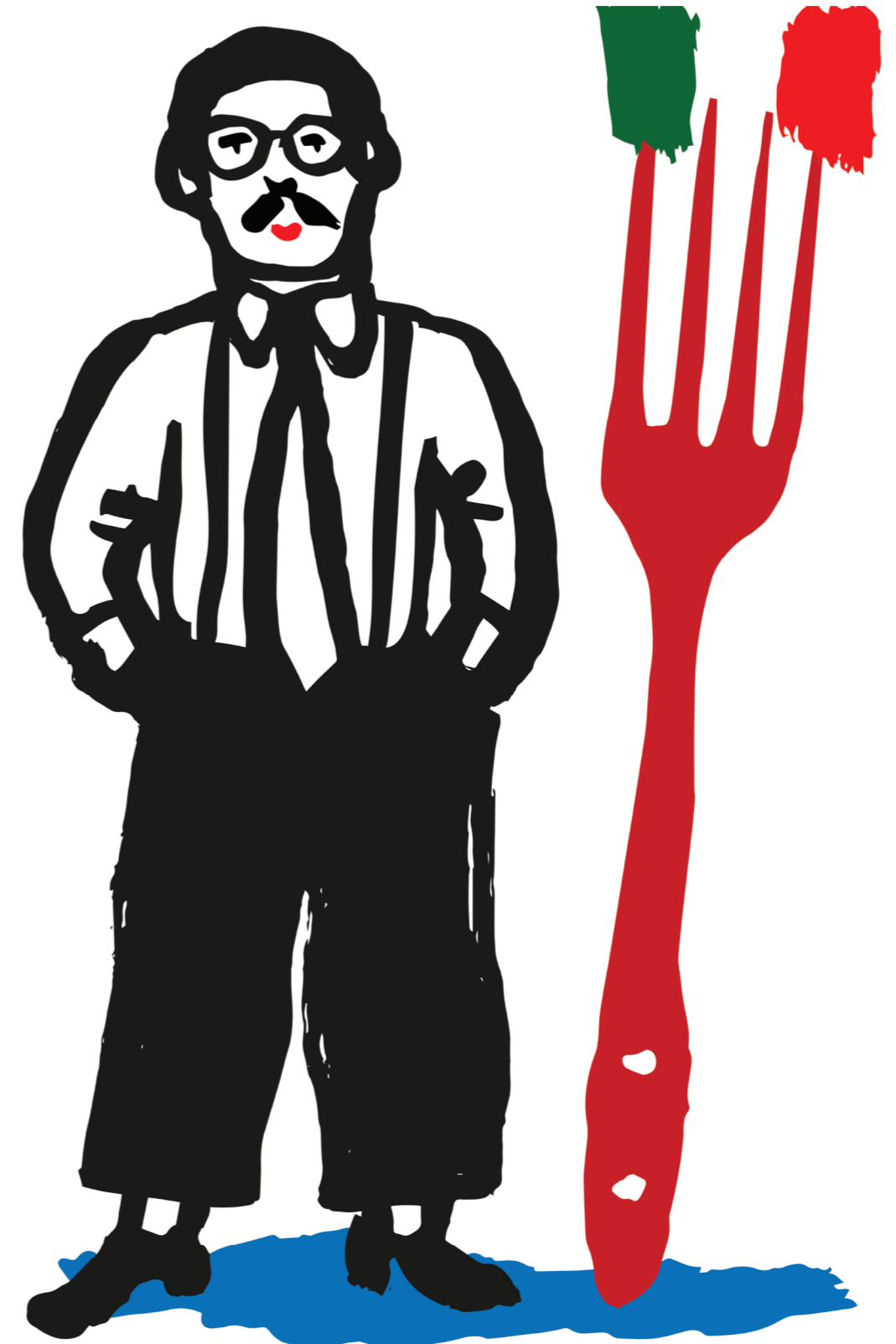


En 1947, la Belgique et l'Italie signent les « accords charbon » : de la force de travail contre du charbon. Des centaines d'Italiens émigrent alors vers la Belgique pour y devenir mineurs. Ces hommes, des fils de paysans pour la plupart, proviennent des régions les plus pauvres d'un pays dévasté par la guerre. Les épouses et les enfants les rejoignent quelques mois plus tard. Originaire de Lercara Friddi, en Sicile, la famille Caruso s'installe en région liégeoise. Dix ans plus tard, les premiers restaurants italiens apparaissent dans la ville. Joseph Caruso, le fils aîné, est engagé à 13 ans au Dottore, place du XX août. Après avoir occupé divers postes dans à peu près tous les restaurants italiens réputés de l'époque, il ouvre la Friterie Caruso, au Thier-à-Liège, et monte le premier traiteur italien de la ville. Il ouvre ensuite le restaurant Caruso, à Droixhe, une enseigne familiale où il propose avec son épouse Josée, également originaire de Lercara, une cuisine italo-belge : les tagliatelles crème tomate, le cannelloni, la croquette de crevettes, l'escalope de veau milanaise avec frites et le premier *osso buco* de la ville. Son fils Gianni donne un coup de main dès son plus jeune âge. Passionné de cuisine, celui-ci découvre une cuisine italienne plus authentique lors de ses voyages en Sicile. En 2001, il ouvre avec son épouse Isabelle sa maison, le Lucana, à Wanze, où il propose une cuisine italienne plus gastronomique, ouverte à tous les grands terroirs d'Italie. Lors de ses voyages, le chef rencontre cuisiniers, petits producteurs et vigneron. Sa maison se fait une réputation tant par sa cuisine que par sa carte des vins. Les *tagliolini al tartufo* (tagliolini à la truffe) sont un premier « plat signature ». D'autres créations suivent : un *risotto al nero di seppie*, *gambero rosso di Sicilia*, puis des dizaines de créations à partir de la *pasta fresca* (la pâte fraîche) ou de la *pasta secca* (la pâte sèche), qu'il déniché chez le meilleur *pastificio* de Gragnano, dans la banlieue de Naples. Son « Couscous comme à Trapani » est une autre création, comme sa *guancia di vitello*, *candita alla barolo*, une joue de veau confite au barolo, plat hommage à un repas fait chez Nadia Santini, la cheffe du Dal Pescatore. Tous ces plats, et des dizaines d'autres, font la réputation de Gianni Caruso et de sa maison. Élu « Chef italien de l'année » par le Gault & Millau, Gianni n'a jamais renié ses racines, auxquelles il rend hommage dans ces pages. Son Lucana est aujourd'hui considéré comme l'un des meilleurs restaurants italiens du pays. *La Cucina da Gianni* raconte l'histoire de cette famille et d'une passion que le chef partage avec elle pour la table. Une cinquantaine de recettes sont proposées dans l'ouvrage. Des recettes, mais aussi des souvenirs et des voyages, à la découverte de producteurs. Encore et toujours. Un peu plus qu'un livre de cuisine ...



*La Cucina da Gianni*



*La Cucina da Gianni*

Sh-Op Editions