Présentation sommaire

Nom

Sugelli

Identification sommaire

Pâte alimentaire de fabrication domestique préparée aujourd'hui à l'occasion des repas familiaux et festifs dans la vallée de la Roya.

Personne(s) rencontrée(s)

Mme Lucie Moulin

Localisation (région, département, municipalité)

Provence-Alpes-Côte d'Azur, Alpes-Maritimes, Tende.

Indexation

547 (pratiques alimentaires), 565 (préparation des aliments), 601 (menus et coutumes alimentaires).

(A) Identification et localisation

(1) Nom et rôle et/ou fonction de la personne rencontrée

Mme Lucie Moulin, aujourd'hui retraitée, a travaillé dans la restauration et a animé l'atelier « De la farine à la pâte », organisé par le Musée départemental des Merveilles à Tende (11-12 juillet 2009).

(2) Coordonnées de la ou des personnes rencontrées (le cas échéant)

Adresse :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Fax:

Adresse de courriel :

Site Web :

(3) Coordonnées du lieu d'exercice

Municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit… :

Adresse :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Fax:

Adresse de courriel :

Site Web :

(B) Description

(1) Description

Les sugelli sont une pâte à base de farine de blé, sel, eau et huile (à Tende toutefois ils sont préparés sans huile). La pâte obtenue avec ces ingrédients est pétrie à la main ou à la fourchette et ensuite est laissée_reposer. La pâte est roulée à la main en petits rouleaux qui sont découpés en petits dés. Chaque dé est ensuite écrasé avec le pouce en rajoutant un peu de farine de façon à former des plis à la surface. Des navets, du chou et des pommes de terres sont ajoutés à l'eau de cuisson. Les sauces qui accompagnent ces pâtes sont à base de brous (fromage frais) et d'ail, ou de tomate, lapin ou autre viande.

Les sugelli sont considérés par les Tendasques comme « le plat national ». (Musset 1983, fiche 32) Préparés avec des matières premières bon marché, les sugelli étaient auparavant un « plat de tous les jours » des bergers et de la population locale. Aujourd'hui ils sont plutôt consommés comme « plat_du dimanche » lors des repas festifs en famille. Ce plat est connu dans toute la vallée de la Roya. Comme c'est le cas pour les autres expressions culturelles de la vallée de la Roya, qui, reliant Nice à Turin, est une voie de communication importante entre France et Italie, les sugelli sont une expression de la culture transfrontalière franco-italienne. Les sugelli sont en effet également préparés en Piémont et en Ligurie tant dans le cadre familial que dans le contexte professionnel de la restauration comme l'attestent les menus des restaurants piémontais et ligures.

L'histoire mouvementée de ce territoire explique la superposition des identités française et italienne. En 1388, la vallée de la Roya entre dans la Maison de Savoie, à l'exception de Tende qui sera acquise seulement en 1581. La Roya fait partie du comté de Nice, dépendant du duché de Savoie, jusqu'en 1860, à l'exception d'une parenthèse d'annexion à la France (1792-1814). En 1860 le comté de Nice revient à la France, à l'exception de Tende et de La Brigue qui resteront territoires piémontais jusqu'en 1947. Néanmoins les échanges commerciaux, les transhumances et les migrations saisonnières entre Tende et la région niçoise demeurent importants.

(2) Lieu d'exercice

Description des lieux et des installations :

Nature du lieu :

(3) Apprentissage

Mode d'apprentissage : L'apprentissage se fait de mère en fille.

Milieu d'apprentissage : Famille.

Durée de l'apprentissage :

Description de l'apprentissage :

(4) Transmission

Description de la transmission :

Lieu de transmission :

(C) Historique

(1)Historique général

En 1891, date de publication de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* de Pellegrino Artusi, les pâtes ne sont pas encore un mets très courant. Elles ne sont presque pas mentionnées dans ce texte considéré comme le recueil de recettes italiennes par antonomase.

Il faut attendre le début du XX^{e} siècle pour que les pâtes s'imposent comme la nourriture identitaire des Italiens. L'émigration italienne, notamment aux États-Unis, joua un rôle capital dans ce processus de même que la migration interne du sud vers le nord industrialisé. La consommation des pâtes et, en général, des plats « traditionnels » des régions d'origine correspond à l'amélioration relative des conditions économiques des émigrés qui adoptent rapidement le modèle du consumérisme alimentaire. La table devient à la fois le lieu de la reconstitution d'un milieu culturel familier et de la résistance à l'assimilation.

La notion même de « produit typique » apparaît lorsqu'une distance (géographique et culturelle) commence à se creuser. La consommation des pâtes a plus à voir avec une revendication identitaire qu'avec la "cuisine traditionnelle"italienne qui était plutôt à base de polenta, pain et herbes.

La première guerre mondiale donnera une impulsion à la production des pâtes sèches et conservables, largement utilisées dans la soupe des militaires. L'économie de guerre a en effet permis une croissance importante d'un certain nombre d'entreprises pâtières.

(2)Historique particulier de l'entreprise, de la personne ou de l'organisme, de la forme d'expression ou de l'espace culturel faisant l'objet de la fiche

(3)Actualisation de la pratique, du lieu ou des savoir-faire

(D) Intérêt patrimonial et mise en valeur

(1) Modes de valorisation

Actions de valorisation :

Diffusion :

Actions touristiques :

(2) Modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international) :

(3) Documentation / éléments bibliographiques/inventaires déjà réalisés :

Musset, Danielle, *Les plantes alimentaires de la vallée de la Roya*, Ministère de la Culture, Mission du patrimoine ethnologique, Parc national du Mercantour, Ateliers méditerranéens expérimentaux, 1983.

Portincasa, Agnese *La pasta come stereotipo della cucina italiana. Patrimoni simbolici e identità nazionale nell'Italia del Novecento*, «Storicamente», 3 (2007), http://www.storicamente.org/03portincasa.htm , consulté le 5 septembre 2009.

Serventi, Silvano et Françoise Sabban *Les pâtes : histoire d'une culture universelle* : Arles : Actes Sud, 2001.

(E) Mesures de sauvegarde

Atelier « De la farine à la pâte », organisé par le Musée départemental des Merveilles à Tende (11-12 juillet 2009). Dans le cadre des journées d'archéologie et d'ethnographie expérimentales organisées par le musée, l'atelier avait pour but d'insérer ce savoir-faire dans un parcours thématique et diachronique (le travail de la farine de la Préhistoire à nos jours) et de faire connaître aux touristes et aux visiteurs du musée, mais aussi aux nouvelles générations tendasques, la préparation de ces pâtes typiques de la vallée de la Roya.

(F) Données techniques

Dates et lieu(x) de l'enquête

4-6 et 11-12 juillet 2009, Tende.

Date de la fiche d'inventaire

5 septembre 2009

Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs

Chiara Bortolotto et Silvia Sandrone

Nom du rédacteur de la fiche

Chiara Bortolotto

Supports audio

Supports vidéo

Photographies

six

Commentaires