



# Une ville bourgeoise à la cuisine paysanne

Les piliers de la gastronomie florentine ?  
Les légumes verts, les abats et le pain.  
Des ingrédients modestes,  
déjà appréciés à la Renaissance,  
que la jeunesse branchée redécouvre.

PAR EVA BENSARD (TEXTE)



**S**ur la rive droite de Florence, Sant' Ambrogio fait figure d'exception. Située en bordure d'une zone touristique, à quelques rues de la basilique Santa Croce et à 200 mètres du Duomo, cette petite enclave recèle tout ce qu'il faut pour mener une vie de quartier épanouie : écoles, commerces de bouche, librairies, bibliothèque, coiffeurs, brocanteurs, pharmacies, bars et restaurants... Sans oublier un marché couvert, le Mercato di Sant' Ambrogio. En ce samedi matin, jour où il est le plus fréquenté, les habitants convergent vers cette halle métallique du XIX<sup>e</sup> siècle, attendent leur tour dans les boucheries et triperies situées à l'intérieur ou discutent devant les étals des primeurs, disposés à l'extérieur. Le volume sonore monte autour des cagettes de cèpes et des bouquets d'artichauts, l'air embaume le basilic.

Florence n'est pas avare de marchés, du populaire Mercato delle Cascine à l'élégant Mercato Centrale, mais celui de Sant' Ambrogio est le plus convivial, authentique, et l'un des plus généreux en produits issus des campagnes environnantes, parfois vendus par les producteurs : huile d'olive des collines de Fiesole (qui s'élèvent au nord de la capitale toscane), fromages au lait cru et châtaignes AOP de la vallée du Mugello (à 30 kilomètres au nord), oignons rouges doux du village de Certaldo tout proche, sans oublier les *fagioli* (haricots blancs) ●●●

Diana Pappas / hemis.fr

Consommés en crème ou sautés, les *carciofi* (artichauts) sont emblématiques des légumes légèrement amers consommés à Florence.

A l'origine un dessert raffiné apprécié à la cour des Médicis, les *cantucci* sont des biscuits croquants que l'on trouve aujourd'hui dans les boulangeries artisanales. Ils se dégustent trempés dans un verre de santo, vin blanc liquoreux du Chianti.



Marcelin Juchta / iStock.fr

## Seules les épices (très chères) distinguaient la cuisine des nobles de celle des pauvres

●●● cultivés depuis l'époque des Étrusques et auxquels les Florentins vouent une passion invétérée – ce qui leur a valu l'épithète moqueuse de *mangiafagioli* (mangeurs de fayots). Fureter entre ces allées colorées offre un excellent moyen de se familiariser avec la gastronomie locale. Qui ne représente pas à elle seule la gastronomie toscane. «En Italie, la variété des traditions culinaires ne s'observe pas au niveau des régions, mais des villes, rappelle l'historien italien Massimo Montanari (auteur de *La Cuisine italienne. Histoire d'une culture*, éd. Seuil). Au sein de la Toscane, Florence, Sienne, Lucques ou Arezzo ont chacune leurs recettes, étroitement liées à leur territoire.» La cuisine florentine pourrait tenir en un mot : *povera* (pauvre). «Sans chichi, elle repose sur peu d'ingrédients, essentiellement issus de la terre – *fagioli*, artichauts, courgettes, épinards, choux, céréales – et en exalte la saveur avec de l'huile d'olive, de l'ail, de l'oignon, des herbes aromatiques et quelques épices», résume Gian Marco Mazzanti. Florentin depuis plusieurs générations, cet épicien est le responsable de l'antenne locale du mouvement Slow Food, qui promeut depuis trente ans les produits du terroir italien. Pour lui, le point de repère d'une

table florentine... c'est tout simplement le pain. «Autrefois, il remplaçait les pâtes, explique-t-il. Il présente la particularité d'être sans sel, donc fade, et se marie très bien avec les aliments riches en goût des recettes locales.» Les Florentins l'apprécient à toutes les étapes du repas : en amuse-bouche (les *crostini*, toasts croustillants souvent garnis de foies de volaille), en salade (la *panzanella*, mélange d'oignons, de tomates et de pain) et surtout en potage, avec l'immuable *ribollita*. «Une soupe de chou noir et de légumes, à laquelle les paysans ajoutaient le pain rassis de la veille, puis qu'ils faisaient bouillir et rebouillir, d'où son nom, explique le chef Salvatore Toscano, qui la propose depuis vingt-cinq ans à sa table, l'Osteria Mangiando Mangiando, à Greve in Chianti, un petit bourg du sud de la municipalité florentine. Économique et nourrissante, elle était adaptée à la rude vie des champs. Pour moi, c'est la recette la plus emblématique de Florence.»

Quand et comment la ville, berceau de la cour raffinée des Médicis, s'est-elle entichée de cette cuisine rustique ? «A la Renaissance, les familles aristocratiques possédaient de grands domaines agricoles et des résidences dans la campagne florentine. Progressivement, elles ont acquis un goût prononcé pour la simplicité des mets paysans», raconte le chef Salvatore Toscano. Avec une différence majeure : pour s'adapter aux goûts des puissants, les aliments étaient anoblis par des épices, alors très onéreuses, donc



Mint Images / Andia.fr

Les oignons rouges de Certaldo étaient cultivés dans ce village situé à 35 km de Florence au XII<sup>e</sup> siècle. Ils ont retrouvé le chemin des étals florentins grâce au soutien accordé par l'association Slow Food à une demi-douzaine de producteurs.

Parce qu'ils sont nourrissants et économiques, les *fagioli* (haricots blancs secs) symbolisent la gastronomie florentine, réputée pour sa simplicité. Ils sont servis en potage ou en accompagnement avec une sauce tomate parfumée à la sauge.



Larissa Veronesi / Deepol / Plaimpicture

réservées aux plus riches. En 1860, un membre de la cour du roi d'Italie Victor-Emmanuel II, en visite ici, se serait exclamé : «C'est une cuisine de pauvres qui peut être servie à la table d'un roi !» La phrase est demeurée fameuse. Et encore aujourd'hui, cette *cucina da poveri* séduit, d'un bout à l'autre de l'échelle sociale. «Les Florentins en ont fait une source de fierté», remarque, amusé, Gian Marco Mazzanti.

### Le petit pain aux tripes est devenu un en-cas à la mode

Même les tripes, autre grande spécialité, se sont embourgeoisées. La preuve avec le *panino au lampredotto*. Vendu depuis le Moyen Âge dans les rues de Florence, ce petit pain rond fourré à l'abomasum, l'une des quatre poches de l'estomac du bœuf, s'est imposé comme en-cas branché depuis une dizaine d'années, avec l'avènement de la mode du *street food*. Il se déguste sur le pouce, assaisonné d'une sauce verte – mélange d'huile d'olive, d'ail et de basilic – ou rouge, pimentée. «Depuis vingt-trois ans que je la prépare, ma recette n'a pas changé», affirme Sergio Pollini, 77 ans, accoudé au comptoir de Pollini, sa «baraque à tripes» à deux pas du Mercato di Sant' Ambrogio. Sa clientèle, en revanche, a évolué et compte des amateurs de cuisine de rue venus du monde entier. Depuis 8 heures du matin, le *lampredotto* mijote dans de grandes casseroles – plus la cuisson est longue, plus tendre sera la chair. Lorsque le patron soulève un couvercle, le petit kiosque s'emplit des vapeurs du bouillon au fort parfum d'abats. Aujourd'hui comme hier, la noble Florence cultive ses racines paysannes. Et garde l'estomac bien accroché...

■ EVA BENSARD