WORLD PASTA DAY2022 | Al DENTE IV EDIZIONE

Un Pasta Day particulier au Mori Venice Bar

Tous les ans, depuis 1995, le monde entier célèbre les pâtes italiennes le jour du 25 octobre. C'est le « World Pasta Day », un évènement festif, gourmand et convivial. Ce jour-là, de nombreux chefs se mobilisent et mettent à leur carte une recette spéciale de pâtes italiennes. À Paris, Massimo Mori, chef du Mori Venice Bar et Matteo Cattaneo, son chef exécutif, ont imaginé un plat racontant Venise, et un peu son histoire gastronomique, une recette en noir et blanc, à la fois simple et raffinée. C'est l'occasion de montrer combien les pâtes italiennes sont à la fois si particulières et universelles.

Fêter les pâtes italiennes 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, l'une des plus sûres adresses italiennes 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 gourmandise (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.

Al dente, le nerf de la cuisson des pâtes

Matteo Cattaneo n'est pas vénitien. « Je suis de Milan » précise-t-il.
Comme tous les Italiens, il a en mémoire son premier souvenir de pâtes. « J'avais 8 ans et je rentrais de l'école, et ma mère me préparait un plat de pâtes, tout simple, avec de la sauce tomate et du basilic ».

Dans cette recette qu'il a préparé pour le World Pasta Day, comme toutes celles qu'il prépare, qu'elles soient simples ou sophistiquées, la cuisson est un point crucial.
« Si les pâtes ne sont pas *al dente*, c'est un désastre » insiste Matteo Cattaneo.
« Je dirais même qu'en Italie un plat de pâte qui n'est pas *al dente* est inimaginable ».
Massimo Mori rebondit : « Quand je suis arrivé à Paris en 1975, les français me renvoyaient leur plat de pâtes ou de riz, du reste, quand il n'était pas cuit comme ils l'entendaient. 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 réalisée par l'*Unione Italiana Food* et l'*International Pasta Organization*, à l'occasion de l'édition 2022 du World Pasta Day.
Selon cette enquête terrain menée par la **F.I.C** (Fédération Italienne des Chefs), **82% des chefs interrogés** (dans six pays : France, Allemagne, Japon, Émirats Arabes Unis, Royaume-Uni et Etats-Unis) **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 encore des pâtes trop cuites pour répondre aux goûts de leurs clients.

Pastamania dans le monde entier

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 pâtes, 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 précitée confirme cette *pastamania* : pour **82% des restaurants interrogés**, 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 %** !

Simplicité et qualités nutritionnelles des pâtes

Comment les mangeurs préfèrent-ils les pâtes ? À la tomate tout simplement, et avec des spaghettis pour beaucoup d'entre eux. 42% de l'échantillon louent la simplicité comme la vraie valeur des pâtes - prospectivement aussi - c'est la simplicité.
D'autres restaurants, et ils sont de plus en plus nombreux, de l'avis de Massimo Mori, accordent 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 bucatinis, de la famille des **pâtes longues et sèches**, représentent **50% de la consommation dans les restaurants**. 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 terminent 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, elles disparaissent dans 73 % des restaurants. Il n'y aurait guère plus de place pour les « recettes réinventées », les plats « créatifs et avant-gardistes ».

La Recette du MORI VENICE BAR « CROMATICA LAGUNARE »

Des îles Lofoten au caviar de la Lagune

Avec **Matteo Cattaneo**, son chef exécutif, **Massimo Mori** a imaginé une recette racontant un peu Venise, la Lagune et l'histoire incroyable de la gastronomie de cette région du nord de l'Italie.

« Venise a été le carrefour de la grande cuisine dans le monde, une grande vitrine de la gastronomie. Tous les plus beaux produits arrivaient dans les palais où des chefs s'affairaient pour régaler la noblesse. À cette époque, le poivre était plus cher que l'or et il était saupoudré dans tous les plats » raconte Massimo en présentant sa recette de pâtes « CROMATICA LAGUNARE » « en noir et blanc ».

Pour lui, les deux non-couleurs illustrent la cuisine vénitienne. Les pâtes sont faites maison et pétries avec de l'encre de seiches (que l'on pêche dans la Lagune). Elles sont servies avec une sauce à base de topinambour et de prosecco. « Ce vin autrefois tranquille, est devenu par la suite effervescent, et est originaire de la Vénétie » explique Massimo Mori. Les pâtes noires sont surmontées d'une quenelle de « Baccalà mantecato alla Veneziana », une spécialité vénitienne, comme il se doit. Qu'on ne s'y trompe pas : il ne s'agit pas de morue salée, « Surtout pas, gronde Massimo, on parle ici de morue séchée des îles Lofoten en Norvège » Et le chef de conter l'histoire du navigateur Pierre Pietro Querini, un marchand vénitien, qui relie, des siècles plus tard, Venise à cet archipel norvégien, dans un plat de pâtes.
Le bateau de Pietro et de son équipage s'est échoué à proximité des îles Lofoten.
Sauvé et accueilli par des pêcheurs norvégiens, le vénitien découvre une drôle de spécialité : le cabillaud séché. Il rapporte cette morue scandinave à Venise à l'origine de la « Baccalà mantecato alla Veneziana », contre des épices. Le poisson séché sera l'objet d'un commerce régulier entre les îles Lofoten et Venise.

Le dernier ingrédient de la recette de Massimo Mori et Matteo Cattaneo est le caviar, surmontant ce plat pyramidal. Rien de surprenant à la présence de ces petits grains iodés au sommet de ce spectaculaire plat de pâtes - ou plutôt si quand on connait mal l'histoire de la cuisine vénitienne -. « Il y avait des esturgeons dans la lagune et, déjà les poches d'œufs étaient consommées, pas comme du caviar, mais fraîches avec juste du citron et une sorte de pollenta » raconte Massimo, « et puis un jour, Cristoforo da Messisbugo, un grand cuisinier italien, mort en 1548, invente une méthode de conservation des œufs d'esturgeon avec très peu de sel. C'était l'un des premiers caviars et c'est toujours celui que nous utilisons au Mori Venice Bar ».

Matteo Cattaneo, Chef exécutif du Mori Venice Bar

Massimo Mori, Chef du Mori Venice Bar

La Recette du MORI VENICE BAR « CROMATICA LAGUNARE »

Préparation :

1 heure | 15 min | 30 min | 6 pers.

Pour les pâtes fraîches :

- 500 g de farine
- 15 jaunes d'œufs
- 2 sachets d'encre de seiche

Pour la sauce au Prosecco :

- 1 échalote
- ½ oignon
- ½ branche de céleri
- ½ feuille de laurier
- 1 grain de poivre
- 1 baie de genièvre
- 1 baie de cardamome
- 50 cl de prosecco
- 25 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche
- Fécule de maïs
- Sel
- Poivre

Pour la mantecato de morue :

- 250 g de morue séchée
- 0,5 litre de lait
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'huile de tournesol ou de colza

Pour le dressage :

- Herbes aromatiques fraîches
- 60 g de caviar de calvisiu
- Huile d'olive

Déroulé :

Faites tremper la morue séchée dans de l'eau froide.

Versez la farine, les œufs et l'encre de seiche dans un saladier et pétrissez à la main (ou avec un batteur planétaire) jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Formez une boule et filmez. Réservez au moins 30 min au réfrigérateur. Étalez finement la pâte sur un plan travail fariné et taillez-la en tagliatelle à la main ou à l'aide d'une machine. Réservez.

Pelez l'échalote et l'oignon, émincez-les. Lavez la branche de céleri et taillez-la en dés très fins. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y suer tous les légumes. Ajoutez tous les épices. Laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes. Mouillez avec le prosecco et laissez réduire d'un tiers. Ajoutez la crème. Liez la sauce en ajoutant 1 cuil. à soupe de fécule de maïs. Fouettez bien pendant au moins 3 min sur feu doux et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.

Égouttez la morue et placez-la dans une casserole, couvrez de lait et ajoutez la gousse d'ail. Portez doucement à ébullition et laissez-cuire à petits bouillons pendant 10 min. Égouttez-la et laissez refroidir. Émiettez la morue dans un saladier et fouettez au batteur électrique en incorporant l'huile en filet pour former une émulsion. Réservez.

Plongez les pâtes fraîches dans une eau salée bouillante, baissez le feu et laissez cuire pendant 3 min. Égouttez-les.

Dressez dans des assiettes chaudes, d'abord la crème au prosecco, puis posez un nid de pâte, disposez quelques herbes aromatiques, surmontez d'une quenelle de mantecato et 1 cuil. à café de caviar. Ajoutez un filet d'huile d'olive.

Faites tremper la morue séchée dans de l'eau froide.

Versez la farine, les œufs et l'encre de seiche dans un saladier et pétrissez à la main (ou avec un batteur planétaire) jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Formez une boule et filmez. Réservez au moins 30 min au réfrigérateur. Étalez finement la pâte sur un plan travail fariné et taillez-la en tagliatelle à la main ou à l'aide d'une machine. Réservez.

Pelez l'échalote et l'oignon, émincez-les. Lavez la branche de céleri et taillez-la en dés très fins. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y suer tous les légumes. Ajoutez tous les épices. Laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes. Mouillez avec le prosecco et laissez réduire d'un tiers. Ajoutez la crème. Liez la sauce en ajoutant 1 cuil. à soupe de fécule de maïs. Fouettez bien pendant au moins 3 min sur feu doux et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.

Égouttez la morue et placez-la dans une casserole, couvrez de lait et ajoutez la gousse d'ail. Portez doucement à ébullition et laissez-cuire à petits bouillons pendant 10 min. Égouttez-la et laissez refroidir. Émiettez la morue dans un saladier et fouettez au batteur électrique en incorporant l'huile en filet pour former une émulsion. Réservez.

Plongez les pâtes fraîches dans une eau salée bouillante, baissez le feu et laissez cuire pendant 3 min. Égouttez-les.

Dressez dans des assiettes chaudes, d'abord la crème au prosecco, puis posez un nid de pâte, disposez quelques herbes aromatiques, surmontez d'une quenelle de mantecato et 1 cuil. à café de caviar. Ajoutez un filet d'huile d'olive.

Pour plus d'informations : https://aldente.worldpastaday.org/en/

Contact Presse France :
Diane Galland : 06 15 89 48 44
d.galland@vivactis.fr

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS

Notes :

Pour plus d'informations : https://aldente.worldpastaday.org/en/

Contact Presse France :
Diane Galland : 06 15 89 48 44
d.galland@vivactis.fr

VIVACTIS
PUBLIC RELATIONS