



LITTÉRATURE

Nathacha Appanah, Choix Goncourt 2025 de la Belgique


© AFP.

Cette année, près de 250 étudiants jurés ont participé au Choix Goncourt de la Belgique en lisant les huit romans de la deuxième sélection officielle. Après plusieurs heures d'échanges passionnés, les étudiants ont été, au premier tour, *La nuit au cœur* de Nathacha Appanah (Gallimard). Son roman entrelace trois histoires de femmes victimes de la violence de leur compagnon. « Sur le fil entre force et humilité, Nathacha Appanah scrute l'éénigme insupportable du féminicide conjugal, quand la nuit noire prend la place de l'amour », note le communiqué. Nathacha Appanah se verra remettre le « Choix Goncourt de la Belgique » en mars 2026, des mains de M. Xavier Lapeyre de Cabanes, ambassadeur de France en Belgique. A.L.

ABONNÉS



Retrouvez notre analyse complète du Choix Goncourt 2025 de la Belgique sur notre site.

GASTRONOMIE

« La cuisine italienne, c'est bien plus que la pizza ou les pâtes »

Emanuele Indorato, chef italien 2026, explique ce qui fait la singularité de la cuisine italienne, désormais inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco, une première mondiale.

ENTRETIEN

EVA RISKO

Traditionnelle, authentique et accessible, la cuisine italienne s'invite aussi bien sur les tables familiales que dans la gastronomie. On la qualifie souvent de « meilleure du monde ». Désormais, le ressenti collectif prend une dimension officielle : mercredi, elle a été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, devenant ainsi la première cuisine nationale à recevoir une telle distinction. Une année d'autant plus marquante pour Emanuele Indorato, chef du *Mona Lisa* à Yvoir, élu restaurateur italien de l'année 2026.

Vous avez été élu restaurateur italien de l'année et, dans la foulée, la cuisine italienne devient la première cuisine reconnue par l'Unesco. Comment vivez-vous cette année particulière ?

C'est une immense fierté et beaucoup d'émotion. Pour moi, cette reconnaissance rend la cuisine italienne unique et précieuse. C'est une cuisine qui repose sur des gestes simples mais extrêmement précis, sur une grande attention aux détails et surtout sur une vraie sensibilité. Chaque plat raconte quelque chose : une histoire, une mémoire, une émotion. La cuisine italienne, ce sont les dimanches chez la grand-mère, les grandes tablées familiales, les fêtes de Noël, de Pâques, les mariages. C'est une cuisine profondément ancrée dans la vie quotidienne, dans les traditions et c'est cela qui est reconnu aujourd'hui. En Italie, lors de la reconnaissance par l'Unesco, on a parlé de « cuisine d'affection », parce qu'elle est faite pour être partagée et vécue ensemble.

Est-ce que la « vraie » cuisine italienne est réellement connue en Belgique ?
Je ne veux surtout pas juger mes collègues restaurateurs, chacun travaille comme il peut et comme il veut... mais c'est vrai que beaucoup de restaurants proposent une cuisine italienne adaptée aux goûts belges, et je le comprends. Mais la vraie cuisine italienne est parfois ailleurs. Les Belges voyagent beaucoup, découvrent l'Italie, goûtent autre chose que ce qu'ils connaissaient ici, et ils deviennent de plus en plus curieux de cette authenticité.

On réduit souvent la cuisine italienne à la pizza ou aux pâtes. Qu'est-ce qui distingue, selon vous, la gastronomie italienne de ces plats populaires ?
Grâce à la reconnaissance de l'Unesco, on va enfin comprendre que la cuisine italienne représente bien plus que la pizza ou les pâtes, qui n'en constituent même pas la base. Dans sa dimension gastronomique, la cuisine italienne ne s'éloigne jamais des recettes traditionnelles. Dans mon restaurant, je revisite certains classiques à travers une cuisine contemporaine, toujours nourrie de souvenirs d'enfance et des plats que je cuisinais avec ma grand-mère. Derrière chaque plat, il y a une histoire, un territoire, un produit. La différence se fait dans la précision et la technique, mais la base reste la même : on ne traite pas les traditions.

Que ne sait-on pas toujours, ici, sur la diversité régionale de la cuisine italienne et notamment sicilienne, celle que vous proposez ?

Ce que l'on ne sait pas toujours, c'est qu'en Italie, la cuisine varie énormément d'une région à l'autre, et même d'un village à l'autre. La Sicile, par exemple, a une identité culinaire très forte. C'est une cuisine liée à la mer, la terre, aux saisons, avec des produits très spécifiques.

Comment expliquez-vous que la cuisine italienne touche autant de personnes partout dans le monde ?

La qualité des produits est essentielle. En Italie, il y a le soleil, la mer, une terre très généreuse. Une tomate mûrie au soleil n'a rien à voir avec une tomate de serre. C'est cette qualité des produits qui explique pourquoi la cuisine italienne exploite des goûts si riches, qui plaisent à tant de monde.

Pensez-vous que la reconnaissance de l'Unesco va changer la perception de la cuisine italienne ?

Oui, je le pense. Lorsque les gens

goûtent à la vraie cuisine italienne, préparée dans le respect des traditions, ils changent souvent de regard et n'ont plus envie de revenir à une cuisine italienne adaptée. Depuis cette reconnaissance, nous avons tous une responsabilité supplémentaire : celle de transmettre la véritable identité de la cuisine italienne, une cuisine de valeurs et d'histoire.

Pourquoi mérite-t-elle cette reconnaissance de l'Unesco plus qu'une autre cuisine ?

La cuisine italienne est l'une des cuisines les plus connues au monde, notamment grâce à l'histoire de l'émigration italienne. Les Italiens ont emporté leur cuisine partout avec eux et ont fait vivre leurs traditions à l'étranger. C'est un véritable héritage. J'ai grandi avec cette cuisine et je la transmettrai à mes enfants en espérant qu'ils la transmettent à leur tour aux générations suivantes. C'est grâce à cette transmission, de génération en génération, que la cuisine italienne a conservé toute sa valeur et bénéfice aujourd'hui d'une telle distinction.



Les cinq erreurs à ne surtout pas commettre

1. Ruiner la carbonara

Pour le chef italien, le principal crime culinaire reste la « fausse » carbonara. « La vraie carbonara, c'est quatre ingrédients : guanciale, jaune d'œuf, pecorino romano et poivre noir. Pas de crème, pas de lardons, pas de parmesan », insiste-t-il. Le guanciale est sauté à la poêle jusqu'à devenir croquant, son gras doit être mélangé aux œufs et au pecorino pour former une pâte. « C'est ça qui crée la crème naturelle. »

2. Mettre du fromage partout

« Surtout pas de parmesan avec du poisson. » Chaque fromage a sa place : pecorino pour certaines pâtes, parmesan pour d'autres, ricotta salée pour la *pasta alla Norma*. Et surtout : « Jamais d'emmental ou de gruyère. » Même les lasagnes sont souvent malmenées : « En Italie, on ne gratine pas les lasagnes. On finit avec un peu de béchamel mélangée à la sauce tomate, c'est tout. »

3. Ananas, poulet ou mayo sur la pizza

Pour lui, l'ananas sur la pizza est « la pire des choses ». Même verdict pour le poulet, la mayonnaise, le ketchup ou la sauce barbecue. La base reste « une bonne pâte, la sauce tomate et la vraie *fior di latte* » (mozzarella au lait de vache).

4.

Trop cuire les pâtes

Pour Emanuele Indorato, cuire les pâtes trop longtemps, c'est ruiner le plat.

« Si les pâtes doivent cuire dix minutes, on les sort à huit et on termine

la cuisson dans la sauce. Elles doivent rester *al dente*, pour le goût comme pour la digestion », explique-t-il.

5. Manger avec n'importe quels couverts

« La pizza, ça se mange avec les mains », rappelle-t-il. Quant à couper les spaghetti ou à les enruler à la cuillère ? Sacrilège. « Ça ne change rien au goût, mais selon le *galateo* – les règles du savoir-vivre italien –, on mange les spaghetti seulement avec la fourchette. » E.R.O.