

LA COLONNE D'HENRI DE STADELHOFEN

Pas de raclette pour Tino Rossi

SPAGHETTI, FEDELINI, ZITA, MACARONI,
FETTUCCHINE, PENNE, GNOCCHI,
LASAGNE, VERMICELLI...



« Ma mère appelait tout cela des "macaronades !" » A l'issue du déjeuner italien, Tino de nous citer la recette préférée de sa mère. Il fallait pour nous deux : 200 g de lasagne, quelques anchois dessalés, un piment rouge fort, du persil haché et une gousse d'ail dans un demi-verre d'huile d'olive. Elle cuisait les pâtes, faisait dorer l'ail dans l'huile et ajoutait le piment, les anchois pilés et le persil et tout cela cuisait à petit feu en écrasant bien l'ensemble. Ensuite, elle égouttait les pâtes et les accommodait avec la sauce, tout ceci avec un petit vin blanc du Cap Corse.

Marius Berthet, le directeur des programmes, nous avait invités, Tino et moi, après une émission en direct qui se déroulait dans les anciens studios de Radio Genève, place du Jeu de l'Arc. Une place noire de monde, une foule délirante réclamant l'arrivée de Tino au balcon et un Tino Rossi souriant, chaleureux, qui venait de se régaler d'un pot-au-feu bollito misto dont le chef, sur sa demande, voulut bien nous donner la recette.

Voici la recette :

Petits oignons hachés, une pointe d'ail, une tranche de lard maigre haché mélangé avec la mie du pain, un petit peu de persil (à ne pas oublier que le foie et le cœur de la poule pendant ce temps revenaient au beurre). Tout cela haché et malaxé avec deux œufs, blanc et jaune, le sel et le poivre. La poule était présentée recousue et ligotée et, ma foi, fort appétissante.

Le chef était valaisan et Tino :

- « J'aimerais bien connaître la raclette »
- « Parfait ! Mon cousin à Crans-sur-Sierre nous en fera une délectable »...
- « Est-ce que vous repartez par avion ? »
- « Non, en auto par le Simplon, mais hélas, j'ai rendez-vous pour un concert à Turin ».

Tino Rossi est-il revenu à Crans mais... incognito ?