

Larissa Bertonasco

«La nonna, La cucina, La vita»

Fumetto a toujours considéré le concept de BD d'une manière large et franchit volontiers les frontières de la „simple“ bande dessinée. Mais Fumetto qui consacre une exposition à un livre de recettes ? Bizarre...

L'étonnement se dissipe dès lors que le lecteur feuillette le livre „La nonna, La cucina, La vita“ de Larissa Bertonasco – un simple coup d'œil à cet ouvrage insolite et il est clair que l'artiste a tout à fait sa place à Fumetto.

Nous savons tous que les livres de cuisine pèchent en général par leurs illustrations. Les recettes sont mises en scène sur des photos papier glacé, si outrageusement idéalisées et parfaites qu'elles déclenchent fatalement un sentiment de frustration et un complexe d'infériorité chez le cuisinier amateur. Pire encore : les livres de cuisine illustrés de cartoons soi-disant „humoristiques“ (mais bien souvent sans esprit et au dessin dilettante).

„La nonna, La cucina, La vita“ de Larissa Bertonasco apporte une note d'originalité rafraîchissante. Une grande note d'originalité même. L'ouvrage de 220 pages est inclassable : un livre de recettes, une ode à la cuisine italienne, un hommage à sa grand-mère, et la confrontation de la fille d'un italien et d'une allemande, élevée en Allemagne, avec son „italianità“. Au détour des recettes, elle ranime souvenirs et nostalgie à travers plusieurs histoires illustrées. Elle se remémore dans de courts textes les vacances sur la Côte Ligurienne, les plages, les nuits d'été, le mal du pays ou laisse sa grand-mère disserter sur les hommes et les chaussures, sur la cuisine, la foi, le passé et autres choses importantes de la vie.

„Toute la Ligurie“, écrit Larissa Bertonasco sur la couverture, „exhale les parfums de mon enfance. Il apparaît que mes souvenirs ont capturé les senteurs de la mer et du bois, du romarin et de la sauge, mais aussi de l'anti-mites et de l'alcool à brûler et les sauvegardent comme un trésor. C'est ainsi que m'est venue l'idée de concevoir un livre avec les recettes de ma grand-mère, ma nonna, et d'y fixer aussi mes souvenirs en images et anecdotes. Cet ouvrage rassemble des recettes séculaires, simples et délicieuses provenant du quotidien de ma famille italienne. Mais les plats de fête – plus recherchés et délicats – ne manquent pas non plus à l'appel. Savourez ce voyage chez ma grand-mère à Finale Ligure sur la Côte Ligurienne, entre Gênes et la frontière française. E buon appetito.“

Il est réjouissant qu'une maison d'éditions renommée comme Gerstenberg Verlag ait eu l'audace d'éditer un livre de cuisine aussi original – et a fortiori que „La nonna, La cucina, La vita“ soit devenu un mini-best-seller à trois tirages. Souhaitons que les photos sur papier glacé et les mauvais cartoons laissent plus souvent la place au dessin de qualité...

2

Larissa Bertonasco est née en 1972. Après un cursus d'italien et d'histoire de l'art à Sienne et Hambourg, elle a étudié l'illustration à la Fachhochschule für Gestaltung de Hambourg. Elle y travaille à présent comme artiste indépendante et illustratrice.

Larissa Bertonasco: „La nonna, La cucina, La vita“ (Gerstenberg Verlag, 2005)

Recette :

Grappa al latte (La grappa au lait)

Ingrédients pour env. 1 litre

- 1 citron non traité
- 500 ml de lait
- 500 ml de grappa
- 1 kilo de sucre
- 1 gousse de vanille

- trancher finement et découper en petits morceaux le zeste de citron (seulement la partie jaune).
- mettre le lait, la grappa, le sucre et le cœur de la gousse de vanille dans un grand récipient et mélanger énergiquement le tout pendant quelques minutes.
- fermer hermétiquement le récipient et laisser reposer pendant environ deux semaines ; remuer le liquide chaque jour pendant quelques minutes. Ne pas s'inquiéter si le lait fait des grumeaux.
- au bout de deux semaines, transvaser le liquide dans des bouteilles en le filtrant à travers un morceau de gaze. Boire la grappa au lait à température ambiante.

Conseil :

La grappa au lait se boit comme digestif ou avec le café. Servir dans des verres à grappa ou dans des verres classiques (juste un doigt !).

Salute!