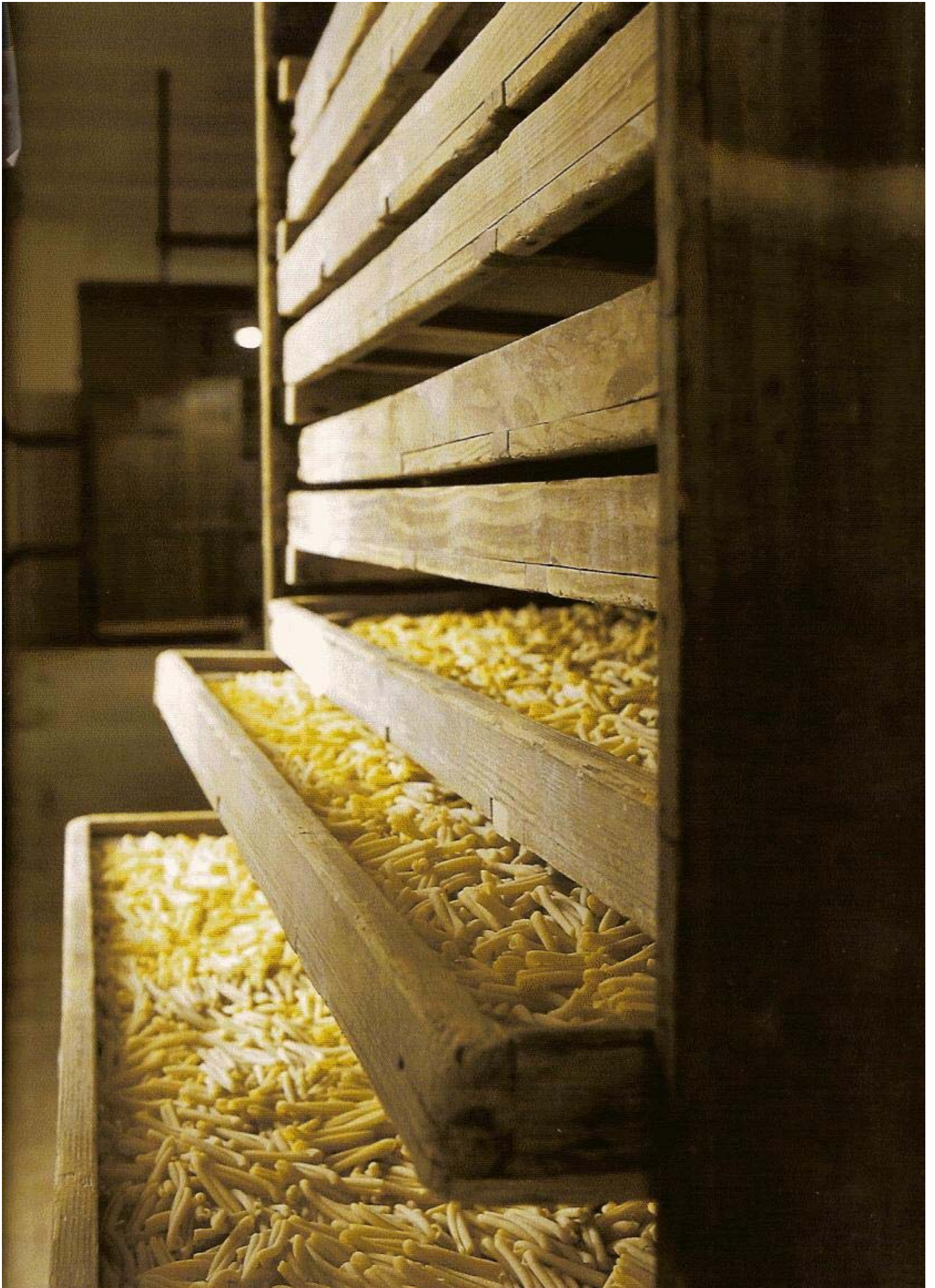


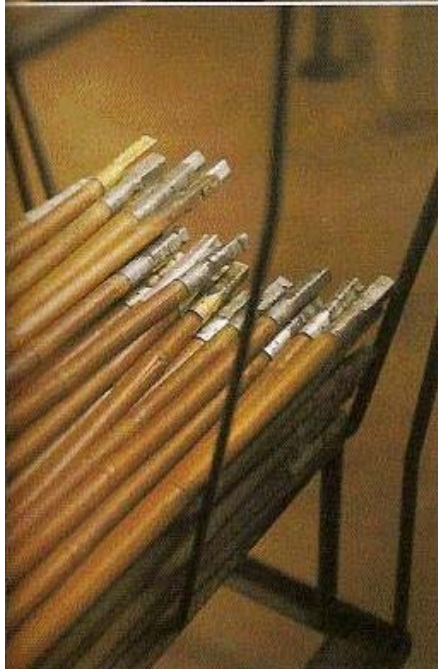
Fenêtre sur...

# Saga pasta!

*Depuis cinq générations, la famille Cavaliere n'a d'autre ambition que de produire la quintessence de la pâte artisanale. Une seule recette, du temps, le goût de l'excellence et l'amour du travail bien fait... Alchimie al dente!*

REPORTAGE ET TEXTE CATHERINE DE CHABANEIX. PHOTOS MARIE-PIERRE MOREL.

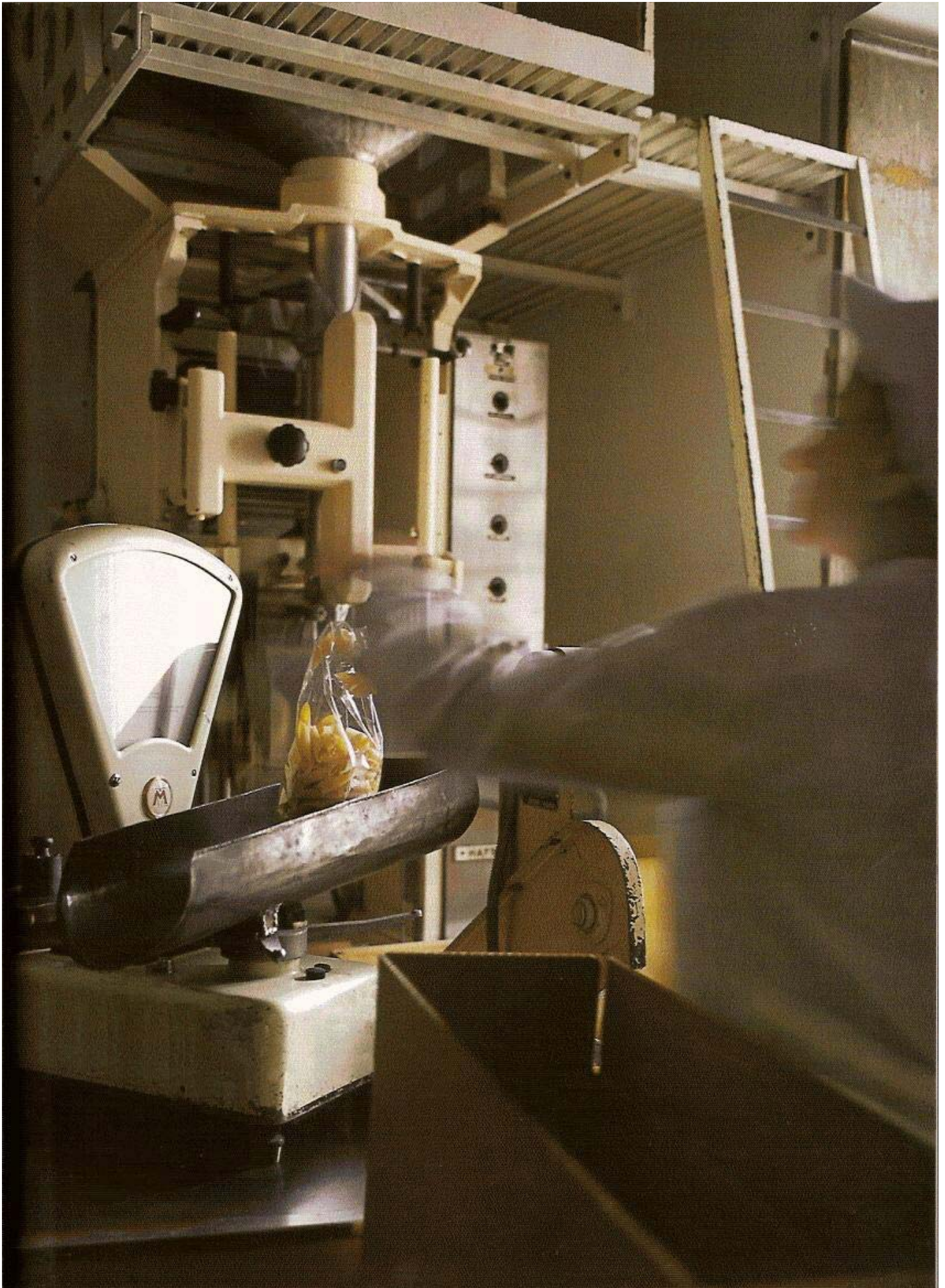


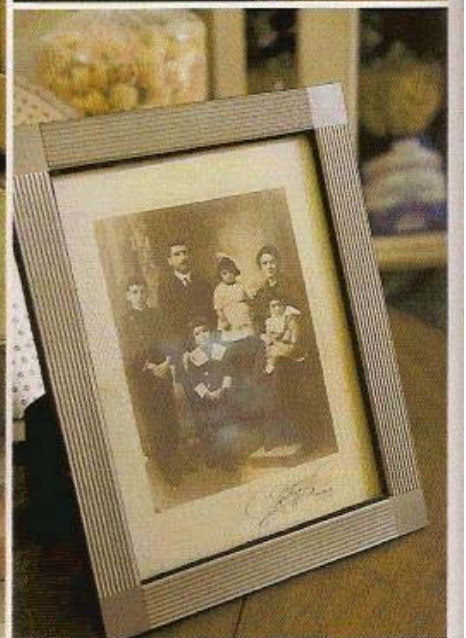
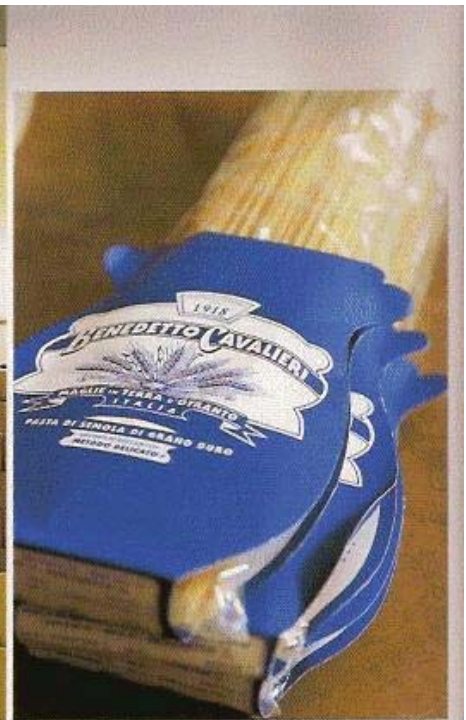
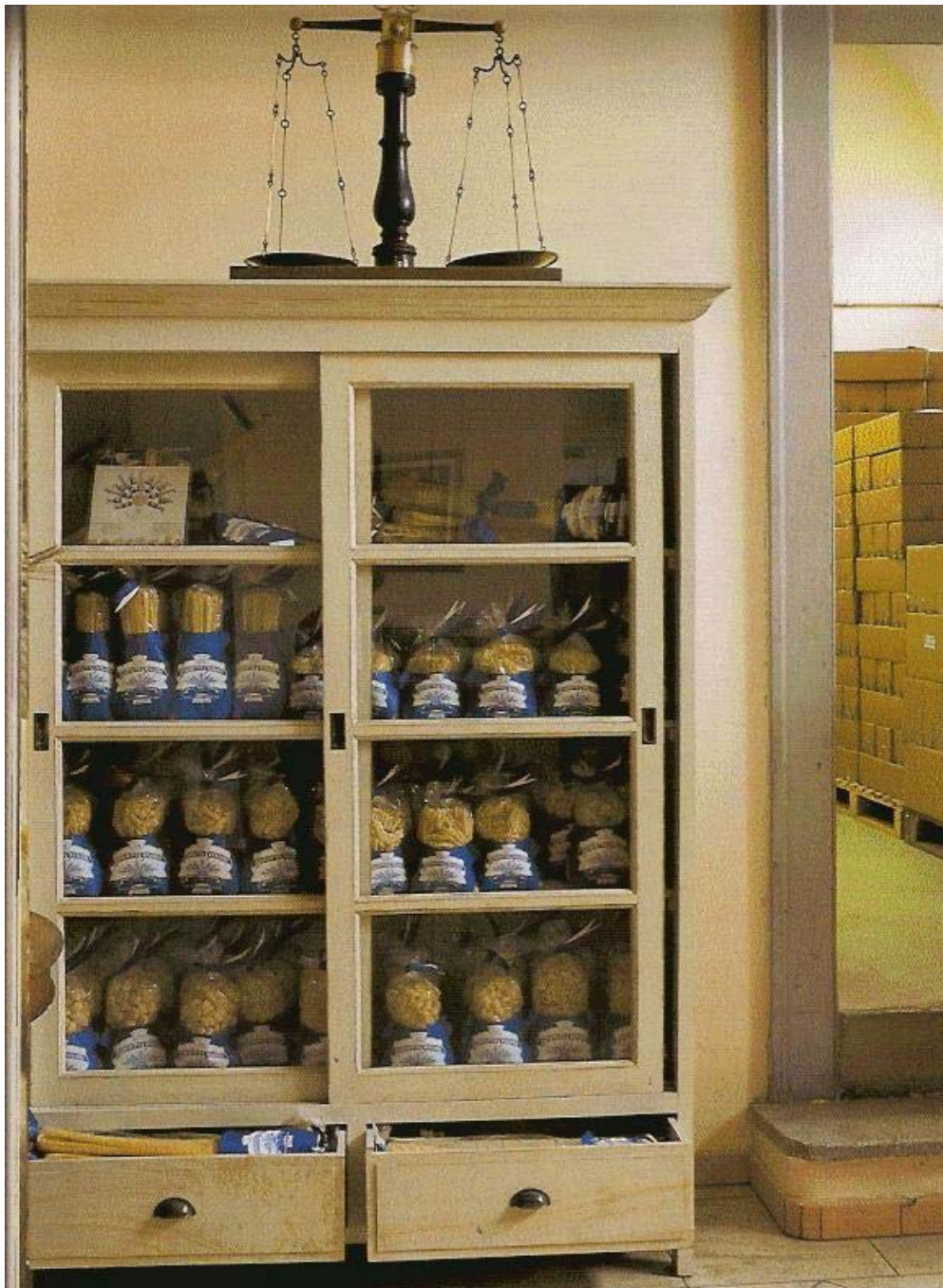


Dans le laboratoire, les meilleures semoules de blé dur seront transformées en spaghetti, avant d'être posés à cheval sur des bambous du Tonkin qui laissent respirer la pâte, puis prendront place dans un séchoir. Page de droite, rigueur et contrôle de l'homme jusqu'à la phase finale, l'emballage avant la commercialisation.

**A** lors que tout un chacun court après le temps, Benedetto Cavalieri, lui, cultive les heures précieuses à mitonner une saveur irréprochable. Une volonté fidèle à l'opiniâtreté de ses ancêtres qui, en 1918, plantèrent les bases d'une entreprise artisanale. Avec pour unique préoccupation, élever la *pasta* au rang de mets de choix ! C'est à Maglie, dans les Pouilles, non loin de Lecce, qu'est localisé le *pastificio Benedetto Cavalieri*, du nom de son fondateur. Au début du siècle dernier, père et fils, non contents d'être considérés comme des maîtres de la culture du blé et de sa mouture, eurent l'ingéniosité de mettre à profit leur savoir-faire d'agriculteur et de meunier pour fabriquer de nobles pâtes. Leur descendance n'a

jamais dérogé à cette exigence et a résisté aux propositions comme aux tentations d'industrialiser le procédé familial. Ils voulaient à tout prix en contrôler la production. Dans les bâtiments d'origine, la fabrique est toujours en activité et les murs vibrent de la passion et de l'amour que monsieur Cavalieri nourrit pour ses pâtes. Tout commence par le blé sélectionné selon l'exposition des champs qui ondulent sur les collines des Pouilles, sous le soleil de la Calabre ou en Basilicate. A chaque type de pâte sa semoule. Les proportions différent et l'élaboration elle-même, fruit de l'expérience et de mille attentions, a été baptisée par l'actuel Benedetto, petit-fils du premier, « méthode délicate », qui préserve les valeurs biologiques et





Dès l'entrée, alignées sur les étagères, sont réunies toutes les formes de pâtes que produit Benedetto Cavalleri. L'étiquette bleue est devenue label de qualité et d'un certain art de vivre. Au bureau, le portrait d'Andrea, l'arrière-grand-père qui veille sur les générations à venir. En bas, ruote aux langoustines et roquette.

nutritionnelles du blé dur. Le procédé, divisé en quatre temps, se déroule au premier étage du bâtiment, où la température avoisine les 26 °C. Etape *numero uno*, malaxer longuement la semoule avec l'eau. *Numero due*, passer lentement la préparation dans les *trafile di bronzo*, moules en bronze perforés selon différentes formes. Puis les pâtes sont mises à sécher à basse température, de 24 à 40 heures sur des claies en bois ; un séchoir date de 1937. La dernière phase, dite « de stabilisation », nécessite encore 24 heures pendant lesquelles les pâtes sont stockées avec soin dans une pièce climatisée. Fin prêtes, d'un aspect poreux qui retient la sauce, elles rejoignent le



rez-de-chaussée, où elles sont empaquetées par des mains méticuleuses. Vingt-trois variétés de pâtes ont conquis de nombreux palais, qui sont expédiées aux quatre coins de la planète pour être servies sur les meilleures tables... L'acteur Harvey Keitel n'interrompt-il pas un tournage jusqu'à la livraison de ses pâtes préférées. Caprice de star ou dépendance à une drogue douce ? Seule certitude, il est difficile de s'en passer lorsqu'on y a goûté.

*On peut trouver le goût unique de ces pâtes artisanales en France dans les boutiques Résonances. Mille mercis à Comptoir d'Italie qui nous a aidés dans la réalisation de ce reportage.*