

Culinaire **Saisonnier**

Le magazine pour les professionnels de la gastronomie

SAISONNIER HIVER 12/13



**FROMAGE ANDEER * STREETFOOD À ROME * BOTIFARRA DOLÇA *
MACARON DE RIQUEWIHR * AOC VINS DES GRISONS**

Portrait de chef: Heinz Beck

€ 9,95

Streetfood

Snacks romains pour les chefs

Si vous demandez à un chef la nature de son dernier repas ou encore quel met le ferait bondir de son lit, sa réponse ne sera certainement pas un menu dégustation explorant les différentes textures du chou-fleur. Vous entendrez plutôt parler d'un magnifique pho, dégusté au Vietnam, de l'ultime croquette de viande d'un distributeur libre-service aux Pays-Bas après un service éreintant, du parfait pintxos à Saint Sébastien ou encore de la boulette en sauce et son morceau de pain dans un routier. En clair vous entendrez parler de différentes formes de streetfood et voilà pour nous une bonne raison de consacrer une mini-série à cette catégorie si particulière de cuisine.

Nous commençons notre périple dans les profondeurs d'un quartier sombre de Rome, dans une rue insignifiante où une façade tout aussi insignifiante cache selon nos sources un véritable repaire où de nombreux chefs se rendent pour un ultime snack de minuit. Pour être parfaitement honnêtes nous n'avons que très peu d'informations sur l'endroit et ignorons ce que les pizzas farcies et autres boules de riz frites ont de si spécial en ces lieux et la seule chose dont nous soyons vraiment certains c'est d'y avoir

rendez-vous. Si ce n'était pas le cas nous ferions d'ailleurs immédiatement demi-tour. Nos interrogations s'estompent lorsque Stefano Callegari, le patron et créateur du lieu, nous accueille avec exaltation, nous abreuve sur le champ d'une bière fraîche et nous installe sur un banc à l'extérieur pour nous conter son histoire. "Nous voulions ouvrir aujourd'hui, au lendemain des vacances, mais comme je n'ai pas reçu tous les produits que j'attendais, nous n'ouvrirons que demain. Vous pouvez par conséquent déjà me poser des questions mais

pour la dégustation et les photos, il vous faudra patienter un jour." L'idée nous traverse l'esprit que l'on se moque de nous et, l'espace d'un instant, nous regrettons presque ce rendez-vous mais lorsque Stefano se met vraiment à nous expliquer son travail, nous sommes suspendus à ses lèvres et nos incertitudes disparaissent complètement. "Pizza 00100 est ouvert depuis quatre années et tire son nom du code postal du quartier Testaccio dans lequel nous nous trouvons. Ce lieu est le cœur du vieux Rome, l'endroit où la vraie cuisine romaine



a vu le jour." Stefano est boulanger de formation, mais oriente sa passion vers la cuisson des pizzas. Il commencera cependant par être steward avant de se décider et de se lancer dans l'aventure d'une pizzeria avec des amis. Très vite, d'autres espaces voient le jour jusqu'au jour où notre hôte décide de partager ses connaissances, de communiquer son amour des pizzas et de la cuisine romaine traditionnelle selon les mammas dans un seul et unique lieu. "La pizza à Rome est une véritable nourriture de rue, elle est vendue partout et consommée par tout le monde. Je parle de la pizza bianca, la blanche, qui n'est pas comparable avec sa version napolitaine. La blanche est également faite de pâte à pizza mais elle est bien plus légère, un peu comme une focaccia. On la consomme la plupart du temps, tout comme un sandwich, garnie de viande rôtie, de jambon, de mortadelle et de fromage qui sont les garnitures typiques, les sèches en quelque sorte. Mon souhait était de garnir ces pizzas blanches de préparations typiquement romaines telles que nos mères et nos grand-mères les préparaient. Imaginez de la panse, de la queue de bœuf, de la langue, des boulettes à la sauce tomate, de la morue aux raisins secs ou encore des encornets avec des haricots. Mais le problème posé par ce genre de plats est qu'ils sont humides et juteux et donc, sauf adaptation du contenant, qu'ils sortiraient par tous les côtés du pain. Une pizza blanche est cuite dans une plaque profonde. Si je découpe un triangle à l'une des extrémités, j'ai plus de rebords fermés. Je l'ouvre alors comme une enveloppe et grâce aux trois coins restés fermés, la garniture ne peut s'échapper." Une grande plaque de cuisson n'a que quatre côtés, pour cette raison Stefano a mis au point un système qui lui permet de tant presser sa pâte qu'il peut y imprimer quarante pizzas en forme d'enveloppe. "C'est tellement simple, mais aussi tellement captivant. Le pain est cuit un peu plus encore dès la commande. On farcit alors le pain devenu croquant avec le plat qui est humide et juteux, ce qui ressemble parfaitement au scarpetta, le fait de saucer son plat ou, pour ceux qui ignorent cette expression, de nettoyer son assiette avec du pain."

Trapizzino

Plus Stefano parle, plus l'eau nous vient à la bouche. Mais voilà, nous ne pouvons déguster tout ce qu'il nous décrit et reviendrons donc le lendemain soir pour la séance photo et la découverte tant attendue de ces fameuses enveloppes baptisées trapizzinos. "Leur nom vient de tramezzino, un sandwich triangulaire pour lequel la syllabe tra signifie entre et prizzina qui



STATE MANGIANDO QUI

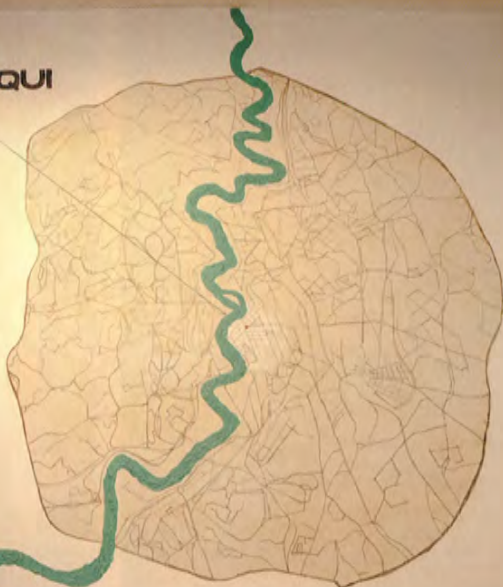
VOUS ÊTES EN TRAIN
DE MANGER ICI

USTED ESTÁ
COMIENDO AQUÍ

SIE ESSEN HIER

VOCÊS ESTÃO
COMENDO AQUI

YOU ARE EATING
HERE



signifie petite pizza. Ces deux mots assemblés ont donné naissance au Trapizzino." La pâte à pizza utilisée est faite au levain avec un levain mère vieux de deux cents ans qui se transmet de père en fils. "Il est plus simple de garder un vieux levain en vie que d'en créer un nouveau." Le Trapizzino est devenu une vraie référence et les amateurs du monde entier savent où trouver ce tout petit restaurant niché hors des sentiers touristiques de Rome. "Les Chinois se pressent pour venir ici car ils raffolent de la panse et veulent la déguster à ma manière. Ce ne sont pas des plats légers que l'on peut consommer quotidiennement, mais c'est comme ça. Au royaume du hareng, si vous n'en mangez personnellement pas tous les jours, lorsque des étrangers vous rendent visite, vous leur faites inévitablement déguster un hareng sur une échoppe et c'est ce que nous faisons ici, nous

faisons découvrir des plats typiques romains, que les gens souhaitent goûter, mais nous les présentons de façon alternative." Toutes les recettes proviennent en droite ligne de mères et de grand-mères. Nombre d'entre elles sont de la famille de Stefano mais pas seulement: "Lorsque quelqu'un arrive à me décrire en couleurs et en odeurs un plat de sa grand-mère, alors je remue ciel et terre pour pouvoir le déguster et passer du temps avec cette grand-mère en cuisine pour m'imprégner de sa préparation. C'est la base de mes nouvelles garnitures."

Suppli

Une nouvelle bière nous est servie, il est bientôt minuit mais Stefano est lancé et commence à nous décrire ses autres spécialités. "En plus des trapizzinos, nous avons aussi une pizza garnie, la napolitaine, bien

que j'aie ma propre conception de l'appellation. Pour nos pizzas, la pâte est plus levée et c'est la raison pour laquelle elle est si richement garnie. Prenez la pizza Greenwich, qui a une consonance anglaise. Je l'ai imaginée lorsque j'ai visité le Royaume-Uni. Là-bas on vous sert souvent le Stilton avec du porto et j'ai voulu retravailler cet accord à l'italienne sous forme de pizza. La pizza est richement garnie de mozzarella et de croûtes de Stilton. Nous les utilisons car elles sont les plus fortes en goût et prennent de l'ampleur en fondant. Dès qu'elle sort du four, nous parsemons la pizza des beaux morceaux de Stilton puis nous l'arrosons d'un sirop de porto réduit à la consistance d'une mélasse." Un autre plat phare de l'endroit s'appelle le "cacio e pepe", c'est un plat de pâte réputé à Rome assaisonné de poivre noir fraîchement moulu et de fromage pecorino. "C'est





un plat qui demande à boire beaucoup car ce fromage sèche la bouche. Cela implique également qu'il ne colle absolument pas à la pizza. Mais j'ai trouvé la parade, nous garnissons nos pizzas de dés de pecorino... et de glaçons. Dans un four très chaud, ces derniers se transforment immédiatement en vapeur ce qui confère un beau taux d'humidité à la pâte et permet au fromage d'accrocher. Ce genre de plat nous rend célèbres car qui penserait à cuire une pizza avec des glaçons ? Une dernière spécialité que nous avons pu découvrir dans différents lieux de la capitale italienne se nomme le suppli. Cet antipasto rend les Romains fous. On laisse refroidir le risotto avant d'en former des boules et de les paner par deux fois dans les œufs puis dans de la mie de pain fraîche avant de le frire dans une huile à 160°C pour que le cœur soit chaud et coulant. "Un suppli traditionnel est préparé avec un insert de foies de volaille et consommé avec une sauce tomate. De nos jours, l'insert est souvent fait de mozzarella." Cette farce

surprise a donné son nom à cette préparation qui dérive du mot français: surpris. "Les vieux Romains disent encore surpris au lieu de suppli." À la première bouchée, on dit alors "suppli al telefono", à cause des longs fils de fromage qui évoquent ceux de nos bons vieux téléphones d'antan. "Avec toutes ces années, nous avons créé 25 sortes de supplis avec des plats traditionnels romains comme c'est le cas pour nos trappizinos. Nous avons toujours à la carte trois supplis, trois sortes de trapizzino et 3 pizzas napolitaines. Pour nos habitués ou les vrais gastronomes nous nous adaptons très vite et nous pouvons ainsi leur préparer quelque chose de différent en un rien de temps."

Tard dans la nuit

Toujours l'eau à la bouche, nous serrons la main de notre hôte avec la promesse de combler notre appétit le soir suivant. Il est vingt et une heures lorsque nous arrivons le lendemain et le restaurant est déjà bondé. Dehors des gens consomment également

les spécialités du lieu, assis sur leur scooter ou le pare-chocs de leur voiture. Pour notre photographe, c'est une véritable figure de style que d'arriver à travailler dans six mètres carrés, tout en dégustant rapidement les mets et en traçant son chemin entre les convives. Stefano est partout. En un temps record, il nous sert différents snacks, serre la main aux nombreux collègues chefs venus lui rendre visite et converse avec tout un chacun. "Tous les plats sont volontairement servis en petites portions, ainsi vous ne devez pas vous limiter à un seul plat, mais pouvez goûter de tout." Chacune des affirmations de la veille se vérifie à tout instant. Ce genre de streetfood peut être sans problème notre tout dernier repas et sincèrement l'adresse vaut le détour. "Pizza 00100 est le lieu où les chefs se réunissent après le travail, pour moi c'est le snack ultime pour les professionnels de la restauration."