



Le tiramisu s’invite sur la colline parlementaire



Sergio Alejandro Mendoza Daza

Journaliste, étudiant en Sciences humaines au Cégep de Sainte-Foy, altruiste et passionné de politique, de géographie, d’actualité et de communication

Publié à 11 h, 10/01/2025



Un tiramisu, dessert culte maintenant connu partout dans le monde.
Source : Image libre de droit, Pixabay

Pour la première fois de sa vie, un journaliste de l’Écho de la colline a goûté à un tiramisu jeudi soir. Lors d’une discussion, il a affirmé ne jamais avoir savouré ce doux gâteau de son existence. Si le journaliste a brièvement été la risée de ses collègues pour son manque de culture générale, la camaraderie a pris le dessus rapidement. En effet, les membres de l’Écho de la colline ont sur-le-champ décidé de lui faire goûter un exemplaire de ce savoureux dessert pour le tirer de son ignorance.

Dans ce contexte politique où le gouvernement de Marilou Lévesque pourrait tomber n’importe quand, cette situation cocasse a été l’occasion pour l’Écho de la colline de fuir la réalité difficile. Aujourd’hui, chers lecteurs, on a décidé de vous sucrer le bec en faisant paraître une édition spéciale sur le tiramisu, son histoire et ses origines.

Mais qu’est-ce que le tiramisu ?

Au cas où le lecteur se trouve dans la même ignorance que le collègue journaliste, l’Écho de la colline se réjouit de pouvoir le tirer de cette situation inconfortable. Heureusement, le lecteur s’évitera les moqueries amicales des journalistes. Or, après la lecture de cet article, une chose est sûre : le lecteur va « se coucher moins bête », comme on dit.

Selon le dictionnaire Usito de l’Université de Sherbrooke, le tiramisu est un gâteau d’origine italienne. Il est formé de couches alternées de biscuits imbibés de café et d’un mélange de mascarpone battu avec des œufs. En d’autres mots, c’est un dessert culte qui a rapidement quitté son Italie natale pour s’exporter dans les meilleurs restaurants du monde entier.

Origines controversées...

Il n’est pas audacieux de dire que le tiramisu a été inventé en Italie. Cette affirmation est généralement acceptée. Cependant, ses origines causent la controverse entre les Vénitiens, les Frioulans, les Piémontais et les Toscans. Bref, c’est tout le nord de l’Italie qui en réclame l’invention. C’est un peu comme la poutine au Québec, dont la genèse est auto-revendiquée un peu partout dans le Centre-du-Québec.

...**Mais étymologie et saveur généralement admises**

Selon plusieurs sources, le mot tiramisu vient du mot italien « tiramisù », qui est une contraction de l’expression « tira-mi sù », ce qui veut dire « tire-moi vers le haut ». En effet, s’il y a une chose qui est claire comme de l’eau de roche, c’est que ce savoureux dessert gourmet sait assouvir les papilles gustatives de celui ou celle qui le déguste. De plus, avec ses légers arômes de café et sa texture onctueuse sans pareille, il a également la propriété de lui remonter le moral, d’où son nom caractéristique.

Si exotique, pourtant si familier !

Si on connaît bien le tiramisu, c’est parce qu’il s’est rapidement hissé dans les hautes cases des meilleurs restaurants d’Europe. Et pour ça, on peut remercier les Trévisiens. En effet, ces citoyens qui ont émigré partout à travers le monde après la deuxième guerre mondiale ont eu la bonne idée d’amener dans leurs valises les recettes qu’ils savaient si bien reproduire. En tout cas, aujourd’hui, plus aucun doute ne persiste sur son universalité. Le tiramisu a fait ses preuves et a su s’intégrer dans une multitude de cultures gastronomiques différentes. L’ampleur est telle qu’un entrepreneur de Trévise, Francesco Redi, a décidé de créer la Coupe du monde du Tiramisu!

« **Go *Tiramisu* go!** »

Votre rêve de jeunesse était de gagner la Coupe Stanley? Vous êtes déçus de la performance des Canadiens de Montréal dans les dernières années? Vous n’encouragez même pas les *Habs* parce que vous attendez toujours le retour des Nordiques de Québec? Peu importe vos rêves d’enfance ou vos allégeances sportives, il est possible pour vous de gagner une Coupe du monde...du tiramisu. Eh oui, rien de moins! Et même pas besoin d’être en bonne forme physique!

Une Coupe du monde...inusitée

La Coupe du monde du tiramisu est une compétition culinaire tenue chaque année dont la finale a toujours lieu dans la ville de Trévise. Elle oppose des cuisiniers de tiramisus en herbe de multiples provenances. Le but? Trouver celui, celle ou le groupe qui saura conquérir les papilles gustatives du jury et qui remportera le titre de « Champion mondial du tiramisu ». Pour participer, deux conditions s’imposent. Vous devez être âgé de 18 ans ou plus, puis vous ne devez pas être un cuisinier professionnel. Pas difficile, hein? Tous les détails se trouvent sur le [site web de la Coupe du monde de tiramisu](#) (en anglais seulement).

ORIGINAL RECIPE

It includes **the 6 basic ingredients, that must be used:**

- ladyfingers
- mascarpone cheese
- eggs (yolk is compulsory and, at your choice, the egg white)
- coffee
- cocoa powder
- white sugar

Les ingrédients de la recette originale du tiramisu (en anglais).
Source : capture d’écran, site Web de la Coupe du monde de tiramisu.

Alors, qu’attendez-vous pour vous tirer vers le haut ? Qu’attendez-vous pour commencer à vous familiariser avec la fameuse recette à suivre pour gagner la Coupe ? Qui sait, peut-être pourrez-vous vous envoler pour la magnifique ville de Trévise et ainsi découvrir ses charmes ? Ou mieux encore, peut-être réussirez-vous à préparer un savoureux dessert qui saura simplement vous réconforter en ces temps politiques difficiles.

Bon appétit !