Introduction
Yuri "hopnn" Romagnoli

Ce que vous avez entre les mains ressemble à un livre de cuisine, mais ce n'est pas vraiment un livre de cuisine. C'est un journal de voyage combiné avec un fanzine de street art. C'est un résumé, une cartographie de recettes typiques réalisée par un artiste gourmand sur les routes de l'Italie. C'est un recueil de rencontres faites en 3 ans de voyages (2017/2020), de beaucoup de murs peints et de tables remplies, de nouvelles saveurs et d'amitié. Ce livre est un hybride, un mutant, il est fluide, pour utiliser un terme à la mode.

Graffiti per pranzo naît de ma curiosité. J'ai toujours eu faim. Faim de bonnes choses. Faim de savoir et de comprendre pour ensuite partager ce que j'avais appris. Je sais peindre et j'aime manger. J'ai proposé un troc : une recette contre un mur. Les personnes qui ont participé aux échanges rassemblés dans ce livre savent cuisiner et aiment la peinture. C'est dans le troc que se trouve la clé de lecture de ce livre. J'ai décidé de mettre en place le même esprit de partage qui me pousse à laisser une de mes fresques dans la rue. Quand on fait une fresque dans l'espace public, elle est à tous, populaire, comme une recette qui se transmet oralement. Ce parallèle, qui est peut-être un peu romantique, m'a poussé à élargir ma curiosité et à en faire un projet plus vaste ; ce livre est le témoignage de tout ça.

J'ai toujours eu une passion pour la cuisine. Dans chaque ville ou pays où je me trouve, je pars à la recherche du plat typique, de la particularité qui le rend spécial. Que ce soit pour le travail ou en vacances, quand je suis dans un nouvel endroit, ma première étape est dédiée aux boulangeries pour goûter le pain. La farine, la quantité de sel et de levure, la forme : le pain raconte l'histoire et le quotidien.

La cuisine est la pièce conviviale de la maison. Travailler ensemble à la préparation d'un plat contribue à l'échange réciproque et à l'ouverture à l'autre. On dit que la cuisine unit les peuples : c'est une grande vérité. La nourriture est une source d'alimentation et, quand on la prépare, le cerveau relâche des endorphines, appréciant à l'avance le moment où les papilles goûteront au plaisir. Le partage de ces moments crée de l'empathie, même entre inconnus.

Pendant ces années d'errances je suis entré sur la pointe des pieds dans les cuisines de maisons très différentes les unes des autres. Je me suis retrouvé dans des situations passionnantes, et j'ai mangé avec tous types de personnes : jeunes et âgées, mères et grand-mères pleines de rides, familles des quartiers populaires, squatteurs, associations culturelles, pauvres et riches bourgeois, cercles associatifs, centres culturels, banlieusards, villageois, pêcheurs et montagnards. Tout le monde, sans exception, était prêt à donner son maximum aux fourneaux afin que je goûte le plat typique local, le plat qu'on ne trouve que à cet endroit. Chacun avait une histoire à raconter et l'envie de partager ce savoir.

Chacun de mes vieux et nouveaux amis aime être en cuisine. Chacun d'entre eux s'est fait le porte-parole de sa région et, après avoir accueilli mon projet, a été fier de représenter la culture gastronomique de sa ville natale. Voilà ce que j'ai retrouvé chez toutes les personnes rencontrées au fil des différentes étapes de mon voyage : l'orgueil et la fierté de devoir préparer un plat traditionnel pour mon livre; un peu d'esprit de clocher c'est sain comme du bon cholestérol.

Je mentirais si je disais que je n'avais jamais eu de difficultés. Parfois il y a eu des moments de méfiance naturelle, ça peut être bizarre d'acueillir un type qui fait tout un voyage juste pour une recette qu' ici, on prépare tous les jours. Et après tout, je suis sans aucun doute “bizarre”, la normalité ne m'a jamais plu.

Une fois que je passais le seuil de la maison et que je commençais à parler, on se détendait, on commençait à me faire confiance, à s'ouvrir et à travailler ensemble, en faisant aussi participer des amis et des parents, pour me faire goûter le plat le plus ancien et le plus typique, enrichi d'histoires et de légendes.

J'ai rapporté chez moi des cadeaux et de la nourriture en tous genres. Je les ai savourés avec parcimonie, en repensant à chaque fois avec plaisir aux personnes qui me les avaient offerts.
J'ai beaucoup appris de ces voyages. J'ai fait miennes certaines recettes et je les repropose à des amis. Maintenant, je peux me vanter du succès d'un apéritif piémontais, d'un ragoût romagnol ou d'un dessert des Marches. Je prépare des repas qui font le tour de l'Italie. Quand je suis à la campagne et que c'est la bonne saison, je prépare les *frocie di finocchietto*. Je le ramasse pendant des longues promenades un peu hippies, où je raconte la journée de dingue que j'ai passée à Gibellina et que je parle de l'ami qui m'a appris la recette. Pendant que je fais frire les boulettes, je revis la même atmosphère conviviale que j'avais ressentie ce jour-là.

Un des aspects essentiels pour le succès du troc était la “taille” du village : plus il était petit, plus il était facile de trouver des murs à peindre et des personnes accueillantes. Dans des villages de 400 habitants, le maire est ami avec tout le monde, et les autorisations pour peindre les murs s'obtiennent au bar en parlant autour d'un café, et se signent par une poignée de mains.

J'ai évité le plus possible les grandes villes, et quand j'ai dû y aller, j'ai préféré m'éloigner du centre pour aller dans les quartiers populaires (le Trullo à Rome, Mirafiori à Turin, ou Bucaletto à Potenza); à chaque fois que j'ai eu de grandes surprises culinaires c'était dans des petits villages. Là où il est encore possible de découvrir les saveurs typiques d'une cuisine populaire qui, peut-être à cause de son isolement, reste inchangée dans le temps.

Les réseaux sociaux ont joué un rôle essentiel dans mon organisation. Mes posts pour

chercher des contacts dans les différentes régions récitaient plus ou moins ça : "*Graffiti à cuisiner* cherche des contacts à XYX (nom de la région). J'offre une fresque en échange d'une recette typique, si intéressés suivez le lien ou taggez quelqu'un qui pourrait être intéressé." C'est comme ça que mon travail d'organisation a commencé, en essayant de faire le plus d'étapes possible pour recueillir des recettes différentes dans un même endroit. Je joignais la photo d'un puzzle de ma fille à mes posts. J'aimais bien ce puzzle : assemblées, les pièces formaient une petite carte de l'Italie et pour chaque région il y avait les dessins de quelques produits typiques. Avec le temps, cette photo s'est remplie d'étoiles que je marquais pour indiquer les villes où j'avais laissé ma trace.
Tous les trajets et toutes les étapes ont été possibles grâce au bouche à oreille. Des amis d'amis m'ont passé des contacts d'autres amis, ou ont simplement partagé mes posts sur lesquels des inconnus ont tagué leurs connaissances. C'est comme ça qu'internet a vraiment eu le rôle de mettre en relation des personnes avec des passions communes qui n'auraient jamais été en contact autrement. J'ai réussi à arriver dans des villages cachés dans les campagnes profondes du Sud ou sous le Mont Blanc. J'ai toujours proposé mon projet à toutes les personnes qui étaient taguées dans les posts, en répondant aux questions et en cherchant à faire fructifier tous les contacts. Avec beaucoup, on s'est perdus à mi-chemin ou alors on n'a pas réussi à aller au fond des choses. L'écumage a été physiologique, je demandais un effort d'organisation non négligeable. Il fallait de l'hospitalité, la personne qui m'accueillait devait trouver un mur et quelqu'un qui m'apprenne une recette. Beaucoup de choses à prévoir et, quand on le fait au titre d'une faveur pour un inconnu, ce n'est pas dit qu'on arrive à les réaliser. Le troc c'est aussi ça. Les personnes que j'ai connues ont beaucoup donné et je les remercie pour leur générosité.

Je n'ai jamais demandé d'argent en échange des fresques réalisées pour ce livre, et les trajets ont tous été autofinancés. Pour payer mes billets de train, j'ai proposé et réalisé des expositions, des ventes de mes autoproductions et des workshops de sérigraphie. Dans certains cas, le maire a proposé de m'offrir le billet, et d'autres fois j'ai profité des travaux qu'on me commandait ou de festivals où j'étais invité pour voyager et continuer *Graffiti à cuisiner*.

Yuri hopnn Romagnoli