



## L'Association des Mariettes

*“La Marietta est une excellente cuisinière elle est aussi gentille qu’honnête...” Pellegrino Artusi*

Dans la vie d'Artusi l'œuvre de la bonne et honnête cuisinière Marietta Sabatini, fut fondamentale au point d'être nommée par le célèbre gastronome même dans son testament, c'est ainsi qu'à Casa Artusi l'activité de l'association des Mariette est indispensable. La mission de l'association selon son statut est de valoriser la cuisine “faite maison” et les traditions gastronomiques populaires de l'Émilie-Romagne à travers la recherche, la communication et la formation.

Ce travail est réalisé grâce à l'activité de recherche, la transmission, la promotion, la réalisation de cours de cuisine, les séminaires d'études, les démonstrations et autres événements liés à la gastronomie traditionnelle et à sa diffusion.

L'Association des Mariette compte environ 140 adhérents, femmes et hommes, et a un rôle fondamental à l'école de cuisine de Casa Artusi, elles collaborent avec l'école transmettant aux apprenants leurs expériences et la pratique de la cuisine “faite maison”, les mains des Mariette sont des enseignantes spécialisées, qui transmettent le savoir-faire sans avoir besoin de parler.

*Casa Artusi* fondé par Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820 - Florence 1911), littéraire et gastronome de Forlimpopoli présent dans beaucoup de foyers italiens, comme à l'étranger avec son manuel *La Science en Cuisine et l'Art de bien Manger*. La maison, réalisée avec la restructuration du monument de l'Église des Serviteurs, est un édifice de 2800 m<sup>2</sup>, divisé en pièces qui ont différentes fonctions, toutes reliées aux autres expressions de la culture gastronomique. Casa Artusi, est aussi une bibliothèque, un restaurant, une école de cuisine, une cave à vin, un lieu d'événements, ainsi qu'un musée vivant de la cuisine “faite maison”.

*Pellegrino Artusi*, père reconnu de la cuisine moderne et grand promoteur de la langue italienne, naquit à Forlimpopoli le 4 août 1820. Après ses études il commença par s'occuper des affaires de son père et donc, à voyager dans les différentes régions de la péninsule italienne. Vers trente ans Artusi et sa famille déménage à Florence qui n'est situé qu'à 100 km de Forlimpopoli. Artusi savoure, alors, une vie aisée et ce n'est qu'à 45 ans qu'il a pu commencer à s'occuper pleinement de sa passion, la culture et la cuisine. Il mourut à Florence, en 1911, à l'âge de 91 ans.

## La science en cuisine et l'art de bien manger

Publié en 1891, l'œuvre eut un énorme succès inattendu. L'auteur même, en 20 ans, a réalisé 15 éditions et l'“Artusi” (désormais appelé par le nom de son auteur) devint l'un des livres le plus lu en Italie. Le manuel, qui marque une nouvelle approche dans la culture de la gastronomie moderne, dans ses dernières versions il recueille 790 recettes et aujourd'hui même on compte de nombreuses éditions qui sont très diffusées. Il a été traduit en anglais, français, allemand, hollandais, espagnol, portugais et russe.

CASA  
ARTUSI

via Costa 27/31 . 47034 Forlimpopoli (FC)  
tel. +39 0543 743138 . +39 349 8401818  
info@casartusi.it www.casartusi.it

CASA ARTUSI

est le premier centre de la culture gastronomique  
consacré à la cuisine “faite maison” italienne

## L'École de cuisine

*“La meilleure façon d'apprendre c'est de pratiquer”*

**Pellegrino Artusi**

L'École de cuisine de Casa Artusi est ouverte à tous, les passionnés de cuisine, ceux qui veulent améliorer leurs compétences et leurs capacités, ainsi qu'aux professionnels qui désirent approfondir leurs connaissances culinaires. Des grands noms et des grands chefs de la restauration nationale collaborent avec L'École de Cuisine auxquels on demande de décliner leur travail en faveur de la mémoire familiale. Tandis que l'association des Mariette a l'honneur d'enseigner la cuisine traditionnelle romagnole, comme les pâtes fraîches faites manuellement et la piadina.

Tous les cours prévoient une introduction culturelle et des connaissances sur la qualité des produits.

Les activités proposées sont aussi:

› Cours de cuisine des plats typiques de l'Emilia-Romagne et l'Italie.

› Leçons pour apprendre à élaborer des menus à partir d'ingrédients d'excellences.

› Cours de démonstration sur la cuisine du terroir dispensés par des chefs locaux.

› Dégustation et promotion de vins et de produits locaux.

› Éducation au goût pour les étudiants.

L'École dispose d'une salle didactique de 20 places adaptées aux cours pratiques; elle peut aussi accueillir jusqu'à 30 personnes pour les démonstrations.



## L'Espace Événements

› L'Espace Événements et Conférences, c'est l'ensemble des possibilités qu'offre Casa Artusi pour l'organisation de manifestations, meeting, programmes de motivations et séminaires.

› Chaque espace et salle dans Casa Artusi est accessible de l'intérieur de la structure elle-même. De plus il est possible d'accéder à Internet grâce à la WI-FI dans toute la structure centrale.

› Casa Artusi dispose de salles pour les conférences de 15/30/50/100/120 places.

› Salle de conférences Églises des Serviteurs. Elle peut accueillir 120 places disposées par terre ainsi que 20 tables workshop et B2B.

› Salle de conférences Réfectoire. Elle peut accueillir 50 places par terre, 10 tables pour workshop et B2B et jusqu'à 40 personnes pour les dégustations guidées.

› Salle de conférences Salon. Elle peut accueillir 30 places disposées par terre tandis qu'au rez-de-chaussée, dans le contexte de la collection de la Gastronomie italienne, à côté du bureau de Pellegrino Artusi, se trouve le “salon” de Casa Artusi.

› École de cuisine accueille les projets team building. Pour former et motiver l'équipe de la société ou alors célébrer, récompenser et renforcer les rapports avec un client, Casa Artusi offre des conseils pour la création et l'organisation d'événements selon les besoins.



## La Bibliothèque Pellegrino Artusi

La Bibliothèque de Casa Artusi recueille environ 52 mille volumes et contient la bibliothèque civile de Forlimpopoli, la Collection Artusienne est l'œuvre de Gastronomie Italienne.

La Collection Artusienne, en plus des éditions de *La Science en Cuisine et l'Art de bien Manger* et de la littérature, disponible sur le célèbre gastronome, est constituée de l'archive et de la bibliothèque qui fut de Pellegrino Artusi, qu'il a laissé en héritage à la ville de Forlimpopoli. Dans la bibliothèque, il y a aussi une exposition de quelques objets historiques, comme le salon, le bureau et l'œuvre de la Gastronomie Italienne avec beaucoup de livres, de revues, films et d'autres documents informatiques sur la culture de l'alimentation, en particulier sur la cuisine “faite maison”. Elle est aussi munie de 6 ordinateurs avec un accès internet à la disposition du public.



## Le Restaurant, le Bistrot, la Cave à vin

Le Restaurant Casa Artusi, est en cohérence avec la philosophie artusienne et le terroir régional, portant à table la savoureuse cuisine des foyers. On propose au public de nombreuses recettes d'Artusi issues de la tradition de l'Émilie-Romagne, comme les célèbres pâtes fraîches cuisinées avec des ingrédients de qualité, choisis selon les saisons. Les salles, sont modulables et divisées sur plusieurs étages, elles peuvent accueillir de 90 à 150 personnes selon le besoin des événements. Le Bistrot propose une restauration simple, avec un grand choix de vins au verre et à la bouteille, un buffet de produits du terroir ainsi que quelques propositions du chef. Le Restaurant d'Andrea Banfi et Jamila Khaled est ouvert pour le déjeuner et le dîner, tandis que le bistrot n'est ouvert que pour le dîner. Dans la Cave à vin il y a environ 200 étiquettes éмилиennes et romagnoles qui sont exposées grâce au rattachement avec l'œnothèque Régionale de l'Émilie-Romagne.