettes de viande disparaissent dans 73 % des restaurants. Il n'y aurait guère plus de place pour les « recettes réinventées », les plats « créatifs et avant-gardiste ».