

ETOILES DE LA CUISINE ITALIENNE A PARME : L'ALMA ET L'ACADEMIA BARILLA



Le Baptistère de Parme

A l'occasion de sa réunion d'été, le Bureau de l'AEHT a rencontré les responsables de l'Ecole Internationale de Cuisine Italienne (ALMA) à Colorno, à 12 km de Parme. Il a été reçu par M. Albino Ivardi Ganapini, Président de l'ALMA, par M. Gualtiero Marchesi, Recteur, et par M. Giuseppe Magnani, responsable des relations publiques. L'école est logée dans les murs du Palazzo Ducale, somptueuse et monumentale résidence des Farnèse et Bourbons, dont Marie-Louise d'Autriche, au XVIIIe siècle, fit un des plus prestigieux palais d'Italie.



Fondée en 2004, l'école a pu dès le début jouir du concours du célèbre chef, Gualtiero Marchesi, premier Italien à avoir reçu trois étoiles au Guide Michelin.

L'ALMA accueille chaque année deux groupes de quarante bacheliers pour 11 mois au total, dont 22 semaines de cours théoriques (30%) et pratiques (70%) à l'école et 20 semaines de stages pratiques dans les plus grands restaurants d'Italie. Ces études sont sanctionnées par un diplôme de « Maestro di Cucina Italiana ». Le corps enseignant se compose d'une quarantaine des meilleurs cuisiniers et pâtisseries de toutes les régions d'Italie. M. Marchesi a insisté pour dire qu'il n'existe pas une cuisine italienne unique, mais une multitude de cuisines régionales marquées par des microclimats et des terroirs bien spécifiques.



Le Palais Ducal de Colorno accueille l'Ecole Internationale de Cuisine Italienne ALMA

A côté de l'enseignement supérieur, l'ALMA offre des cours d'excellence pour chefs professionnels sur des thèmes bien précis, comme la pâtisserie, le poisson, etc. Ambassadeur du patrimoine culinaire italien, l'ALMA organise, dans ses locaux ou à l'étranger, des cours ou des cycles de formation sur mesure, par exemple pour des chaînes d'hôtel ou des écoles d'hôtellerie du monde entier (Chine, Taiwan, Japon, USA, Canada, etc.).

L'AEHT envisage une collaboration étroite avec l'ALMA, afin de faire bénéficier ses écoles membres de cette opportunité de formation professionnelle unique en Italie.

Après un repas exquis préparé par les étudiants de l'ALMA, pris en compagnie du « Maestro » Marchesi, chaleureux et enthousiaste, le Bureau se rendit à l'Academia Barilla à Parme, une ville reconnue depuis longtemps comme l'une des capitales de l'art culinaire italien. Elue récemment capitale européenne de la gastronomie, choisie comme siège de l'Autorité Européenne pour la sécurité alimentaire (organisme créé par la Communauté Européenne avec pouvoirs de contrôle et de certification sur les différentes phases de la

chaîne alimentaire, en décembre 2003), siège de la fameuse marque alimentaire Barilla, Parme accueille depuis 18 mois l'Académie Barilla. Premier centre international pour la diffusion de la gastronomie italienne, l'académie s'est attribuée comme mission de protéger, de développer et de promouvoir au-delà des frontières la tradition gastronomique italienne, en d'autres termes la « vraie » cuisine italienne. Elle s'adresse aux professionnels ainsi qu'aux passionnés de la bonne cuisine (« Foodlovers ») avec une offre de spécialités italiennes et de cours culinaires.



La cuisine de démonstration dans l'amphi de l'Academia Barilla

Trois bibliothécaires se sont appliqués pendant un an à constituer l'une des collections de livres gastronomiques des plus remarquables d'Italie. Aujourd'hui, la bibliothèque gastronomique de l'Academia Barilla contient plus de 7.000 livres, dont des exemplaires uniques au monde. Une oeuvre magnifique datant du 16^e siècle, un des plus anciens livres de la collection, fait la fierté de M. Gianluigi Zenti, Directeur administratif.



M. Zenti montre un recueil d'articles sur « La Cucina Italiana » datant de décembre 1929.

M. Lucien Ducrey, assistant de M. Zenti, a guidé le Bureau à travers les cuisines pédagogiques, salles de dégustation et autres laboratoires de pâtisserie et de pizza. Toutes les installations sont flambant neuves et à la pointe du progrès. Déjà plus de 1.800 personnes ont suivi les cours de l'académie et plus de 5.000 personnes ont fréquenté les lieux, dont 50-60% d'étrangers.



Hans Russegger, Neeme Rand, Lucien Ducrey et Adolf F. Steindl lors de la visite des installations de l'Academia Barilla

Du 14 au 16 septembre 2005, l'industrie européenne de l'huile d'olive se réunira au centre pour assister à un atelier international de trois jours, intitulé « Présent et futur de l'huile d'olive européenne », co-financé par l'Union européenne, ayant comme but de promouvoir la consommation de l'huile d'olive dans les pays européens, notamment dans les pays faibles consommateurs et dans les nouveaux pays membres.



Autour d'un vin d'honneur, le Bureau a pu discuter avec les responsables de l'Académie des modalités d'une éventuelle collaboration dans le domaine de l'organisation de séminaires. L'AEHT espère compter bientôt cette Académie ainsi que l'Ecole Internationale de Cuisine Italienne ALMA parmi ces membres.

En fin d'après-midi et le lendemain matin, le Bureau s'est réuni pour discuter des affaires courantes de l'AEHT. L'ordre du jour étant bien chargé, il a fallu 6 heures pour passer en revue tous les points. Les décisions prises seront présentées aux Rencontres d'Antalya.



Le restaurant Parma Rotta de Parme

En soirée, invité par l'entreprise Barilla au restaurant Parma Rotta (Via Langhirano 158 43100 Parma, non loin du lieu où le fleuve Parme sort le plus souvent de son lit), le Bureau a

pu déguster des plats typiques de la province de Parme préparés par le chef Antonio di Vita. Le fromage Parmigiano, le Jambon de Parme, le Culatello de Zibello, le salame de Felino, les champignons et truffes noires de la région, ne sont que quelques bijoux du précieux panier de produits typiques d'une gastronomie d'une indiscutable valeur dont les membres du Bureau ont pu se délecter.



Le Bureau réuni autour d'Antonio Di Vita

Le samedi après-midi était réservé à une visite de Parme, ville resplendissante abritant plusieurs édifices exceptionnels. D'origine étrusque, Parme devint ensuite une florissante colonie romaine. Au Moyen Age, Parme fut le centre de nombreux combats et invasions, à cause de sa richesse et de sa position stratégique.





La Cathédrale

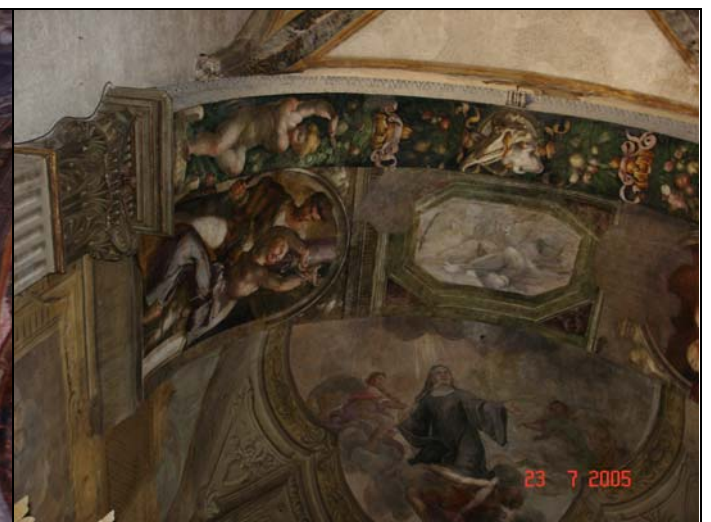


Le Baptistère

Les magnifiques exemples d'art roman comme la Cathédrale (datant de 1106, actuellement en rénovation pour ses 900 ans qu'elle fêtera l'année prochaine) et le Baptistère (XIII^e siècle) sont autant de témoins d'un passé glorieux. D'autres monuments valent largement le détour: l'église de la Renaissance de Saint Jean l'Évangéliste, enrichie par les fresques d'Antonio Allegri surnommé Correggio; l'église baroque de la Vierge de la "Steccata", dont l'intérieur révèle le génie de Francesco Mazzola dit Parmigianino. Devenue indépendante sous le gouvernement des Ducs de Farnèse (1545 – 1731), Parme s'enrichit d'autres chefs d'oeuvre artistiques et architectoniques, créant un itinéraire plein de charme et suggestion à travers les rues du centre historique. A ne pas manquer !



Fresque de Correggio



Fresque du jeune Parmigianino