



Le Carpaccio

C'est une recette vénitienne où de très fines tranches de bœuf crues sont mariées à de l'huile d'olive et du citron, le tout garni de quelques copeaux de parmesan. La recette fait fureur au Harry's Bar de Venise depuis les années 1950. Elle a été créée pour l'une des clientes du fameux bar : la comtesse Amalia Nani MOCENIGO, à qui son médecin interdisait de manger de la viande cuite. Le chef italien, qui venait de composer cette recette à la va-vite n'avait pas eu le temps de réfléchir à un nom. Il se souvint alors qu'à



1514 CARPACCIO Vittore Prédication de saint Étienne, huile, Musée du Louvre, Paris.

quelques rues de son restaurant se tenait une exposition de peinture d'un peintre vénitien qui avait vécu quatre siècles plus tôt : Vittore CARPACCIO. Le nom du plat lui avait été inspirée par la couleur rouge très particulière, caractéristique de l'œuvre du peintre italien. Cette recette a depuis été déclinée en de nombreuses variantes, à base d'autres viandes, mais aussi de poissons, de fruits de mer crus.



La comtesse Amalia Nani MOCENIGO

– Mais pourquoi Harry's Bar ? Le nom, dit Giuseppe CIPRIANI, dérive de celui du jeune étudiant américain Harry PICKERING qui a déménagé à Venise dans les années 1920 avec une tante pour sortir de l'alcoolisme, abandonné avec très peu d'argent après une bagarre. CIPRIANI, à l'époque barman, eut pitié du jeune homme et lui prêta 10 000 lire, une somme considérable pour l'époque, pour lui permettre de rentrer chez lui. Deux ans plus tard, le jeune homme, revint à Venise et, après avoir retrouvé CIPRIANI, en signe de gratitude, lui restitua la somme en ajoutant 30 000 lire pour qu'il puisse ouvrir sa propre entreprise. CIPRIANI appela alors son restaurant "Harry's Bar" en l'honneur de Harry PICKERING¹.

¹ <https://www.cipriani.com/us/harrys-bar>