



LA PARMIGIANA ALLA SALENTINA DE DON PASTA

Pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 grosses aubergines violettes (1 kg environ)
- Sel marin
- 450 g de bœuf haché (ou mélange porc et bœuf)
- 7 œufs
- 2 c. à s. de persil frais ciselé
- 2 c. à s. de pecorino râpé
- ½ c. à c. de poivre
- 2 c. à s. de mie de pain
- 1 l d'huile d'olive
- 1 oignon finement émincé
- 900 g de sauce tomate de très bonne qualité
- 150 g de farine
- 50 g de parmesan râpé
- 1 botte de basilic
- 350 g de mozzarella en dés
- 100 g de mortadelle en tranches très fines

I
Couper les aubergines dans la longueur en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Les parsemer de sel, et laisser dégorger dans une passoire pendant au moins 1 h. Dans un cul-de-poule, mélanger la viande hachée, 1 œuf, le persil ciselé, le pecorino, le poivre et 1 c. à c. de sel. Incorporer la mie de pain gonflée avec 2 cuillerées d'eau. Façonner des boulettes de 1 ou 2 cm de diamètre, et faire frire dans une huile bien chaude 5 min ou jusqu'à ce que les boulettes soient dorées. Réserver.

II
Faire chauffer 1 filet d'huile et y faire suer l'oignon. Ajouter la sauce tomate et porter à frémissement. Assaisonner légèrement, couvrir et réserver. Porter 3 œufs à ébullition, éteindre le feu et laisser de côté pendant 8 min. Passer sous l'eau froide, égaler et couper en tranches fines. Faire chauffer le reste de l'huile. Dans un plat, fouetter les 3 derniers œufs. Verser la farine dans un autre plat. Bien sécher les aubergines, les tremper rapidement dans l'œuf battu, puis dans la farine, et les faire frire dans l'huile bien chaude. Égoutter.

III
Dans un plat à gratin (25 x 35 cm environ), étaler 1 tasse de sauce tomate, une couche d'aubergines, 1/3 du parmesan et du basilic, la moitié de la mozzarella, des œufs, des boulettes et de la mortadelle. Renouveler deux fois, en finissant par la sauce et le parmesan. Enfourner à 200 °C pendant environ 30 min. Servir tiède.

UNE AFFAIRE DE GOÛT

Morceaux de choix.

LE DJ ET CUISINIER DANIELE DE MICHELE, ALIAS "DON PASTA", AIME ASSOCIER MUSIQUE ET CUISINE. IL EST PROFONDEMENT ATTACHÉ À CELLE DU SUD DE L'ITALIE, COMME À CETTE PARMIGIANA JAZZY DÉGUSTÉE TOUS LES 15 AOÛT EN FAMILLE SUR LA PLAGE.

PAR CAMILLE LABRO — PHOTOS JULIE BALAGUÉ

“ TOUT A COMMENCÉ À PARIS, AU DÉBUT DES ANNÉES 2000. Je finissais mes études d'économie politique, et je mixais des disques dans des clubs comme la Guinguette Pirate ou la Favela Chic... Un soir, au Jungle Montmartre, le patron m'a demandé de faire des pâtes. J'en ai fait, et refait. De fil en aiguille, on m'a surnommé « Don Pasta ». Je me suis dit que je pouvais mélanger la musique et la cuisine, et préparer des plats tout en mixant. L'association me semblait évidente. Sur scène, c'était drôle et chaotique, la sauce a pris. C'est ainsi que sont nés les Cooking DJ Sets, sortes de performances culinaires-musicales dont j'ai fait mon gagne-pain. J'improvise avec les morceaux et les gestes de cuisine, et tout devient rythme – le roulement du laminoir, le mixeur, l'eau qui bout, la découpe des légumes sur la planche. C'est

risqué : parfois je frïs mes vinyles, je mets de la farine partout, mais il y a une unité d'action, une cohérence... En cuisine, j'ai tout appris de ma mère et de ma grand-mère, dans mon petit village du sud de l'Italie : les recettes, mais aussi l'écologie, la tolérance, les plaisirs de la vie. La cuisine a un côté technique, mais c'est surtout un acte de générosité démocratique et rassembleur. Musique et cuisine sont profondément liées. Dans les deux, il y a des instruments, des partitions, des recettes, des harmonies... Et, bien entendu, l'une et l'autre sont indissociables de la fête. Il y a une dizaine d'années, j'ai publié *Food Sound System*, dans lequel je combine des plats et des morceaux de musique. Ainsi, le poulpe en ragoût va avec les Clash, parce qu'il faut taper l'animal pour l'attendrir. Miles Davis s'accommode d'une

fougasse à la chicorée sauvage, aux tomates et aux oignons, et les oursins s'écourent devant la mer, avec Les Négresses Vertes. Dans mes délires, je raconte les histoires d'une cuisine populaire, familiale, identitaire, la musique y ajoute une dimension émotionnelle et poétique. L'un des plats de ma grand-mère que j'aime le plus, c'est la parmigiana de Salento (à l'extrême sud de la botte italienne), une variante ultra-riche des lasagnes d'aubergines. Ce plat-là, je l'associe à un air de John Coltrane, forcément, parce qu'on l'étaie, on fait des couches...

C'EST UN PLAT DE FÊTE DÉMONIAQUE, UNE SORTE DE RITUEL qu'on mange, chez nous, le 15 août à midi, sur la plage d'Otrante, mon village. Trois étages d'aubergines frites, de la mozzarella, des minuscules boulettes de viande, de la sauce tomate, de l'œuf dur, de la mortadelle et des feuilles de basilic... À l'origine, c'est la parmigiana que l'on fait avec les restes du frigo, mais je me demande qui sont les fous qui ont formalisé ce plat insensé. C'est tellement bon que, quand on commence, on ne peut plus s'arrêter, et c'est tellement lourd qu'après on est obligé d'aller se coucher. En écoutant *A Love Supreme* de Coltrane, bien sûr.

www.donpasta.com

