

DUDELANGE A L'ITALIENNE

# Des hauts fourneaux aux fours de pizza

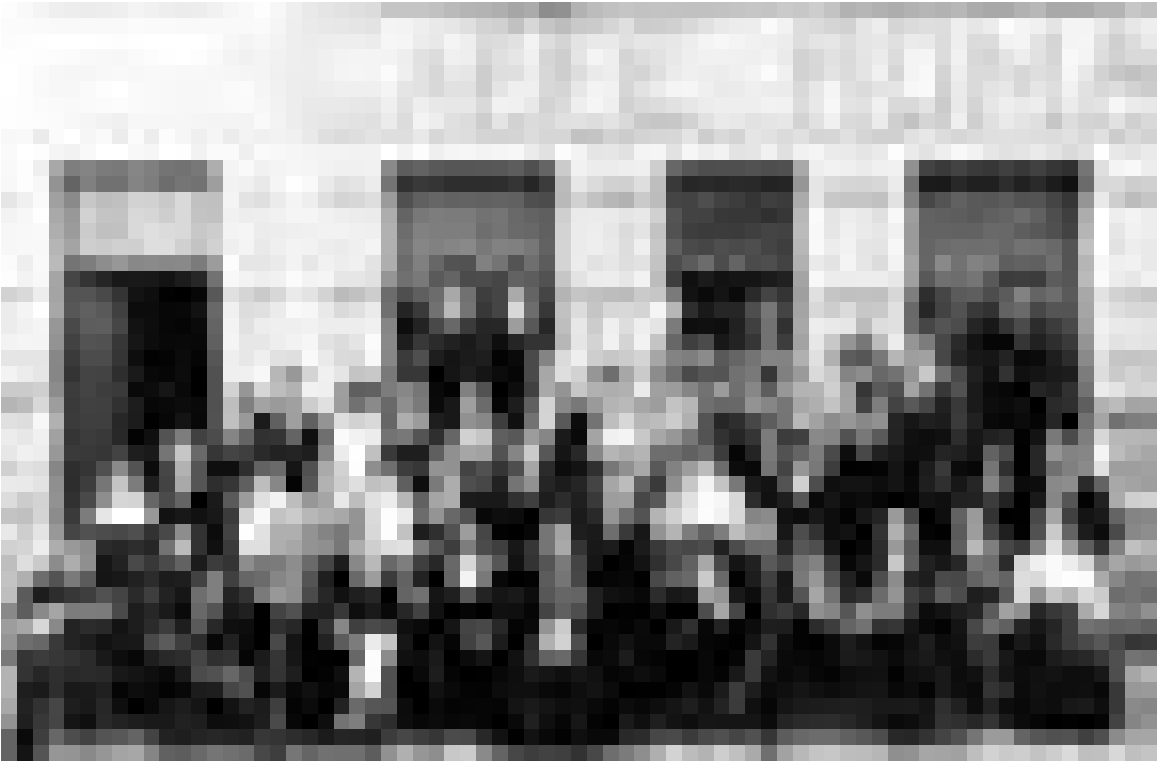


Photo extraite de "50 Joer Schoul Italien" (Archives: J.P. Conrardy, Ville de Dudelange, R. Mercier, E. Lorenzini & CDMH).

Si l'immigration historique italienne à Dudelange date de plus d'un siècle, l'actuel archipel des pizzerias dans la Forge du sud n'a pris forme que dans la période post-sidérurgique.

(roga) - Comme les historiens locaux Koerperich et Krantz constatent, en 1902 la population italienne à Dudelange comptait déjà 1550 ressortissants. C'est à cette époque que naît le quartier "Italie", situé en marge de l'usine sidérurgique sur les versants de la "Haardt". Maisons exiguës souvent de style italien, ruelles étroites, escaliers et terrasses, et surtout bon nombre de bistrots - ce quartier constituait une véritable "Italia cisalpina". A l'âge d'or de la sidérurgie, sur 150 maisons du quartier Italie, plus de 30 hébergeaient des bistrots. Il faut d'ailleurs dire que Dudelange comptait à l'apogée de la soif collective et conviviale pas moins de 119 "Wiirtschaften".

### Italia Cisalpina

A l'époque, il n'y avait pas encore de pizzeria ou de restaurant italien à proprement dire. Par contre on pouvait trouver une authentique cuisine italienne dans beaucoup de ces bistrots. Il y avait d'ailleurs souvent une cohabitation entre brasserie, restauration, épicerie et chambres d'hôte, dont certaines avec plutôt une vocation de maison close. Le quartier Italie était fameux ou malfamé, selon le point de vue. Des bals du samedi soir légendaires, des bagarres historiques, des anecdotes savoureuses, bref, le "Quartier" était bien connu dans toute la région.

Depuis le démantèlement de la sidérurgie à la fin des années 70, on assiste à un renversement de

la culture gastronomique à Dudelange. Des commerces italiens traditionnels du quartier Italie, seule subsiste la légendaire épicerie Nappi qui continue d'offrir un choix de produits italiens. Pour le reste, la plupart des bistrots, entretemps souvent passés en mains portugaises, ont disparu. Il en subsiste une poignée, y compris le bistrot-restaurant "La Paëlla" - rue des Minières -, où l'on peut toujours déguster de plaisantes paëllas populaires.

La boutade qui dit que Dudelange est passée des hauts-fourneaux de fonte vers les bas-fourneaux de pizzas est sommairement correcte. La première pizzeria - "La Cascina" dans la rue de la Fontaine - date des années 70 et constituait longtemps le principal point d'attrait pour les amateurs de cuisine italienne simple, mais succulente. D'autres pizzerias sont en fait nées de bistrots à vocation plus ou moins animée, comme la très populaire "Jolly" ou la moins connue "Escapade". Enfin, les nouvelles venues se basent souvent sur des apports extérieurs ou carrément sur une immigration récente.

### Immigration des pizzas

Les Dudelangeois ont le plus souvent fait le choix de leur pizzeria préférée et hésitent à changer de décor. Les deux établissements les plus populaires sont sans doute "Jolly" - rue Gaffelt - et "Gigi l'Amoroso" - rue Tattenberg. Dans la première le service est professionnel et cordial, l'am-

biance toujours très animée. Il faut se renseigner sur la disponibilité de certains plats rarement offerts au Luxembourg et qui ne sont pas forcément marqués sur la carte, comme la pizza à la "rucola" fraîche ou les spaghettis à la truffe. La carte des vins est approvisionnée par le voisin grossiste Rossi et propose notamment une excellente gamme de Nino Negri. Il n'est pas étonnant que l'affluence y soit grande même en semaine.

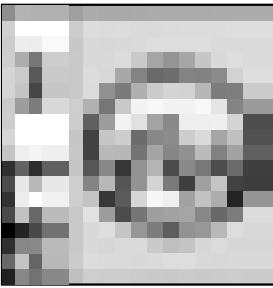
Gigi est le patron plein de tempérament du "Gigi l'Amoroso", où la chanson de Dalida tourne en permanence. L'accueil est exubérant, hélas, l'afflux est souvent tel qu'il faut compter quelques menus délais, ceci d'autant plus que certains garçons aiment cultiver la conversation animée avec les clients. Mais la patience vaut la chandelle, puisque, mis à part des plats courants, Gigi innove souvent dans des plats italiens, mais aussi dans d'autres domaines comme les moules ou les plats de style français. En été, il y a une petite terrasse à l'arrière.

La pizzeria-grill "l'Escapade" - rue de la Libération - est moins connue à Dudelange et paraît très fréquentée par des frontaliers. Le décor est typiquement italien, la patronne derrière le comptoir vous regardera, l'éternelle cigarette à la bouche, d'un air sceptique. Mais n'ayez pas peur, on ne vous mangera pas, au contraire vous aurez droit à de très belles pizzas au fond mince, à certains plats de pâtes originales, comme ces "penne Abruzzese" idéales pour végétarien-ne-s, et aussi des plats de poisson ou de viande simples, mais toujours d'une qualité impeccable.

Une autre pizzeria très fréquentée est adjacente à la "Jolly", après moult changements elle s'appelle désormais "Garibaldi". Le décor est un peu froid et serait mieux adapté au climat calabrais. Quelques plats, comme des pâtes sauce Vodka, méritent toutefois le détour, et pour autant qu'ils soient disponibles, on peut y boire quelques raretés comme du Montepulciano ou du Carmignano.

Mentionnons encore l'historique "Cascina" qui est un peu moins fréquentée, mais reste une valeur sûre, la plus récente "Capri" - rue du Commerce-, qui fait aussi dans les chambres d'hôtes et la toute nouvelle "Mamma mia" sur la place de l'Hôtel de Ville, qui a un décor marin un peu froid, mais qui pour l'instant offre de très bonnes pizzas et des plats de pâtes opulents.

La tradition italienne à Dudelange continue également à travers des "call a pizza", dont à l'heure actuelle deux subsistent - "Il Faro" - rue du Commerce - et "Arcobaleno" - rue de la Libération. Le traîtreur italien "Franquillo" - rue de la Libération - continue également de fournir des produits italiens, tandis qu'à côté du Biobuttekk Naturata, sur le parking de la Poste, "Pasta Carole" fait non seulement des plats du jour pour professionnels pressés, mais propose une gamme intéressante et excellente de plats italiens préculsinés.

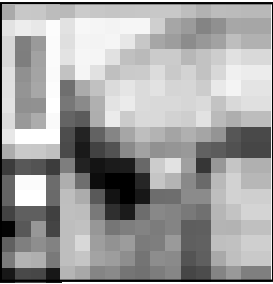


### U Trappitu

(thor) - Olivenölsorten gibt es wie Sand am Meer. Viele sind Mittelmaß, viele auch richtig schlecht. Aber selbst der verwöhnte Gaumen staunt beim Probieren des Olivenöls "U Trappitu" ("Die Ölmühle") der Case Sparse.

In dem Betrieb werden circa 36 Hektar Land im westlichen Teil Siziliens, zwischen Trapani und Marsala bewirtschaftet. Angebaut werden die einheimischen Olivensorten Biancolilla, Cerasuole und Nocellara del Belice. Das Öl ist in zwei Varianten erhältlich: "Intenso" und "Delicato". Beide zeichnen sich durch einen wunderbar reinen Olivengeschmack aus. Der Geruch erinnert an frisch gemähtes Gras und Banane. Während die Geschmacksvariante "Intenso" etwas herber im Nachgeschmack ist, besticht die Variante "Delicato" durch seine wunderbare Cremigkeit. Ausgezeichnet mit vielen Preisen, "Top recommendation" im Buch "A Buyer's Guide to Olive Oil" von Anne Dolamore, gilt "U Trappitu" für manche als das derzeit beste Olivenöl der Welt.

Erhältlich bei: Grand Jury Européen asbl, 41, Parc Lésigny, L- 5753 Frisange, saspub@pt.lu

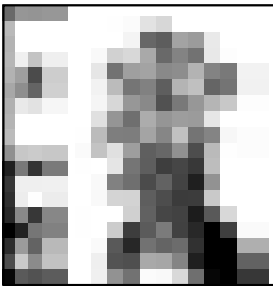


### Vin Santo et Cantuccini

(remus) - A la fin du repas, tremper les petits gâteaux dans le vin avant de les croquer, cela ne se fait pas. Sauf en Toscane, où traditionnellement on associe des biscuits durs à un vin

blanc doux. Les Cantuccini sont faits d'une pâte à base de farine, d'oeufs, de sucre et d'amandes. Ils peuvent être aromatisés, et en général on inclut des amandes entières. Ils sont très secs et durs et se conservent bien. A défaut de Vin Santo, on peut les tremper dans la tasse de café ou de chocolat. Le Vin Santo est un vin produit à partir de raisins séchés, comme le vin de paille, ce qui donne une forte concentration d'alcool. Le goût, plutôt fruits secs que raisins frais, peut varier entre "amabile" et "secco", ce dernier se rapprochant du sherry. Les très bons Vin Santo peuvent se comparer aux meilleurs vins liquoreux d'autres pays. Pour le rituel avec les Cantuccini on se contentera d'une qualité moyenne.

Les deux ingrédients sont disponibles dans des épiceries spécialisées en produits italiens.



### Epicerie Nappi

(welli) - Après quelques errements dans ce quartier toujours populaire, j'ai réussi à trouver la dernière épicerie italienne de Dudelange. L'épicière était en train de converser en français

avec une cliente. Elle s'est adressée à moi dans un luxembourgeois dépourvu d'accent. Qu'y avait-il d'italien? Le décor était semblable à celui d'autres épiceries de quartier. En vain cherchais-je des objets-souvenir d'Italie, ceux dont les pizzerias abondent. Il y avait juste une photo avec l'actuelle Grande-Duchesse en train de rendre visite au "Nappi".

J'ai demandé des Cantuccini, mais ils n'étaient pas de stock. Les étalages étaient d'ailleurs plutôt remplis de spécialités portugaises. Quand j'en ai fait la remarque, la dame derrière le comptoir s'est sentie aiguillonnée: "Les bonnes spécialités italiennes, c'est dans la pièce à côté qu'on les conserve." Elle m'a conseillé une bouteille de Montepulciano et je n'ai pas dit non. Je n'étais pas venu pour rien.

Epicerie Nappi, 29, rue Gare-Usine, Dudelange.

