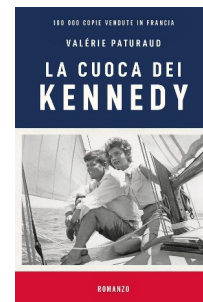




La Chef americana



È il 1999, in un cimitero del Sud della Francia, ai piedi della tomba di una certa Andrée Imbert, giace un maestoso mazzo di gladioli e gigli bianchi appoggiati su un cuscino di seta dello stesso tessuto del nastro che li cinge. Vi sono rappresentate tredici strisce orizzontali rosse e bianche coperte in alto a sinistra da un rettangolo punteggiato da cinquanta piccole stelle bianche: la bandiera a stelle e strisce americana. A caratteri dorati le parole: «*To Andrée, with love and gratitude. The Kennedy Family*».

Quale legame unisce questa donna alla celebre famiglia americana?

‘La cuoca dei Kennedy’ (Slow Food, 2025) di **Valérie Paturaud**, tradotto da

Manuela Serra, narra la storia di Andrée Imbert in un romanzo di grande successo in Francia.

Una donna straordinaria, sconosciuta ai più, che ebbe il privilegio di assistere allo svolgersi della storia degli Stati Uniti. La Paturaud ne sentì parlare, la prima volta, a una cena. Una delle commensali raccontava di una cuoca francese che per molti anni era stata la Chef dei Kennedy. Incuriosita fece delle ricerche. Ritrovò molte testimonianze, fra cui i diari. Così rintracciò la famiglia e, con il loro consenso, iniziò a scrivere su di lei. Ne è nato un romanzo commovente sin dalle prime pagine, diverso da tutte le biografie. Andrée nasce nel 1907, era una trovatella, abbandonata sul sagrato di una chiesa di Marsiglia. Data in affido, conosce così gli altri fratelli e sorelle. A cinque anni rimane affascinata dalla sorella che si occupa della cucina.

Con lo scoppio della Prima guerra mondiale perde il padre adottivo. Per sopraggiunti problemi alla famiglia affidataria la deve cambiare. Non si perde d'animo, supera il dolore rifugiandosi tra i fornelli. A quattordici anni è già cuoca nella cucina del sindaco di Cornillon per poi passare a lavorare in altre famiglie. Poi sposa Léopold Imbert, vedovo con un figlio, proprietario di un bar che lei trasforma in un ristorante. Nasce una figlia. La sua vita non è lieve, decide di lasciare il marito, alcolizzato e violento e va a lavorare a Lione. Da lì inizia a costruire la sua reputazione di Chef e lavora presso famiglie benestanti e grandi personalità francesi: i produttori di autovetture Berliet, i cineasti Lumière, a casa dello scrittore Albert Camus fino ad approdare in Costa Azzurra nella casa della famiglia americana Rogers. Quando loro rientrano negli Stati Uniti, a New York, li segue. I Rogers sono grandi amici di Rose Fitzgerald e Joe Kennedy, che nel 1955 dopo molta insistenza riescono a farla lavorare per loro.

Da quel momento il passo dentro la storia degli Stati Uniti è breve, lei la seguirà dall'interno.

Nella grande casa di Hyannis Port, in Massachusetts, prepara torte di compleanno, crea i menù delle cene di gala e, contemporaneamente, vede crescere i figli di Joe e Rose Kennedy, segue le loro campagne elettorali, vede il secondogenito diventare presidente degli Stati Uniti d'America.

Passa poi al servizio di uno dei loro figli, Ted Kennedy, e della moglie Joan. Si prende cura dei loro tre figli. Segue da osservatrice privilegiata la crisi di Cuba, la guerra in Vietnam, l'ascesa di Martin Luther King, il suo assassinio e poi quelli di John e di Bobby Kennedy, che aveva nutrito e visto crescere. Fedele e amata dalla famiglia Kennedy, resta al loro servizio fino al 1974 quando, non sentendosi più in forze, rientra in Francia dalla figlia e dai nipoti. Un legame con la sua famiglia che non aveva mai spezzato, facendo frequenti viaggi nel paese europeo.

Per altri venticinque anni racconterà la sua straordinaria vita ai nipoti, ai familiari.

Quello che loro hanno narrato a Valérie Paturaud.

Trovi il romanzo a **Biblioluna**, la **biblioteca del quartiere Campitello** alla collocazione **BL. 843.PAT.I**

Nelle pagine finali incontriamo: un piccolo glossario di gastronomia francese, una bibliografia, alcune fotografie, brevi corrispondenze tra i Kennedy e la Chef, lettere e alcuni biglietti augurali per le feste e delle ricette tratte dal quaderno personale della Chef (dalla pagina 355 del libro).

Nel bistrot ne preparo una: le **Criques di patate**. Grattugiate 5 patate sbucciate in una ciotola, aggiungete 2 tuorli d'uovo, prezzemolo tritato, sale e pepe. In una grande padella fate scaldare l'olio e aggiungete due bei cucchiaini di questa preparazione. Quando un lato delle frittelline sarà ben dorato, giratele per far prendere colore anche all'altro. Servite con la carne e un'insalata verde.

Il signor Jack le adorava.

Il libro dicevamo non è la biografia di una Chef, ma molto di più. Conosciamo attraverso un racconto intimo la vita della stirpe che ha fatto la storia del Novecento, non solo statunitense.

Traspare da questa scrittura qualcosa di inatteso: era una famiglia normale, gentile.

Andrée non si accorge del passare dei giorni, l'atmosfera è calorosa, sia in cucina sia con i padroni, con i loro gesti familiari e le loro piccole attenzioni. [...] le abitudini e le relazioni familiari dei padroni non restano mai realmente fuori dalla porta della cucina (a pagina 209 del libro).

I piatti ordinati non comportano particolari difficoltà per Andrée, i gusti della famiglia sono semplici e poco vari. Insalate di ogni sorta, manzo o pollo al barbecue, regno del signor Joe e del figlio Bobby, frutta e gelati, senza dimenticare il dolce, la torta al cioccolato della loro infanzia, la celebre Boston cream pie, un pan di Spagna ricoperto di uno spesso strato di crema al cioccolato e farcito con crema pasticcera oppure la sua variante, ricoperta di glassa al cioccolato (a pagina 200 del libro).

Un racconto tra storia, cucina e ricordi che affascina.

Buona lettura!

MRC

