

Les enfants, petits rois al dente de L'Italie à Table

Le festin transalpin met le couvert quai des Etats-Unis, du 26 au 29 mai. La gastronomie en vert, blanc et rouge fera la part belle à 600 jeunes Niçois attendus dans différents ateliers

Chambre de commerce italienne. Événement gastronomique et éducatif. Saveurs authentiques. Qualité des produits et des exposants. Tout est dit dans l'édito du programme. Emballé, pesé pour *L'Italie à Table*, qui va mettre le couvert à ciel ouvert, avec vue sur mer, du 26 au 29 mai, de 10 h à 20 h. Au menu de la manifestation, dont l'entrée est gratuite: le meilleur de l'art culinaire transalpin. À travers treize provinces: Piémont, Ligurie, Toscane, Ombrie, Rieti, Pouilles, Sardaigne, Sicile... Avec une nouvelle participante: la région de Parme. Qui commence comme Parmigiano Reggiano. Qui viendra aussi avec ses pâtes, ses conserves de poissons ou végétales, ses vins, ses produits laitiers, sa boulangerie... Même corne d'abondance dans les autres parties de la botte. Charcuterie, fromage, riz, noisettes, chocolats, glaces, polenta, biscuits, pesto, anchois, truffes, pizza... De quoi rester baba devant cette grande bouffe. En évolution. «*Au départ, l'Italie à Table avait pour but de fa-*



L'Italie à table, c'est bien sûr, de l'art culinaire et... du cochon !

(Photo Franck Fernandes)

voriser les échanges économiques. On avait alors imaginé un outil de promotion de Nice en Italie. Et inversement. C'est toujours le cas, toutefois le salon est devenu une super-fête, une vaste promenade avec démonstrations de cuisine, dégustations, animations... Celui qui parle, c'est Agostino Pesce, directeur de la Chambre de commerce italienne. Un peu exténué. Et pour cause: «*Cette année, c'est une semaine plus tôt que d'habitude à cause de l'Euro 2016. Et comme on a dû attendre le démontage de la Mud Day, il ne nous reste que deux jours pour tout installer !*»

Tache d'huile

Soit 52 pagodes sur près de 900 m² de surface aérée, abritant une centaine d'exposants et d'intervenants. Car il ne s'agit pas uniquement de se remplir de calories al dente et de se la jouer façon orgies romaines. On partage les bonnes choses. Ce qui signifie également offrir au public, un lieu d'échanges, de rencontres, de connaissances, d'apprentissage. Ce

riche programme s'adresse notamment aux gamins: «*On passe de deux cents à six cents écoliers de Nice et de la Métropole, attendus dans une multitude d'ateliers et de conférences pédagogiques.*» Tout le monde se met à l'italien. Parlé. Gesticulé. Mangé. «*Au-delà des 23 000 repas italiens servis dans les cantines scolaires niçoises, notre manifestation est l'occasion de présenter aux enfants, le régime méditerranéen et l'importance d'une alimentation correcte ainsi que la culture et la langue italienne à travers des produits et recettes typiques.*»

Il y a des mayonnaises qui prennent vite et bien. C'est le cas de cette table ouverte sur les richesses voisines des Alpes-Maritimes. Elle fait tache d'huile: «*La notoriété de L'Italie à Table s'étend. Après Nice, une première édition aura lieu dans la foulée, à Antibes, du 2 au 5 juin, au Pré des Pêcheurs sur le Port Vauban avec 25 pagodes.*» C'est ce qu'on appelle le *Miracle à l'italienne*. Et ce n'est pas du cinéma !

CHRISTINE RINAUDO
crinaudo@nicematin.fr