

Rossini et Verdi : les gastronomes

Bien sûr on connaît Rossini et Verdi en tant que compositeurs mais on les connaît moins en tant qu'hommes, or ils étaient aussi de bons vivants, des amoureux de la vie et des bonnes choses.

Au 19^e siècle les repas sont de véritables banquets où sont servis en moyenne une dizaine de plats : des viandes, des abats cuisinés avec beaucoup de matières grasses, des sauces, des épices souvent utilisées pour masquer le manque de fraîcheur des aliments. C'est une cuisine riche, peu digeste, avec beaucoup de sauces et de graisses et toujours fortement arrosée. Rossini ne pouvait d'ailleurs imaginer un repas sans boire six grands crus de vins différents, parmi lesquels le sempiternel champagne.

ROSSINI



« Ce que l'amour est au cœur, l'appétit est à l'estomac. L'estomac est le maître de musique qui freine ou éperonne le grand orchestre des passions ; [...] Manger et aimer, chanter et digérer sont les 4 actes de l'opéra bouffe qui a pour titre la vie [...] Celui qui la laisse s'enfuir sans en profiter n'est qu'un fou ».

Cette citation illustre bien la philosophie de Rossini, qui passait parfois plus de temps dans les cuisines de ses demeures qu'à composer dans sa chambre ou son bureau.

Rossini enfant, avait été en pension chez un charcutier. Un jour il se plaint à son biographe, Azevedo, des fatigues de la célébrité et envie les charcutiers, en lui disant le plus sérieusement du monde que c'est le métier qu'il aurait voulu faire mais qu'il avait tout simplement été mal orienté !

Selon les époques Rossini a trouvé à sa table inspiration ou consolation pour les pièces mal accueillies par la critique. Ce n'est pas le cas de *l'Italienne à Alger* qui fait un triomphe à Venise en 1814 : toute la ville rit alors des mésaventures cocasses du pauvre Calife Papatacci, nom qui, littéralement, signifie ...« Bouffe et tais-toi ».

La cuisine rossinienne : « variations sur un thème »

Selon Rossini, la cuisine joue sur le toucher qui est le principe même de la vitalité.

Rossini n'est pas réellement un inventeur en cuisine : il réalise plutôt des « variations sur un thème », c'est-à-dire qu'il se contente généralement d'ajouter quelques ingrédients à des plats de bases. Il s'agit généralement de truffes et de foie gras, qui sont les deux éléments fondamentaux de sa cuisine.

Même si ses nombreux voyages en France, en Espagne, en Flandres ... l'ont beaucoup inspiré, il n'a jamais abandonné ni l'huile d'olive, ni les pâtes et le riz dans ses compositions.

Ses plats préférés



Rossini adore les raviolis au parmesan : on raconte que leur préparation prenait pour lui l'allure d'une véritable cérémonie et qu'il en surveillait la cuisson « comme s'il prêtait l'oreille aux notes harmonieuses de la Divine Comédie ».

C'est un grand gourmand qui raffole aussi des macaroni. Au point qu'il existe même un bronze le représentant avec un plat de macaroni !

Son autre délice, se sont les huîtres : Rossini les aimait tant qu'il s'était endetté d'un bon millier de lires pendant la composition de la *Gazza Ladra* à Milan. Heureusement pour lui le débiteur était poète à ses heures et Rossini s'en est tiré en lui composant une ... *Chanson des huîtres*. Pour lui « un déjeuner sans huîtres c'est comme un repas sans macaroni, une nuit

sans lune » : bref une journée perdue !

On prétend qu'il aurait été l'élève du plus célèbre cuisinier de l'époque, Carême. Celui-ci était le maître-queue des Rothschild et Rossini ne se rendait d'ailleurs jamais à leur table sans passer d'abord à l'office pour l'y saluer. Il paraîtrait même, que, Rossini, sollicité pour se rendre aux Etats-Unis, n'aurait accepté qu'à la seule condition qu'il s'y rende avec lui.

De banquets en banquets

Lorsque Rossini vient à Paris pour la première fois en 1823, il s'attable avec le tout-Paris et les repas succèdent aux repas. Le point culminant de tous ces banquets étant celui qui s'est tenu en son honneur, au Châtelet, au restaurant du « Veau-qui-tête ».

Mais parmi ces nombreuses invitations, certaines ne furent pas toujours heureuses : un jour Rossini fût invité chez une riche parisienne qui sous un décorum fastueux dissimulait une grande avarice et de fait le déjeuner avait été aussi chiche que médiocre. Au moment de prendre congé du grand homme, l'hôtesse lui dit qu'elle serait heureuse s'il lui faisait l'honneur de déjeuner une seconde fois avec elle avant de quitter Paris, ce à quoi Rossini répondit avec l'esprit qui le caractérisait: « bien volontiers et même tout de suite ».

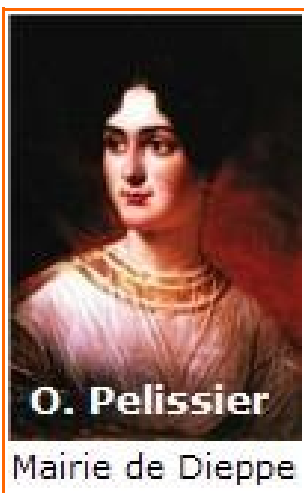
Mais tout cela fait grossir : il n'a que 29 ans quand l'écrivain Stendhal, grand admirateur et pourtant pourfendeur de Rossini, le décrit comme étant « énorme » et « mangeant comme trois ogres ». Selon lui il avale au moins 20 biftecks par jour...

Celui que l'on estime le plus grand des musiciens vivants fera son entrée dans *l'Almanach des gourmands* en 1829.

Il est aussi intéressant de noter que Rossini avait une très belle voix de baryton, et qu'il n'hésitait pas à chanter des extraits de ses plus grands succès dans les dîners en ville, parmi lesquels la célèbre cavatine de Figaro « Largo al factorum » du *Barbier de Séville*. Selon des témoins de l'époque il chantait même avec plus d'envolée et de talent que les grands barytons alors célèbres – Lablache, Pellegrini ou Galli.

Rossini à Bologne

Toutefois, c'est quand Rossini s'installe à Bologne en 1836, que manger va finir par réellement devenir son unique préoccupation. Il est malade, fatigué et dépressif et c'est sans doute pour lui un moyen efficace de compenser son ennui et de trouver des émotions.



C'est ce que confirme sa compagne Olympe Pélissier qui écrit : « chaque jour le Maestro s'inspire du Cuisinier Royal pour créer quelques mets nouveaux [...] le Maestro et moi nous vivons pour manger [...] c'est le seul plaisir qui lui reste ». D'ailleurs Rossini confie lui-même à ses amis « je cherche des motifs mais ne me viennent à l'esprit que pâtés, truffes et choses semblables ».

Il se faisait livrer par les plus grandes maisons, aurait volontiers troqué un opéra contre un jambon et préférerait de loin

les pâtisseries aux honneurs. D'ailleurs Quand le banquier Aguado lui demande de lui composer un chef d'œuvre, que lui envoie à la place Rossini ? Une mortadella et un saucisson de Bologne.

Même les honneurs l'indiffèrent : on raconte qu'il ne pardonna jamais à la reine d'Espagne, Isabelle II, de lui avoir offert un écrin à la place du jambon de Castille qu'il réclamait ou qu'il réprimanda un chambellan du duc de Modène qui l'avait décoré : « je vous avais demandé de la charcuterie, pas des décorations. De celles-ci j'en trouve partout ; la charcuterie au contraire, c'est votre spécialité ».

Rossini à Florence

A partir de 1850 Rossini a définitivement fui Bologne à cause du Risorgimento (ses compatriotes méprisent son manque d'engagement à leur cause) et il s'installe à Florence. Sa correspondance ne traite plus alors que de cuisine : ce n'est qu'un long chapelet de remerciements à Donzelli pour ses tortellini ou la recette des zeppele, au compositeur Albert Lavignac pour ses sardines du golfe de Gascogne, à l'éditeur Ricordi pour le panettone de Milan, au banquier Rothschild pour ses barils de château-lafitte. Il se régale de pieds de porc et des andouilles de Modène.

Hélas, il ne parvient plus à fuir la maladie et n'est plus qu'un hypocondriaque victime de ses nerfs. Sa femme s'inquiète et le ramène à Paris, où il était déjà venu se faire soigner avec succès quelques années auparavant.

Rossini à Paris : 1855

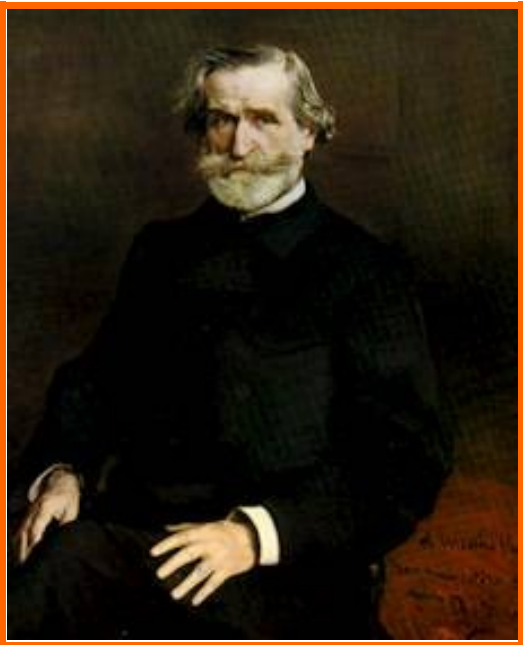
Un miracle se produit à Paris : grâce à une bonne hygiène de vie il y retrouve la santé et l'inspiration. Le Tout-paris vient à lui, donnant naissance à ces fameux samedis musicaux où se mêlent art culinaire et dégustation de musique. Au sens propre du terme d'ailleurs, puisque certains de ses « Péchés de vieillesse » (courtes pièces musicales en forme de clin d'œil) s'intitulent « Les amandes », « Les noisettes », « Quatre hors d'œuvre (Radis, Anchois, Cornichons et Beurre) », « Ouf, les petits pois », « Hachis romantique », « Petite valse à l'huile de ricin ».

Mais si la table est somptueusement garnie, cela n'empêche pas les Rossini de regarder à la dépense. En effet, chaque samedi les invités apercevaient de somptueux plateaux chargés de fruits mais, invariablement à la fin du repas, Olympe était prise d'un malaise qui privait la compagnie de dessert. Un soir Florimo (l'ami et le confident de Bellini) versa un pourboire à l'un des domestiques pour en avoir le cœur net et ce dernier lui répondit : « c'est simple, Madame loue les fruits et doit les rendre après ».

Rossini était aussi un œnologue respecté, expert dans l'art de marier les vins aux aliments et il était intarissable sur tout ce qui concernait sa conservation. Une petite anecdote : il était un jour en train de mettre en carafe un vin des Canaries en

compagnie du sculpteur Bartolini. Voilà qu'ils parlent musique, qu'ils s'emportent, et qu'ils renversent la bouteille. Eh bien il paraît que la peine de Rossini n'aurait pas été plus grande que si l'on venait de brûler l'une de ses symphonies.

VERDI



Verdi, lui aussi, était amateur de bonne chère. Tout le monde connaît Verdi le musicien mais finalement on connaît peu Verdi l'homme.

Il convient de rappeler que Verdi a grandi au village du Roncole, près de Bussetto, où ses parents tenaient une osteria (modeste café auberge) et une épicerie. Il est donc familiarisé dès l'enfance avec les produits alimentaires.

Verdi était avant tout un homme de la campagne, un *contadino*, quelqu'un de très simple, voire de fruste qui se définissait d'ailleurs lui-même comme un ours. Lorsqu'il est devenu un compositeur de renommée mondiale, ses goûts se sont raffinés, mais ils

sont toujours restés simples.

Verdi à Sant'Agata



Verdi avait horreur des réceptions et des mondanités. A 34 ans à peine il se retire dans sa villa de Sant'Agata, une demeure perdue dans l'austère plaine du Pô, où il va s'isoler du monde pendant 50 ans et vivre comme un propriétaire terrien, un fermier avec Giuseppina. Là il maçonne, travaille, se rend sur tous les marchés et foires de la région, marchande veaux et

vaches, élève chevaux et volailles. Il va même jusqu'à y aménager une laiterie et une fruiterie. Au bout de quelques années à peine le domaine suffit à leur approvisionnement.



On y trouve les légumes de la région selon la saison (courges, tomates, asperges, épinards,

salade - dont il est devenu expert pour l'assaisonnement), du maïs et du riz sous toutes ses formes.

Pour la viande, il y a les poissons de son étang, les poules et les pintades de sa basse-cour et leurs œufs. En bon italien, Verdi aime beaucoup la chasse et tout particulièrement la chasse au gibier d'eau peuplant les marais et les bois au bord du Pô : canards sauvages, perdrix, faisans, cailles et pigeons lui semblent meilleurs s'il les a lui-même tués et viennent donc agrémenter son garde-manger. Le cheval est une spécialité de la région mais comme il en élève, il a toujours été incapable d'en manger.

La conservation des aliments

Il y a toujours d'abondantes réserves à Sant'Agata, surtout de culatello di Zibello (délicieux jambon sec des environs) et comme rien ne se conserve sous le climat de la Bassa aux étés chauds et lourds, Verdi a fait aménager une glacière derrière la maison : il s'agit d'une butte de terre à l'intérieur de laquelle la fraîcheur est maintenue par de la glace recueillie en hiver sur l'étang.

Les plats préférés de Verdi

Après avoir réglé ses affaires agricoles au marché de Crémone, Verdi commandait toujours une costoletta milanese, avec beaucoup de beurre. Il faut savoir que la cuisine de l'Emilia est riche et consistante : le beurre et la crème fraîche remplacent l'huile d'olive et le citron.

Verdi aime beaucoup les raviolis alla genovese et l'une de ses grandes spécialités est le risotto alla milanese qu'il préparait déjà dans sa jeunesse et qui régalaient toujours Giuseppina (ci-dessous). Elle ne manquait d'ailleurs jamais d'en faire l'éloge !



On connaît les tournedos à la Rossini mais il y en a un à la Verdi qu'il avait inventé avec son épouse, plus léger et moins coûteux, car là où Verdi se contentait de semoule, tomates, parmesan et d'oignons pour la sauce, Rossini, fidèle à lui-même, rajoutait truffes, foie gras et madère pour la sauce.

Mais ce que Verdi préfère depuis son plus jeune âge, c'est l'épaule de porc de Rocca San Secondo, une spécialité des environs immédiats de Bussetto, qu'il passait souvent en fraude. A ce sujet son élève Emanuele Muzio raconte qu'une fois un chien avait failli les faire prendre parce qu'il s'était mis à renifler la voiture, et à les suivre.

Il ne manquait jamais d'en envoyer à ses amis, avec la recette, car à l'époque de Verdi on devait préparer soi-même le jambon : le salage et

le trempage durent plusieurs jours et il fallait encore le cuire pendant des heures. On dit d'ailleurs que c'est lui qui avait eu l'idée de faire cuire l'épaule et de la manger chaude. En fait c'est sans doute pour des raisons d'économie car mal préparés, ces jambons pouvaient se gâter rapidement et être perdus.

Mais Verdi n'aimait pas que le salé : il adorait aussi les sucreries : la panacotta, la crème de ricotta, le pere cotta (poires cuites au vin) et le torrone, pour ne citer que ces desserts.

Pendant les périodes de travail intensif, le grand compositeur se passait souvent de déjeuner ou de dîner et buvait exclusivement du café : c'est une boisson qu'il adorait et qu'il choisissait dans les meilleurs magasins. Toutefois, il se mettait aux fourneaux dès qu'il avait un peu de temps à lui : à 7 heures du matin il était alors sur le marché, cherchant des produits pour son chef cuisinier personnel ou pour des amis qui venaient lui cuisiner de bons plats.

En revanche, même si Verdi et Giuseppina savaient tous deux cuisiner, ils ont toujours eu un chef à Sant'Agata, même s'ils ont toujours eu beaucoup de difficultés à en trouver un bon, car aucun chef un peu réputé ne voulait venir s'enterrer dans cette contrée déserte qu'est la plaine du Pò.



Pour Verdi manger a toujours signifié apaisement, retour à la raison, à soi-même. C'est un symbole d'affection : Les repas de midi et du soir sont de longues cérémonies dédiées au plaisir où l'on ne parle jamais affaires. Même si chacun se doit d'être bien habillé, les repas se déroulent toujours dans le calme.

Toute sa vie Verdi a attaché de l'importance aux repas pris en commun : c'est un indice de bonne santé morale pour le couple et Verdi est

toujours resté très attentif à l'appétit de sa chère Giuseppina. Ils s'appelaient d'ailleurs mutuellement « pasticchio » (petit pâté).

Sa table est généreuse et raisonnable mais il n'y a pas d'opulents ou de fastueux festins.

De toute façon Giuseppina prend facilement du poids et ni l'un ni l'autre n'ont l'estomac solide.

La cave de verdi

Verdi, tout comme Rossini, aimait beaucoup le vin. Hélas, la plaine du Pò est loin d'être réputée pour ses vignobles : c'est pour cela qu'il faisait venir ses grands crûs d'autres régions d'Italie, mais aussi de France.

En ce qui concerne les vins français, on trouve principalement dans sa cave du champagne et des bordeaux, mais son vin préféré demeure le chianti : il en a assez dans sa cave pour un régiment ! Il n'est toutefois pas le seul : il partage cette passion avec beaucoup d'autres d'amateurs fortunés car à cette époque le Chianti est réputé meilleur vin d'Italie, en particulier celui du baron Bettino Ricasoli, celui-là même qui a inventé le chianti *classico*, vendu sous appellation d'origine contrôlée et qui est le fruit d'une recherche de ... 35 ans.

N'oublions pas qu'il aime aussi beaucoup le sucré : c'est pourquoi il ne manque jamais de boire un verre d'Asti Spumante après le dessert, tout en jouant aux cartes ou au billard.

CONCLUSION : L' HOMAGE DES CUISINIERS AUX MAESTRI

Verdi et Rossini ont eux même beaucoup inspiré les cuisiniers : ils sont nombreux ceux qui ont mis la main à la pâte pour rendre hommage aux maestri (il est vrai que donner leur nom à un plat avait pour avantage de rendre ce dernier immédiatement célèbre). Citons quelques exemples : après le succès triomphal de Nabucco, les pâtisseries proposent des feuilletés « Verdi », et des cuisiniers inventent la « salsa alla Verdi », avec du jambon de Parme, en hommage à sa province d'origine. A Gênes, le fournisseur officiel de Verdi, Kleinguti, lui livre chaque matin pour le petit déjeuner une brioche fourrée à la confiture qu'il a nommée ... « Falstaff ». Le grand compositeur l'avait remercié en lui disant que son « Falstaff » était meilleur que le sien.

Pour Rossini, la renommée universelle du *Barbier de Séville* prend la forme à Paris de petits gâteaux ronds à la pâte feuilletée fourrée aux fruits baptisés « Figaros » et après le triomphe de *Guillaume Tell*, on déguste dans les intérieurs bourgeois des « tartes à la Guillaume Tell » avec une pomme en sucre transpercée d'une flèche. Un pâté de gibier lui a également été dédié par le célèbre cuisinier des Rothschild : le grand maître-queue Carême.

Quelques mots sur Carême



Né en 1784 à Paris d'une famille pauvre, Marie-Antoine Carême passe en quelques années de l'officine d'un gargotier aux dîners d'apparat de l'Empire et

de la Restauration, acquérant vite une renommée que tentent de lui disputer d'envieux détracteurs. Croyant fermement qu'une bonne cuisine peut prolonger la vie, cet homme talentueux, assoiffé de savoir et pugnace, se met successivement au service de Bailly, pâtissier renommé de la rue Vivienne, de Talleyrand, de l'empereur de Russie puis de la famille Rothschild. Créateur du vol-au-vent, maître ès sauces et potages, il pose les jalons de la cuisine moderne en brisant la lourdeur de celle de l'Ancien Régime.