

Yale University Library Digital Collections

Title	Emmanuel Audisio. "Le futurisme et la cuisine ou Marinetti contre le macaroni." Comoedia, 10 dec 1930. [6843-1]
Date	1930 {id=286430}
Rights	The use of this image may be subject to the copyright law of the United States (Title 17, United States Code) or to site license or other rights management terms and conditions. The person using the image is liable for any infringement
Container information	Box 86 Slide: 63
Generated	2021-02-27 02:45:11 UTC
Terms of Use	https://guides.library.yale.edu/about/policies/access
View in DL	https://collections.library.yale.edu/catalog/10659508

LETTRE DE ROME

Le futurisme et la cuisine ou Marinetti contre le macaroni

Rome, décembre.

(De notre correspondant particulier.)

Le Futurisme vient à nouveau de partir en guerre, à l'appel sonore de son chef. Mais ce n'est plus contre la syntaxe, le clair de lune, les ruines romantiques, le ciel vénitien et autres abstractions logiques ou sentimentales. « Les temps sont mûrs pour une cuisine vraiment révolutionnaire », a déclaré F.T. Marinetti à l'inauguration de la « Plume d'Oie » milanaise ; en annonçant la sortie prochaine du manifeste de la cuisine futuriste, il a jeté son cri de guerre contre l'aliment national des Italiens, contre la pasta-scivitta.

La pasta-scivitta fait engraisser, dit Marinetti, et elle donne du ventre. Or la bedaine n'est pas esthétique, elle n'est pas dynamique, elle n'est pas guerrière, elle n'est donc pas futuriste. A bas la bedaine, et sus à la pasta-scivitta!

Que si l'avis de la Faculté était nécessaire pour confirmer cette sentence chirurgicale, voici le docte professeur napolitain Signorelli qui parle : « La pasta-scivitta, à la différence du riz et du pain, est un aliment qui s'avale sans se mâcher. Ce féculent se digère dans la bouche, par la salive, et il fait travailler la foie et le pancréas, en traquant ces organes. D'où veulerie, inertie, pessimisme et neutralisme. » Marinetti ajoute que la palme de la victoire reviendra, dans la configuration future, au peuple le plus agile et le plus alerte ; il faut donc préparer une discipline alimentaire, pour la vie toujours plus éthérée d'une race destinée à dominer l'univers.

Ouais ! quel pavé dans la mare aux grenouilles, ou plutôt quel os sans moelle dans le ragout des pastivores ! Le délit a été relevé et, chose invraisemblable qui apparenterait l'Italie actuelle à l'Amérique conformiste de Duhamel, à l'Allemagne raciste de Hitler, à la Russie catéchiste de Staline, il a été relevé avec une sérieuse imperturbablement comique. Où sont les mânes de Juvénal ?

Les protestataires.

Laissons de côté ces industriels des pâtes alimentaires, qui se concertent déjà pour invoquer des Pouvoirs publics une action de défense, contre le verbe iconoclaste qui a diffamé, dans une industrie nationale, un glorieux article d'exportation. A l'étranger, le compère Lustucru laissera tomber d'étonnement la queue de sa poêle, en attendant que le macaroni est resté un nombre des dogmes de l'Italie fasciste. Et pourquoi pas la mandoline ? Laissons de côté les humoristes qui, dans le lyrisme incendiaire du plus méditerranéen des novateurs, n'ont jamais rien découvert au delà de Sire le mot. Ils hésitent déjà entre le potage à l'eau de Cologne et celui à la naphthaline ; ils auront encore longtemps de quoi assaisonner leur pitance ejusdem farinae.

Mais allons aux gens sérieux, attérés et contrits devant l'énormité du paradoxe. Naples est en branle-bas, et chacun demande à placer sa botte, sa botte de macaronis. Le Podestat, ce grand seigneur si compétent en cuisine marseillaise, le duc de Bovino regrette de ne pas partager l'avis de Son Excellence Marinetti, dont il admire pourtant le génie : voilà qui lui fera perdre bien des sympathies parthénoépennes. Les anges du Paradis ne mangent que du macaroni à la sauce tomate. Que Dieu préserve l'Italie de la cuisine futuriste !

Le poète napolitain Salvatore di Giacomo est plus concis ; il fait ses délices du macaroni et n'est pas d'accord sur ce point avec son confrère Marinetti. Quel respect des usages entre académiciens, même s'il s'agit d'attentats au dictionnaire gastronomique !

Le professeur Francesco Cimmino, enseignant de sanscrit et promoteur d'écrits littéraires, donc éminemment compétent en chinoïseries culinaires, s'accroche à la loi, et il voudrait fort bien qu'on mit hors d'usage toutes les recettes étrangères, mais, de grâce, qu'on ne touche pas au « carni ». Il est éternel comme l'amour, comme la beauté de la fem-

me, comme le Destin. Il lui faut naturellement une qualité excellente, une cuisson parfaite, un condiment copieux et il ne convient pas d'en juger sur de médiocres essais. Comment accusez-vous de lourdeur ces plats fumants de « micelli alla conchale », que Marinetti compara lui-même à l'image incandescente du volcan, quand on les voit, à peine dévorés d'un regard concupiscent, s'évanouir prestement engloutis au bout de la fourchette ?

Ne touchez pas à la cuisine !

Qu'on innove, morbleu ! il y a place pour innover : en peinture, en sculpture, en musique, en littérature. Cela stimule la conversation et ne fait, somme toute, tort à personne. Qu'on fasse du nouveau, mais qui soit exactement semblable à l'ancien, dirait pour un peu le docte sanscritiste napolitain, à l'égal du don Léopold Auguste grammairien de Claudel ? Mais, pour l'amour de Dieu, qu'on laisse en paix notre existence, cet estomac qui gousse, secrète et se tremousse, à entendre parler de cailles farcies à la sauge (mais la sauge est aussi fort bonne en cuisine, dit un air connu), de langoustines roses dans leur bouillon fumant, couleur d'aurore naissante, et qu'on n'oublie pas la délicatesse de notre vue et de notre odorat, vigilantes advenues de notre Sire l'estomac ! Pour qu'on continue d'ailleurs et réduire à quoi, une polémique le passé, le présent et l'avenir de la bonne cuisine italienne ?

Le marquis de Notaristefani, magistrat et gastronome, fondateur du cercle artistique « Ars et Coctus », songe aux colonies italiennes qui, de l'autre côté de l'Océan, rêvent de la patrie lointaine en entortillant leurs macaronis autour de leur fourchette ; et il se rapproche à Marinetti ces montagnes de raviolis qu'il a mangés en bonne compagnie, devant la mer de Capri, tout comme jadis cet amer fantaisiste de nos Folies-Bourbon : « Tu viendras encore nous demander des cigarettes, Aristide, mais ce ne sera plus du même tabac ! »

Le marquis di Campolattaro enfin, ancien maître de Naples et sagace docteur des sciences culinaires, se réfugie dans le maquis de la sémantique. Un comte Rezzonico della Torre soutient que le mot maccheroni dérive du grec « et comme tel signifiait beauté » ; comment priver l'humanité d'une pareille jouissance ! D'autres soutiennent que le mot est d'origine latine, et dérive de la macara, la courbe ébréchée des légionnaires romains qui taient suspendue au milieu de la potitrine ; comment renoncer à un plat de connotation si héroïque ! Glanons en passant une leçon de découpage. L'usage des dégustateurs embarrassés de Poccardi. Il y a bien eu un certain don Bartolomeo Capasso érudit, dont il est tant question dans les vieilles farces napolitaines, par opposition à l'olla podrida espagnole, n'avait rien de commun avec le macaroni. Mais comment un bon fasciste comme Son Excellence Marinetti se sentirait-il le courage de ruiner une industrie, que l'Italien a transplantée jusqu'en Californie et jusqu'en Alaska ?

« Comme ils aiment ce qu'on peut mettre dans son ventre », dit le satirique Boniface de Claudel !

Le Pour et le Contre.

Voudrait-on pourtant nous faire croire que Marinetti entonce une poite ouverte, ou qu'il cède au plaisir de faire une énormité ? Mais ses détracteurs se trahissent, et lui offrent le flanc en lui répondant.

Oui, la pasta-scivitta est bien le signe d'une souveraineté de l'estomac, oui elle est bien le véhicule d'une torpeur qui confine à la béatitude, oui elle est bien le succulent poison qui ruine la foie pour la plus grande joie de ceux qui la mangent, et mépris de ceux qui la méprisent, et mépris de nous l'aimons, et en demanderions partout, sans craindre la fortune insolente d'une plaisanterie de mauvais goût ; mais nous nous en défions, surtout préparée à la manière sonante

de la cuisine romaine, c'est-à-dire crue. Car sa digestion est une rumination insidieuse, lente, incitant à la molle rêverie, au songe creux, au détachement sceptique, à la délectation graveleuse, à l'onction adipeuse et conciliante des gens peu pressés, pour qui le temps n'est rien. Qu'on l'arrose pour comprendre les tares physiologiques du popolino et des prélati romains ou napolitains : tares qui sont aussi la source de ce sentimentalisme nonchalant, de cette ironie serene, de cette indifférence aimable, de cette sagesse transcendante, par quoi la Rome éternelle, d'Horace à Panzini, défie la longueur des temps.

Car si l'âme a expliqué l'homme par le climat, nul peut-être, sauf Schopenhauer, n'a entrevu le principe d'une ethnologie et d'une ethnographie culinaires. Parlez-moi du Français vert, de l'Anglais nourri de légumes verts, de l'Allemand abrutit par sa bière et sa charcuterie, de l'Anglais appauvri par son alimentation faiblement insoucieuse, comparez-moi le Romain ou le Napolitain, grands mangeurs de féculents et de mollusques en sauce, et grands buveurs de vins capiteux, aux sombres Piémontais mangeurs de riz et de polenta et buveurs d'eau, aux rudes Sardes mangeurs de laitages et de fromages de chèvre, aux Siciliens ardents mangeurs de fruits et de raisins insouciés, aux Toscans enfin, amateurs de grillades et de vins secs ; à ces Français intelligents dont la cuisine serait la perfection parnassienne, s'il existait en gastronomie les mêmes démarcations qu'en littérature. C'est ce qu'un Florentin de nos amis, ce Gilardi, auteur d'un Evangile inconnu de Jésus-Christ, au corps sec et musclé, à cinquante ans, comme celui d'un adolescent, qui nous parlait, récemment, d'un miroton dégusté par hasard dans une petite trattoria, un miroton « bisone, quadrato, quattrocentesco ». Il y avait, dans ce mot magnifique, toute une littérature, tout un monde de pensée, toute une tradition de culture.

Pour l'éducation morale ?

Il s'agit aussi bien aujourd'hui de réformer l'homme italien ; que sert de lui faire lever le bras à la romaine, s'il peut le reposer sans effort sur son ventre pansu ? L'homme moderne doit avoir le ventre plat, sous le soleil, pour avoir des pensées nettes, une décision prompt, et une action énergique ; voyez le nègre, voyez l'arabe. Le paradoxe gastronomique de Marinetti est à l'éducation morale, comme ses paradoxes artistiques à l'éducation esthétique ; il faut secouer la matière pour réveiller l'esprit.

Et quand il prône l'excellence du riz sur la pâte, il nous rappelle ce message de Francesco Nitti au peuple nippon dont fut porteur Arturo Ferrarin dans son raid sur Tokio, où les raffins de sobriété et d'endurance de l'Italien et du Japonais étaient définies par les tremblements de terre, les éruptions volcaniques, et la consommation nationale du riz. Il y avait du vrai dans cette affirmation.

Mais il y a bien des chances pour que l'appel de Marinetti demeure incompris, nous disions, le voici qui commente l'intelligence, le voici qui hypocrite de l'aveu hypocrite de la digestion. Nous traversons une époque de féroce conformisme, où l'on se rebelle sérieusement contre la satire lyrique et le paradoxe héroïque, et où il n'est vent pourtant que de nationalisme guerrier et omniprésent. Agissons nos membres, oui, mais... ne touchons pas à l'estomac.

C'est toute une morale que Marinetti émet, sous cette nuée. Gageons pourtant qu'il doit se souvenir, avec quel regret, dans son fort intérieur, de sa jeunesse libertaire, où les foudres qu'il lançait dans le ciel de Paris y plantaient le germe d'une révolution mondiale des esprits, au lieu des plaisanteries et des remontrances attendrissantes de la vivacité persistante de sa prétendue conversion néo-futuriste.

Emmanuel AUDISIO.