

Régal

Le nouvel âge d'or des pâtes

Par Camille Oger | source : Régali n°100 | Publié le 17/03/2021

Après les avoir quelque peu snobées, on les retrouve avec bonheur. Formes traditionnelles inédites, arômes variés, nouveautés bio et sans gluten... Les pâtes, et surtout la pasta à l'italienne, font leur grand retour.

Et en 2021 ?

Les pâtes doivent répondre à nos attentes en matière de santé, de respect de l'environnement et de quête de l'origine sans sacrifier le goût. Pour Antonio Mosca et Lorenzo Distanto, fondateurs de la nouvelle marque de pâtes artisanales Santamatri', le succès retrouvé des pâtes en France est dû à une certaine nostalgie de l'artisanat : « *Si les produits italiens et la cuisine italienne intéressent tant actuellement, c'est parce qu'ils sont éminemment artisanaux* », explique Antonio Mosca. Et la France s'en était éloignée en matière de pâtes, cherchant à développer des produits qui cuisent toujours plus vite, qui coûtent toujours moins cher. En 1988, plus de 70 % des pâtes consommées en France étaient de fabrication française. Aujourd'hui, elles viennent à 59 % d'Italie, où les méthodes de confection restent plus traditionnelles, quitte à faire grimper les prix.



Credit Photo: DR

Lorenzo Distanto & Antonio Mosca

Santamatri', un atelier artisanal d'exception spécialisé dans les pâtes « condimentées ».

Condimentées ? Quelle différence avec les pâtes aromatisées (notamment aux épinards) que nous connaissons tous ?

Les pâtes fraîches aux épinards sont une recette à part entière, on ne les appelle pas « pâtes aromatisées » en Italie : ce terme péjoratif évoque les pâtes industrielles par excellence, des pâtes « pour touristes ». Nos pâtes sèches condimentées s'opposent aux pâtes aromatisées « de l'autoroute » car elles sont on ne peut plus artisanales, produites en petits lots de 80 kg à partir des meilleures semoules de blé dur italien et de condiments d'excellence (cacao, orange et carotte, vin, curry et encres de seiche...), tous 100 % naturels, pétris dans la pâte. Elles sont ensuite séchées longuement à 38 °C – cette basse température est le seul moyen de préserver le goût et les nutriments des ingrédients. La haute température permet d'aller plus vite mais oblige à ajouter des arômes.

Vous avez donc, en quelque sorte, marié la grande tradition à un concept tabou pour les puristes des pâtes italiennes ?

Lorsqu'on méprise les pâtes aromatisées, on passe à côté du fait que les gens les achètent parce qu'ils ont envie d'inventer, de créer leurs plats. Mais après une époque de règles et de traditions trop figées, la gastronomie italienne a besoin de renouveau. On croit lutter contre la malbouffe on finit par enfermer la cuisine italienne dans une cage dorée de traditions et de règles « authentiques » prétendant intemporelles, à préserver de tout changement et de toute contamination, au point de transformer l'authenticité en facitice. On oublie que la « vraie » pizza napolitaine aussi était, à l'origine, de la street food, que la carbonara a des origines américaines et date des années 1950, ou que le tiramisu date des années 1980. Nous voulons ouvrir nos pâtes à d'autres langages, d'autres cultures, d'autres expériences. En changeant notre regard sur les pâtes, on pourra enfin se rappeler ce que les pâtes étaient, ce qu'elles sont et ce qu'elles pourraient être.



Credit Photo: DR

Bindoli au cacao

Si si, des pâtes au cacao... Il est utilisé comme une épice pour « condimentier » des pâtes artisanales rares et prisées, issues d'une gamme aux parfums renversants.

SANTAMATRI'

>>> 5 % de cacao pour une saveur étonnante. À apprécier avec une noisette de beurre, des fromages crémeux, des oignons rouges caramélisés, du gibier, des tomates confites... Ou en dessert !