

## LE HAVRE

# Willy Dinalle sera-t-il champion de France de pâtes ?

Le Havrais Willy Dinalle, infirmier libéral, participe aujourd'hui au premier championnat national de pâtes à Paris... à quelques jours seulement de commercialiser sa marque, Pasta Pazza. Pasta Pazza sera proposée dans un premier temps aux professionnels.

KARINE LEROY

À quelques heures de participer au premier championnat national Pasta à Paris, Willy prépare des gnocchetti, des petites pâtes en forme de coquilles. « Pas le temps de stresser », assure ce Havrais en affichant un grand sourire. Il a prévu de servir aux membres du jury deux recettes, dont l'une est imposée. Pour la première, ce sera des pâtes avec un pesto préparé au pilon ; pour la seconde, des orecchiette « avec une base de sauce amatriciana revisitée », révèle Willy sans se départir de sa bonne humeur.

Devant lui, la machine, un extrudeur, crache les petites boules fabriquées à partir de semoule de blé d'Italie, d'œufs et d'eau, auxquelles le Havrais apporte un soin particulier. Il plonge une main dans l'extrudeur pour vérifier la consistance de la pâte. Le secret d'une bonne pâte repose sur sa déshydratation et « sur la qualité de la semoule », explique Willy Dinalle, qui se ravitaille directement auprès de fournisseurs italiens.

## D'ABORD POUR LES PROFESSIONNELS

D'autres machines, flambant neuves, meublent l'espace de 350 m<sup>2</sup> niché dans un local anonyme des anciens abattoirs de la ville, rue Buffon, dans le quartier de l'Eure. « Je me suis inscrit au championnat national de pâtes pour me confronter aux maîtres pastiers. J'ai été sélectionné début février », explique Willy Dinalle.

Quelle que soit l'issue du concours, tout est prêt pour la commercialisation des pâtes sous la marque Pasta Pazza début mai. « J'ai déjà des accords avec des bouchers, un poissonnier, des restaurateurs du Havre », annonce ce père de famille, qui fêtera ses 50 ans en juillet. Si la sauce prend, il proposera ses pâtes fraîches directement aux consommateurs. Sans pour autant quitter son métier... d'infirmier libéral.

## EN BLOUSE BLANCHE

Dès qu'il quitte son cabinet médical d'Aplemont-Frileuse, il troque sa blouse médicale pour celle de cuisinier. Il exerce ainsi depuis douze ans après avoir été aide-soignant. Et pas question de raccrocher la seringue ! Dans un premier



Dans un premier temps, Pasta Pazza sera commercialisée auprès des professionnels

temps, il va poursuivre son activité tout en préparant ses recettes. « J'ai toujours eu une passion pour la cuisine. J'aime bien travailler des produits gastronomiques. »

La gamme comprendra une demi-douzaine de pâtes – gnocchetti sardi, trottolini... – et autant de farces, à la tomate, aux épinards, à la truffe, au curcuma. « Je vais jouer sur les arômes et les formes ! » promet Willy Dinalle, pour qui la recette la plus simple se réduit à des gnocchetti préparés dans une sauce ail-persil. « C'est plus rapide qu'un plat surgelé ! » ■

## Formé en Italie et chez Ducasse

Avant le premier confinement, en mars 2020, ce « bec salé », comme il se décrit, se forme quelques jours dans les cuisines d'Alain Ducasse, puis à partir de 2021 à la cuisine italienne, entre Paris et l'Italie auprès d'un maître pastier. « J'aime travailler les pâtes, c'est un produit intéressant. Tout le monde en mange, on en a tous préparé mais avec la qualité des produits italiens, c'est autre chose », garantit Willy Dinalle.

Après avoir épluché les étiquettes de pâtes qu'il achète dans le commerce, « je me suis dit qu'il y avait peut-être quelque chose à faire. » Son projet de créer sa propre entreprise se finalise : il nécessite « entre 100 000 et 180 000 € » d'investissement, entre l'achat de matériel et des matières premières, la location des locaux, la création de la marque aux couleurs blanc et noir... La marque Pasta Pazza sera lancée début mai.

## UNE PREMIÈRE !

Le premier championnat de France Pasta est organisé ce mercredi 12 avril, Porte de Versailles à Paris, par l'Association des pizzerias françaises. Vingt candidats, sélectionnés sur dossier, vont tenter de décrocher ce titre inédit face à un jury de professionnels de la scène gastronomique italienne en France.

Ils s'affronteront en réalisant en trente minutes une recette traditionnelle typique mettant en valeur trois régions italiennes avec trois catégories de pâtes : orecchiette pour les Pouilles, trofie pour la Ligurie et casarecce pour la Sicile. Les cinq finalistes devront se soumettre à l'épreuve finale de recette créative libre.