



Les coups de food de Catherine

CATHERINE'S FOOD LIGHTNING STRIKES

Catherine Seiler, rédactrice en chef du webmagazine Luxury Must Hospitality, chroniqueuse gastronomique
Catherine Seiler, editor of the web magazine Luxury Must Hospitality, food columnist



PORTRAIT EN TOUTE LIBERTÉ • PORTRAIT

Fulvio Pierangelini, la cuisine, une affaire de femmes

Il est de ces moments où je ne renoncerais pour rien au monde à mon métier de journaliste. Des instants privilégiés placés sous le signe de l'amitié, de la générosité et de la gourmandise. Rome, la ville éternelle, m'a récemment offert l'une de ces parenthèses heureuses. J'y suis partie à la rencontre d'un savoureux Chef italien, au caractère bien trempé et au franc-parler légendaire, qui m'a confié sa vision très personnelle de la cuisine. Portrait d'un monstre sacré de la cuisine du cœur. C'est à Bruxelles, lors d'un dîner au BoCConi, le restaurant du très célèbre hôtel Amigo, dont il est le Creative Director of Food, que Fulvio Pierangelini me lança un défi il y a quelques mois. Après m'avoir affirmé avec force que la cuisine n'était rien d'autre qu'une histoire de femmes, et devant mon air perplexe (comment un Chef, de surcroît italien, donc forcément un brin machiste, pouvait-il tenir de tels propos ?!), il m'enjoignit de venir à Rome sur les traces des femmes qui inspirent sa cuisine.

FULVIO PIERANGELINI, THE KITCHEN, A WOMAN'S BUSINESS

There are times when I realize how precious my career in journalism is. Privileged moments with friendship, generosity and gluttony. Rome, the Eternal City recently offered me one of those happy life parentheses. I met a wonderful Italian Chef, strong-willed and legendarily outspoken who told me his very personal vision of cooking. Portrait of a superstar in the kitchen of the heart.

It was in Brussels a few months ago, during a dinner at BoCConi, the restaurant of the famous Hotel Amigo, where he is the Creative Director of Food, that Fulvio Pierangelini gave me a challenge. After he strongly insisted that cooking was nothing but a story of women and in front of my puzzled look (how could a chef, especially an Italian one, therefore obviously slightly macho, make such remarks?!), he ordered me to come to Rome on the trail of women who inspire his kitchen.



Fulvio Pierangelini
« Cuisinez avec émotion et inquiétude, certains qu'aucun geste ne peut altérer l'instantanéité ».

Fulvio Pierangelini
"Cook with emotion and anxiety, certain that no gesture could spoil the immediacy".

Après avoir été adulé durant presque 30 ans par toute une génération de fins gourmets, dans son restaurant doublement étoilé de SanVincenzo, le Gambero Rosso, ce self-made man de génie, épris de liberté, est devenu une sorte de globe-trotter de la gastronomie. Il pose régulièrement ses valises à Rome, chez lui, où il dispense ses conseils à la table de l'illustre hôtel de Russie, l'un des fleurons de la collection Rocco Forte.

Cuissons courtes ou ingrédients crus, simplicité et spontanéité, il défend une cuisine de l'instant ou plutôt de l'instinct, dont la pierre angulaire est le respect du produit.

Chez Fulvio Pierangelini, les tomates se déchirent à la main car elles détestent les lames de couteau et le risotto mijote « gentiment » sans usage excessif de la cuillère (toujours en bois !). Sa grande sensibilité le conduit à s'émerveiller de tout, jusqu'à parfois même tomber amoureux d'un légume ou s'émouvoir devant les miches de pain odorantes à peine sorties de l'Antico Forno de son ami Pierluigi Roscioli, sans doute la plus belle adresse de Rome en matière de panification.

Dans ses yeux, défilent les souvenirs de la cuisine familiale, celle de sa grand-mère qui lui a certainement transmis cette folle envie de cuisiner comme une sorte de devoir social. Mais aussi les réminiscences des trattorias des bords de mer de sa jeunesse où il aimait à déguster les fritures de poisson.

Having been revered for almost 30 years by a whole generation of gourmets in his San Vincenzo two starred restaurant, the Gambero Rosso, this self-made genius, freedom-loving man became a kind of gastronomy globe-trotter. He regularly stops in Rome, at home, where he advises the table of the renowned Hotel de Russie, one of the flagships of the Rocco Forte Collection.

Short cooking times or raw ingredients, simplicity and spontaneity, he defends a cuisine of the moment, or rather of the instinct, whose cornerstone is respect for the product. At Fulvio Pierangelini, tomatoes are torn by hand because they hate knife blades and the risotto "gently" simmers without excessive use of a spoon (wooden always!). His high sensitivity leads him to marvel at everything, even driving him sometimes to fall in love with a vegetable or to be moved by fragrant bread loaves barely out of the Antico Forno of his friend Pierluigi Roscioli, probably Rome's finest breadmaker address.

In his eyes, live many memories of family home cooking, like the one from his grandmother, who has certainly given him this mad desire to cook, as a kind of social duty. But also reminiscences of the seashore trattorias of his youth where he liked to taste fried fish.

« En cuisine, toujours des femmes, des dames aux mains précieuses, détenant naturellement le geste, la beauté du geste » Il raconte avec passion comment les femmes de son enfance façonnaient des raviolis aussi doux à caresser que la soie, et confesse avec malice espérer parvenir un jour à cuisiner comme elles !

Des femmes qui alimentent ses délicieux souvenirs culinaires, mais aussi des femmes pour accompagner et inspirer sa cuisine au quotidien. Il affectionne particulièrement les discussions authentiques avec les maraîchères aux mains rugueuses qui



préparent si délicatement les artichauts ou la puntarella (une sorte de chicorée italienne) sur le marché du Campo dei Fiori. Des femmes qui hantent assurément sa cuisine lorsqu'il compare avec bonheur le risotto à une jolie femme qui exige de l'attention, des regards, du savoir-faire, du respect, des gestes doux empreints d'affection et surtout beaucoup d'amour.

« Je cuisine comme une femme ». Cuisine de femmes ou pas, il n'en demeure pas moins que malgré un immense talent mondialement reconnu, Fulvio Pierangelini signe avant tout une cuisine d'une belle humilité. Se plaisant ainsi à répéter que la simplicité est un point d'arrivée et non un point de départ et rêvant d'ouvrir un restaurant qui ne servirait que deux personnes !

"In the kitchen, always women, women with precious hands, naturally using the gesture, the beauty of the gesture".

He passionately tells how women of his childhood fashioned raviolis as sweet to caress as silk and mischievously confesses that he hopes he can cook like them one day!

Women fueling delicious culinary memories, but also women to accompany and inspire his kitchen on a daily basis. He particularly likes authentic discussions with ladies selling vegetables with their rough hands that so delicately prepare artichokes or puntarella (a kind of Italian chicory) on the Campo dei Fiori market.



© Photos : Hôtel Amigo Brussels Ristorante Bocconi

Women who certainly haunt his kitchen when he happily compares risotto to a pretty woman who requires attention, needs to be looked at, expertise, respect, gentle gestures full of affection and most of all a lot of love. "I cook like a woman".

Woman's cooking or not, the fact remains that despite an immense talent worldwide recognized, Fulvio Pierangelini signs a kitchen with beautiful humility. He likes to repeat that simplicity is an end point not a starting point and that he dreams of opening a restaurant that would only serve two people!