

UN LIEU DE PATRIMOINE. LE COMMERCE DE RAVIOLI DANS LA VIEILLE VILLE DE GRASSE

Chiara PAGNOTTA

L'acte de manger ne signifie pas seulement calmer sa faim, mais implique aussi de savourer des aliments en fonction du goût et des habitudes que nous avons acquises et qui nous ont été transmises.

À travers cet article, nous entendons nous concentrer sur une typologie d'aliments, sur la diffusion et la commercialisation d'un produit fini particulier parmi les immigrés italiens à Grasse. Pour ce faire, nous nous sommes appuyés sur l'histoire orale d'une famille des producteurs et commerçants de ravioli dans la vieille ville de Grasse, et sur quelques autres *interviews* réalisées auprès d'Italiens arrivés en ville au cours de différentes périodes d'immigration. Notre objectif est celui de montrer brièvement les habitudes culinaires des immigrés italiens à Grasse¹.

Comme il arrive souvent dans le cas de l'immigration italienne en France, la nourriture consommée par les immigrés symbolise une frontière impliquant une distinction entre « nous » et « eux » ; elle revêt la forme d'un marqueur ethnique et représente ce que l'on est.

Les immigrés sont souvent représentés par des clichés, définis par la nourriture qu'ils mangent : des pâtes, des pizzas, des tomates cultivées dans les jardins souvent emblématiques de toute une vie. « *L'homme est ce qu'il mange* » écrivait Ludwig Feuerbach, et les Italiens sont définis à travers de nombreuses formes de pâtes dont ils se nourrissent. Macaroni et ravioli notamment deviennent des signes extérieurs de l'italianité.

Les « macaroni » sont le symbole de la migration en provenance de l'Italie du sud, alors que les ravioli, typiques de Grasse, ont été amenés dans la ville française par l'immigration piémontaise.

Nous savons, grâce à certaines recherches², que l'immigration italienne à Grasse au XIX^e siècle provient de certaines vallées du Piémont, ce qui nous a été confirmé par les habitudes alimentaires des immigrés italiens durant cette période. Les ravioli, en effet, par leurs formes et leurs farces, sont un plat typique de la cuisine de l'Italie du Nord : ils prendraient leur origine en particulier à Gavi vers 1200³.

Le magasin de pâtes situé rue Mougins-Roquefort a ouvert à Grasse au début du XX^e siècle comme boutique de commercialisation et de production de pâtes artisanales. Au moment où l'émigration était à son apogée, durant le XX^e siècle, il existait au sein du centre historique de la ville trois boutiques de fabrication de pâtes qui se sont toutes les trois transformées en même temps que la vieille ville s'est dépeuplée, et une d'entre elles est devenue une épicerie. Nous devons aussi son origine à l'émigration en Argentine de l'arrière-grand-père du propriétaire actuel. Grâce aux gains qu'il avait obtenus avec cette émigration temporaire en Argentine (qui a eu lieu deux fois à deux moments différents, sa femme étant restée à Grasse, la première fois parce qu'elle était enceinte et la seconde pour s'occuper du magasin), le reste de la famille avait pu ouvrir et continuer de s'occuper du magasin.

À travers les *interviews*, nous observons que la clientèle du magasin a changé aussi au cours des années : si les clients ont été d'abord piémontais, puis calabrais, actuellement beaucoup de Français et d'étrangers vont faire leurs courses chez eux. Le changement de la

¹ Nous ne parlerons pas de l'immigration italienne à Grasse, ni du point de vue historique, ni du point de vue quantitatif, étant donné que le thème est déjà abordé dans un autre article de cette revue.

² P. Corti, R. Schor (dir.), « *L'esodo frontaliero : gli Italiani nella Francia meridionale* », numéro monographique de *Recherches régionales*, 3^e trimestre 1995 ; D. Albera, P. Corti, (dir.), *La montagna mediterranea una fabbrica d'uomini ?*, Cavallermaggiore, Gribaudo, 2000.

³ Gavi est une petite ville du Piémont située au niveau des Apennins entre Gênes et Alexandrie.

clientèle semble refléter celui de la composition des flux migratoires : les Piémontais sont arrivés à la fin du XIX^e siècle, alors que les Calabrais sont venus au milieu du XX^e siècle.

La préparation des produits semble un savoir davantage transmis de génération en génération qu'hérité d'un savoir traditionnel. C'est l'arrière-grand-mère du propriétaire actuel qui a ouvert le commerce et la transmission du savoir culinaire s'est réalisée toujours à l'intérieur du même noyau familial, et ce, de la fabrication des pâtes jusqu'à la préparation des sauces d'accompagnement. La première propriétaire, en effet, était une paysanne dont la famille était originaire d'une vallée située à côté de Coni⁴. Elle avait ouvert son activité en utilisant les recettes que lui avait transmises sa famille, sans toutefois avoir jamais fait de la cuisine sa profession. L'hérédité s'est transmise jusqu'à aujourd'hui. Voilà le témoignage du petit-fils : « *C'est moi qui ai la science familiale. Pas nécessairement la recette italienne, mais la façon de faire que j'ai apprise dans ma famille* ».

Grâce à la préparation de certains plats, selon des recettes apprises en famille, il y a résurgence des liens avec les ancêtres et avec les lieux d'origine de ces derniers. À travers le récit, la relation des immigrés avec les aliments typiques du territoire est récurrente et continue au point qu'elle semble être la garante des secrets de la réussite de la préparation culinaire.

⁴ Cuneo en Italie, ville du Piémont.