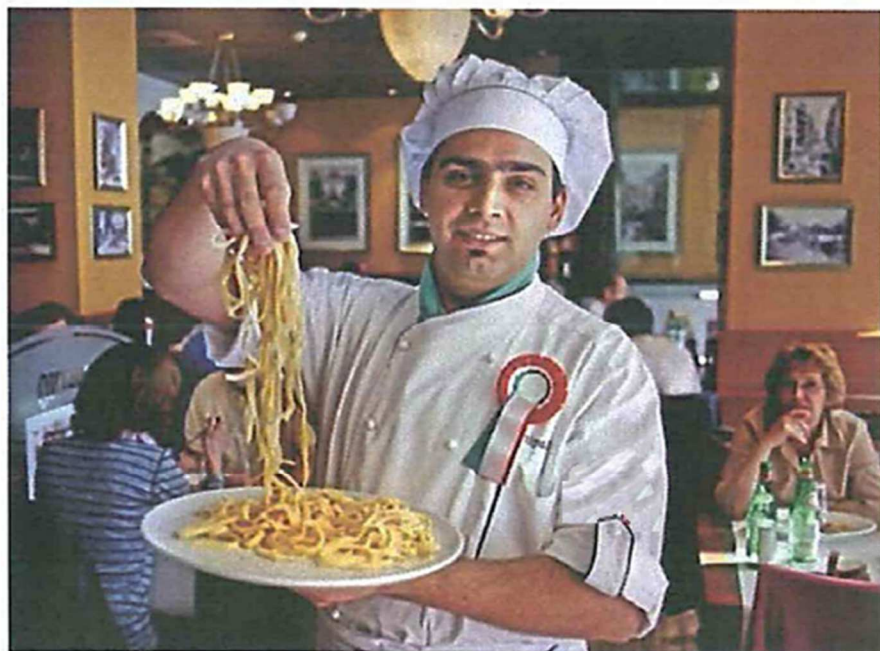


PÂTES AUX OEUFS

## Le roi des nouilles est Genevois!

Par Dejan Nikolic le 13.04.2011 à 14:52

**Le champion d'Italie de confection de pâtes fraîches, catégorie tagliatelle, sévit au bord du lac.**



Le champion de la «pasta fresca», Giuseppe Fittipaldi.  
Image: STEEVE IUNCKER-GOMEZ

Donnez-lui un kilo de farine, 8 œufs avec 10?gr de sel, et il fera des miracles. Giuseppe Fittipaldi, gérant du restaurant Molino Le Lacustre, a été sacré champion d'Italie de pâtes fraîches 2011. Catégorie: tagliatelle.

La compétition qui s'est tenue à l'occasion du 32e Salon international de la production artisanale de glaces, pâtisseries, confiseries et du pain à Rimini, a réuni 12 experts ès pâtes alimentaires. C'est la première fois que Genève remporte la cocarde tricolore.

«Il n'y a pas de quoi en faire un plat», résume le lauréat qui ne cuisine plus autant qu'avant. Il dirige. Ce sont ses employés qui copient ses recettes traditionnelles. «A base de farine de semoule, comme en Emilie-Romagne», conclut le champion.