

## La cuisine italienne, ce délicieux patrimoine

Inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco, la gastronomie italienne dame le pion à ses voisines.

par Jennifer Segui | 7 février 2026 - 10:45

**ITALIE: 1- FRANCE: 0.** S'il y a bien deux domaines dans lesquels les deux pays situées de part et d'autre des Alpes revendiquent leurs talents, c'est bien le foot et la cuisine. Si, pour le premier, la France semble (pour l'instant) garder l'avantage, elle vient de se faire largement devancer par l'Italie dans le second. Le 10 décembre dernier, la cuisine italienne a en effet fait son entrée au sein du très couru patrimoine culturel immatériel de L'UNESCO. Annoncée à New Delhi à l'issue d'une séance de l'organisation onusienne, cette reconnaissance est une grande première: aucune nation n'avait jusqu'ici été saluée pour l'ensemble de ses traditions culinaires.

**SENTIMENT D'APPARTENANCE.** Pour justifier le succès de ce dossier de candidature déposé en 2023, l'UNESCO, l'organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, évoque une cuisine qui «met l'accent sur l'intimité avec la nourriture, le respect des ingrédients et les moments partagés autour de la table», vectrice «d'inclusion sociale», de «lutte contre le gaspillage» et authentique «canal d'apprentissage intergénérationnel tout au long de la vie, renforçant les liens, encourageant le partage et promouvant un sentiment d'appartenance». Produits de première qualité, multiplicité des terroirs, transmission des recettes, cette cuisine dont le succès dépasse depuis longtemps les frontières de son pays parle à bon nombre. Un peu avec les mains, surtout avec le goût.



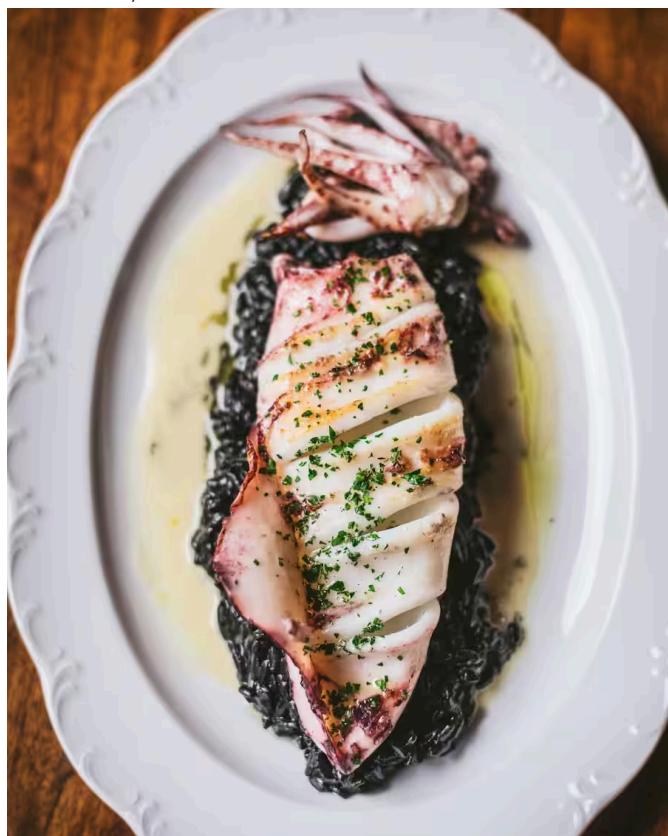
En italie, tout commence sur les marchés.

**CUISINE SIMPLE.** Symbole de l'identité d'un pays dont les ressortissants ont été nombreux à s'exiler, elle est une ambassadrice toute trouvée pour la Présidente du Conseil des ministres Giorgia Meloni, fière, le jour de l'annonce de l'Unesco: «Pour nous, Italiens, la cuisine n'est pas seulement de la nourriture ou un

© 2024 Gault&Millau

recueil de recettes. C'est bien plus : c'est la culture, la tradition, le travail, la richesse» Originaire des Pouilles, Francesca Fucci, talentueuse cheffe du Fiskebar (16/20) à Genève commente: «C'était un peu triste de voir que pour beaucoup la cuisine italienne se réduisaient à la pizza, par rapport à la France et à ses grands chefs qui ouvraient leurs grands restaurants dans les grands hôtels. Je pense que la cuisine italienne est un peu plus simple mais plus authentique, portée par toutes les mammas, toutes les nonnas. En Italie, on mange bien partout, même dans la plus simple des trattorias. Ce qui fait la force de cette cuisine, c'est qu'elle parle à plus de monde.»

**POMODOR E GELATO.** Antipasti, pasta, pizzas, plats mijotés, viandes en sauces, produits de la mer, fromages, charcuterie, huile d'olive, desserts emblématiques... La liste de ce qui fait le succès de la cuisine italienne est immense. Cuisine de produits et du quotidien, souvent comparée à la cuisine française considérée comme plus technique et plus «prestigeuse», elle a pourtant bel et bien dépassé le pion de sa fière voisine, dont seul le repas gastronomique et ses quatre séquences, entrée, plat, fromage et dessert a, pour l'instant, obtenu la reconnaissance de l'UNESCO.



Un joli concentré d'Italie dans ce risotto à l'encre de seiche, sa sauce à la bergamote et son calamar parfaitement grillé à la Lupaia Osteria de Lausanne.



Mezzi paccheri Verrigni aux fruits de mer, verveine et amandes Val di Noto, un plat aux couleurs de l'Italie signé Ivan Baretti à la Tosca de Genève.

**FIERS ITALIENS.** En Suisse, les représentants de la cuisine italienne sont nombreux, comme en témoignent le nombre d'excellentes tables recensées dans le guide Gault&Millau ou le magazine Bella Italia. Comme le prouvent aussi les innombrables épiceries ou vinoteca tenues par des passionnés de ces produits d'exception. Ou encore, la vivacité des trois délégations romandes, un nombre record sur un si petit territoire, de l'Accademia Italiana Della Cucina, vénérable institution chargée de sauvegarder les traditions de la cuisine italienne en Italie et à l'étranger. C'est, entre autres. à elle que revient l'initiative de la candidature italienne pour l'inscription au Patrimoine de l'Unesco. Rassemblée à la Brasserie 1893 de l'EHL à la fin du mois dernier pour une «Conviviale» en l'honneur de cette reconnaissance, la délégation de Lausanne Vennes de l'Académie ne boudait pas son plaisir.

**SOMME DE CUISINES.** Autour d'un joli menu, dont un incontournable risotto à la milanaise mitonné dans les règles de l'art avec du riz Acquarello et de l'os à moelle, les académiciens et académiciennes, chargés de veiller au respect des traditions culinaires de la péninsule ne manquaient pas d'arguments pour justifier cette reconnaissance. Carlo Delli Noci, délégué de l'Accademia exprimait sa grande satisfaction: «C'est un grand honneur. Mais au-delà de la cuisine italienne, ce sont les cuisines italiennes qui sont mises en valeur. Notre pays a été un pays divisé, tardivement unifié. Il suffit encore de faire dix kilomètres pour être dans une nouvelle région, un nouveau dialecte, une nouvelle culture, une nouvelle cuisine. Cette diversité est notre richesse. On a eu tendance à caricaturer la cuisine italienne, mais elle naît d'un immense amour des produits et elle est le symbole de l'unification d'un peuple qui possède, comme sa cuisine, nombre de différentes facettes.» Presqu'autant, sans doute, que de sortes de pâtes!

---

**ABONNEZ-VOUS À LA NEWSLETTER DE GAULTMILLAU, CHAQUE DIMANCHE À 9 HEURES.**

Tentez en avant-première de gagner des dîners, et découvrez nos meilleures adresses.

© 2024 Gault&Millau

Je suis\*

Une femme

Un homme

Prénom\*

---

Nom\*

---

Adresse email\*

---



**Jennifer Segui** Avec 20 ans d'expérience dans la presse féminine, notamment pour Femina, puis Blick Food, Jennifer s'est bâtie une solide culture gastronomique à travers la Suisse romande. Producteurs, chefs, tendances, bons plans et meilleures adresses n'ont pas de secret pour cette amoureuse des bonnes tablées. [En savoir plus](#)