

## 27 ans de livres de cuisines

Elisabeth Scotto interrogée par Eric Roux.

Les sœurs Scotto, Michèle Carles, Marianne Comolli et Élisabeth Scotto, sont chroniqueuses culinaires et ont collaboré à de nombreux titres ELLE, ELLE à table, Psychologies magazine, Cosmopolitan, Madame Figaro, Marie-France ou encore Cuisines et vins de France. Elles sont aussi auteures de nombreux livres toujours remarquables et salués par la critique: «La Cuisine des sœurs Scotto» chez Denoël, «Desserts de rêve» chez Orban, «Saveurs des terroirs de France» chez Robert Laffont, «L'Héritage de la cuisine française» et «Gourmande et pressée» chez Hachette Pratique, «La Riviera d'Alain Ducasse» et «Saveurs du Japon» chez Albin Michel, «Secrets gourmands de Pierre Hermé» aux éditions Noéris/Agnès Viénot, «Le Thé et ses bienfaits» chez Flammarion, «La Cuisine des parfums», «L'Huile d'olive», «Les Légumes oubliés», «Soupes, potages et consommés», «Plaisirs de thé», «La Maison du Chocolat» et «Secrets de cuisine des sœurs Scotto» au Chêne.

Elles viennent de publier toujours aux éditions du Chêne «La Bible culinaire des sœurs Scotto », réunissant 500 recettes toujours aussi simples et créatives.

Nous avons demandé à Elisabeth de nous parler des enjeux de la transmission en cuisine.

### **OCPop : Par quelle transmission avez-vous créé votre cuisine?**

**Elisabeth Scotto :** *«Pour nous, les sœurs Scotto, ce qui nous a été transmis en cuisine ce sont les poissons de notre grand-père pêcheur, et les légumes de son jardin où nous allions l'après-midi. Ce jardin était d'ailleurs le repère napolitain de la famille. Mais c'est aussi notre voisine arabe, qui habitait à l'étage du dessous et qui nous préparait des galettes. Et c'est bien sûr la cuisine de notre mère qui s'inspirait du Pellaprat quand des amis étaient reçus.»*

**OCPop : Ce qui caractérise la cuisine populaire, c'est que c'est à la fois quelque chose de très personnel et de quotidien?**

**E. S :** « *En fait chaque personne, chaque cuisinant, fabrique sa cuisine de tous les jours, comme une preuve de sa transmission, faite de plaisir, d'amour, de culture, où la technique ne s'utilise que comme un outil de liberté.*

*D'ailleurs notre mère fouillait le Pelleprat pour choisir une de ces recettes très normalisées de la cuisine française, et qu'elle ajustait à son propre paysage et en faisait son histoire, bonne à penser et bonne à manger pour les personnes qu'elle aimait et à qui elle offrait sa préparation. »*

*« Dans la cuisine populaire il n'y a aucune leçon, voir aucune rigueur, ni aucune technique si ce n'est celles mises au service du goût final.*

*Il faut que l'histoire de ce que tu cuisines entre parfaitement dans ce que tu désires cuisiner. »*

**OCPop : Comment débute l'aventure des sœurs Scotto dans l'édition?**

**E. S :** « *Les débuts des sœurs Scotto dans l'édition c'était il y a 27 ans, cela s'est passé par l'intermédiaire des Carles, grâce à Michèle, ma sœur, et son mari, qui avaient un ami qui travaillait aux éditions Denoël.*

*Notre cuisine à l'époque, c'est celle que l'on nous avait transmise. A partir du moment où on nous a demandé d'écrire des recettes, nous avons travaillé sur les classiques Ali Bab et Escoffier pour nous mettre en cuisine et polir ce que notre mère nous avait appris. Un simple cheminement de mère en filles. »*

*« Je trouve ça d'ailleurs très féministe qu'une mère apprenne à cuisiner à ses enfants. C'est vrai que dans la plupart des couples, c'est la femme qui cuisine. Mais les hommes cuisinent de plus en plus, peut-être parce qu'ils ont été obligés, en particulier avec l'apparition des familles monoparentales. De même, je pense qu'aujourd'hui les jeunes se remettent à cuisiner. Si je prends l'exemple de mon fils, qui a aujourd'hui 28 ans, il se prépare pour le midi une lunch box. Pourquoi ? Tout simplement pour manger mieux que ce que propose la cuisine de rue. »*

*« Ce que j'ai transmis c'est de ne jamais être obligé de cuisiner, c'est la liberté ! Si tu apprends ça aux enfants, ils se débrouilleront toujours, car la cuisine est un jeu qui permet d'apprendre beaucoup. La cuisine ne doit jamais être un carcan, il faut la déculpabiliser, et*

*montrer que les techniques ne sont qu'un moyen pour réaliser ce dont on a envie. Il est encore plus facile de s'amuser aujourd'hui en cuisine, c'est ce que je fais dans mon travail, grâce à internet et aux blogs, où l'on a le pire et le meilleur. Tout le monde peut bricoler sa cuisine quotidienne. Je ne pense pas qu'il y ait une réelle cassure dans la transmission. Mais la cuisine que nous devons transmettre n'est pas une cuisine formatée, ce n'est pas la cuisine des restaurants d'aujourd'hui, c'est une cuisine pour rire que l'on fait avec et pour ses enfants, sa famille, ses amis et qui donne du plaisir. »*