

Les Carnets, Inserto Paris Match Belgique, Giovedì 10 Giugno 2010

portrait *passion*

CORINNA CADETTO

En mission spéciale chez Mmmmh !

Philippe Fiévet

On la voit volontiers arpenter la boutique de 'Mmmmh!' en tant que conseillère et égérie, mais la vocation première de cette jeune femme solaire, diplômée en histoire de l'art, est de dénicher, de par le monde, les foires internationales et les marchés locaux, le produit de bouche authentique qui illuminera vos plats et enlumina votre cuisine. Perle rare de l'investigation gourmande, Corinna a le don de vous conter l'origine, le goût et la valeur de toutes ces choses qui se cuisinent, se tartinent, se parfument ou s'épicent. Un vrai pouvoir qu'elle partage volontiers, avec cet accent du sud qui a la saveur d'un fruit d'été. Vibrations.

Comment, avec un diplôme d'histoire de l'art en poche, en êtes-vous arrivée à devenir l'émissaire spéciale de 'Mmmmh!' aux quatre coins de la planète ?

Corinna Cadetto. Mes études m'ont prédisposée à une certaine ouverture d'esprit et j'ai d'ailleurs fait mon mémoire sur les corrélations entre paysages, culture et géographie humaine. Il existe un lien très fort entre produits du terroir, nature et culture de la même manière qu'il y a un lien étroit entre le terroir, les paysages et la capacité des hommes à les transformer. Quand je suis arrivée chez 'Mmmmh!', ma mission de conseillère au magasin a rapidement évolué vers les achats sur les lieux de production, avec les contacts privilégiés que cela suppose avec les producteurs. Il s'agit donc d'un travail de prospection et de découvertes, mais aussi d'informations auprès des collègues du magasin comme de nos clients toujours curieux et avides d'apprendre.

Voilà une démarche aux antipodes d'un supermarché traditionnel.

'Mmmmh!' est une mine de renseignements où le client peut espérer trouver une écoute attentive et personnelle et trouver la solution qu'il attend. A cet égard, on peut dire que j'incarne leurs souhaits et leurs désirs puisque si ceux-ci cherchent quelque chose de spécial parfaitement introuvable, nous relevons le défi de mettre la main sur le produit en question qui, par la suite, sera aussi disponible pour les autres clients. Cette émulation crée une dynamique particulièrement intéressante et profitable à tout le monde.

Vous qui êtes originaire du Frioul, vous sentez-vous également inspirée par vos origines dans votre travail ?

Vous savez à quel point le bien-manger est important en Italie. Ma famille ne dérogeait pas à cette règle et, dans mon cas, c'est à ma grand-mère que je dois cette disposition pour la cuisine car maman était de ces femmes héritières de mai 68 pour qui les casseroles sont une entrave à la liberté féminine. Et puis, j'ai grandi dans une Bottega où se vendaient des tas de choses spéciales, des perles, des chinoïseries, et c'est dans cette ambiance si particulière que je m'occupais du petit déjeuner dominical ou que je préparais des pâtisseries. Pour moi, ces valeurs n'ont pas changé : j'éprouve un plaisir immense à rencontrer des gens, à parler avec eux...

Après en avoir développé le concept durant trois années au magasin, vous voilà promue ambassadrice de 'Mmmmh!' afin de dénicher le produit rare, délectable et le faire partager. Que rapportez-vous dans vos bagages, quelles sont vos découvertes récentes ?

Je viens à peine de déposer mes valises après avoir visité le Salon de l'Alimentation de Parme, le CIBUS, un des plus importants au monde. J'y ai trouvé, entre autres, une pêche sicilienne, la pesca settembrina IGP di Leonforte, sans pesticide soigneusement cueillie et ensachée individuellement par les villageois. Chaque fruit est donc encapuchonné dans un sac en papier soyeux. C'est la seule région au monde où cette pratique a cours. J'ai également profité de ce voyage pour rencontrer des fournisseurs comme Caponi pour les pâtes aux œufs, Baschirotto pour le riz Vialone Nano IGP dédié au risotto ou Cinzia Spada qui dirige avec son mari la société Orto di Lucania, spécialisée dans les tomates pelées allongées : la vraie passata ! En Italie, ce sont souvent les femmes qui font la promotion des bons produits traditionnels travaillés dans le respect de la nature. Ce sont d'ailleurs souvent des femmes qui dirigent ces entreprises.

Vos perles rares proviennent surtout de la péninsule ?

Pas du tout, nous avons 8000 références chez 'Mmmmh!' et parmi celles-ci des produits du monde entier, en ce compris la France, l'Angleterre, les Caraïbes, la Thaïlande et le Japon: Workshop Issé (Paris) étant l'un de nos partenaires pour les épices japonaises fines et les sauces de soja. Quant à nos frigos, ils recèlent quantité de produits frais, fromages, charcuteries, fruits et légumes, tous triés sur le volet. A côté du salé, nous proposons aussi des rayons dédiés à la pâtisserie, farines, colorants et arômes gourmands.

Un étage plus haut, on craque pour les ustensiles. C'est une véritable caverne d'Ali Baba, ici !

Il est essentiel pour 'Mmmmh!' de proposer aussi le nec plus ultra en matériel de cuisine. Vous pouvez trouver ici les choses les plus incroyables, grâce, notamment, aux demandes les plus folles de nos clients. Vous avez donc ces 'toys' dont ils sont si friands, comme cette voiture à deux roues qui hache l'ail (Garliczoom de Chef in), mais également l'essentiel dont a



Huile d'exception

Grâce à l'ICE (Istituto Italiano per il Commercio Estero), les huiles gagnantes de l'Ercolo Olivario sont chez Mmmmh !

le week-end des 18 et 19 juin. Dégustations d'huile d'olive pendant tout le week-end de 12 à 19h dans le cadre du 'Mercato all'Italiana' et cours de cuisine centrés sur l'huile d'olive avec Carlo de Pascale, le samedi 18 à 15h et 19h30, ainsi que le dimanche 19 à 11h et 15h.

Renseignements et inscriptions pour les cours de cuisine sur www.mmmmh.be ou sur place 02/534 23 40





besoin tout bon cuisinier, du chalumeau de cuisine aux Spirelli pour sculpter vos légumes en spirales, en passant par les planches à découper, les couteaux en acier ou en céramique.

A vos yeux, qu'est-ce qui est vraiment important quand on se retrouve devant les fourneaux ?

Une bonne poêle anti-adhésive de qualité, par exemple en céramique car sans toxicité ; un bon couteau parce que c'est un plaisir de bien couper et que c'est une forme de respect envers les ingrédients.

Reprenons, le cours de vos voyages, vous êtes allée récemment en Ombrie au Concours Ercole Olivario, là où sont décernés les lauriers des meilleures huiles d'olive italiennes - qui sont aussi les meilleures au monde !

Oui, j'ai assisté au concours le plus réputé de l'Italie qui est à l'huile d'olive extra vierge ce que les palmes

de Cannes sont au cinéma. La tendance est d'aller vers les appellations d'origine contrôlées (DOP) parce qu'elles offrent la meilleure garantie que ces olives sont issues du terroir. Parmi les 110 producteurs en lice, 500 finalistes ont concouru dans les différentes catégories allant du fruité léger au fruité moyen ou plus intense, cette triple distinction étant déclinée à chaque fois pour les huiles d'olive extra vierge, les appellations d'origine contrôlée, les huiles bio ainsi que l'étiquette. Cette année, au terme de studieuses dégustations, le millésime 2010 du grand concours a couronné deux lauréats toscans : FRANTOIO FRANCI, pour son 'extra vergine dop fruttato medio' et FATTORIA LA VIALLA pour son 'extra vergine fruttato intenso / extra vergine bio'. Un Sicilien monte aussi sur le podium, FRANTOIO CUTRERA, avec son 'extra vergine dop fruttato intenso'. Ces huiles viennent rejoindre une sélection déjà très pointue d'huiles d'olive chez Mmmmh!