

# *Cultures culinaires d'Europe*

## *Identité, diversité et dialogue*

### **Ouvrage présenté par**

la Direction générale de l'éducation, de la culture et du patrimoine, de la jeunesse et du sport du Conseil de l'Europe, avec le soutien du Comité directeur de la culture et de sa présidente, Roberta Alberotanza, pour célébrer le 50<sup>e</sup> anniversaire de la Convention culturelle européenne (2004-2005), dans le cadre de la présidence portugaise du Comité des Ministres

### **Publié sous la direction de**

Darra Goldstein et Kathrin Merkle

### **Avec les contributions**

d'auteurs de 40 Etats membres du Conseil de l'Europe, une introduction de Fabio Parasecoli et des conclusions de Stephen Memnell

Edition anglaise:

*Culinary cultures of Europe – Identity, diversity and dialogue*

ISBN 92-871-5744-8

*Les vues exprimées dans cet ouvrage sont de la responsabilité des auteurs et ne reflètent pas nécessairement la ligne officielle du Conseil de l'Europe.*

*Tous droits réservés. Aucun extrait de cette publication ne peut être traduit, reproduit, enregistré ou transmis, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit – électronique (CD-Rom, Internet, etc.), mécanique, photocopie, enregistrement ou de toute autre manière – sans l'autorisation préalable écrite de la Division des éditions, Direction de la communication et de la recherche (F-67075 Strasbourg Cedex ou publishing@coe.int).*

Dans toute la mesure du possible, nous avons indiqué les noms des titulaires des droits des photographies et des illustrations reproduites dans cette publication. Nous nous excusons pour toute inexactitude ou omission et veillerons à les corriger dans les prochaines éditions.

Cet ouvrage est parrainé par la Fondation Stellios & Fany Boutari et la Fondation Ursula Lübbe.

**Photo de couverture:** *Affresco con vaso di mele*, Oplontis, Torre Annunziata (NA), I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C.

**Conception de la couverture et de la maquette:** Atelier de création graphique, Conseil de l'Europe

**Mise en page:** Unité PAO, Conseil de l'Europe

Editions du Conseil de l'Europe

F-67075 Strasbourg Cedex

<http://book.coe.int>

ISBN-10: 92-871-5783-9

ISBN-13: 978-92-871-5783-6

© Conseil de l'Europe, janvier 2006

Imprimé en Allemagne par Verlagsgruppe Lübbe

# *Table des matières<sup>1</sup>*

<i>Préface</i>	9
<i>par Terry Davis, Secrétaire Général du Conseil de l'Europe</i>	
<i>Introduction</i>	11
Nourriture: identité et diversité <i>par Fabio Parasecoli</i>	
<i>Contributions des pays</i>	
<b>Arménie</b>	41
Aperçu des cultures et traditions alimentaires <i>par Svetlana Haik Poghosyan</i>	
<b>Autriche</b>	55
La nourriture dans l'art contemporain <i>par Rainer Metzger</i>	
<b>Azerbaïdjan</b>	67
Le sens de l'harmonie <i>par Tahir I. Amiraslanov</i>	
<b>Belgique</b>	77
Chicons, choux de Bruxelles et autres inventions <i>par Marc Jacobs et Jean Fraikin</i>	

---

1. Pour des raisons techniques l'ordre alphabétique de la version originale anglaise a été maintenu.

<b>Bosnie-Herzégovine</b>	89
Notre bouche est petite mais elle peut avaler une montagne <i>par Nenad Tanović</i>	
<b>Bulgarie</b>	97
Les fruits d'or du verger <i>par Rayna Gavrilova</i>	
<b>Croatie</b>	105
Du mythe à la réalité <i>par Veljko Barbieri</i>	
<b>Chypre</b>	123
Une cuisine qui se déguste au fil du calendrier <i>par Savvas Sakkadas</i>	
<b>Danemark</b>	133
Cuisine et construction nationale <i>par Else-Marie Boyhus</i>	
<b>Estonie</b>	143
Les plaisirs du palais <i>par Maire Suitsu</i>	
<b>Finlande</b>	151
Continuité et changement <i>par Johanna Mäkelä</i>	
<b>France</b>	161
Gastronomie française, gastronomies françaises <i>par Jean-Pierre Poulain</i>	
<b>Géorgie</b>	175
Une cuisine en mutation rapide <i>par Mary Ellen Chatwin et Zaal Kikodze</i>	
<b>Allemagne</b>	187
Cherchez la choucroute! <i>par Gunther Hirschfelder et Gesa U. Schönberger</i>	

<b>Grèce</b>	199
Une expérience culinaire bien tempérée <i>par Eleonora Skouteri-Didaskalou et Evie Voutsina</i>	
<b>Hongrie</b>	213
Le <i>komatál</i> : symbole de l'amitié et de l'affection <i>par Zsuzsanna Tátrai</i>	
<b>Islande</b>	221
De l'imagination pour survivre <i>par Örn D. Jónsson</i>	
<b>Irlande</b>	231
Simplicité et intégration, permanence et évolution <i>par Regina Sexton</i>	
<b>Italie</b>	245
La nourriture dans le cinéma <i>par Viviana Lapertosa</i>	
<b>Lettonie</b>	259
Traditions culinaires et alimentation contemporaine <i>par Ieva Pīgozne-Brinkmane</i>	
<b>Lituanie</b>	271
Rituels et fêtes <i>Birutė Imbrasienė</i>	
<b>Luxembourg</b>	287
Une excursion gastronomique <i>par Georges Hausemer</i>	
<b>Malte</b>	297
La continuité dans le changement <i>par Kenneth Gambin</i>	
<b>Moldova</b>	307
Les pains rituels à travers les saisons <i>par Varvara Buzilă et Teodorina Bâzgu</i>	

<b>Monaco</b>	311
Le patrimoine culinaire de la principauté de Monaco <i>par Françoise Gamerdinger et René Novella</i>	
<b>Pays-Bas</b>	319
Vingt-deux minutes à table <i>par Bert Natter</i>	
<b>Norvège</b>	329
Entre tradition et innovation <i>par Henry Notaker</i>	
<b>Pologne</b>	343
Cuisine, culture et diversité sur la Vistule <i>par Kazimierz Krzysztofek</i>	
<b>Portugal</b>	357
Un dialogue de cultures <i>par Ana Pessoa e Costa</i>	
<b>Roumanie</b>	367
Délices et découvertes <i>par la Maison des Guides et le ministère de la Culture et des Affaires religieuses</i>	
<b>Fédération de Russie</b>	381
Redécouvrir la tradition, goûter la variété <i>par Alexandra Grigoriéva</i>	
<b>Serbie-Monténégro</b>	393
Un patchwork culinaire <i>par Vesna Bizić-Omčikus</i>	
<b>République slovaque</b>	403
Une cuisine de caractère <i>par Rastislava Stoličná</i>	
<b>Slovénie</b>	411
La table de fête <i>par Janez Bogataj</i>	

<b>Espagne</b>	427
Agapes et convivialité à table <i>par Diego Valverde Villena</i>	
<b>Suède</b>	439
Du petit pain croquant à la ciabatta <i>par Richard Tellström</i>	
<b>«L'ex-République yougoslave de Macédoine»</b>	453
Un renouveau nutritionnel <i>par Dusan Matic</i>	
<b>Turquie</b>	461
Les saveurs d'un somptueux patrimoine <i>par Fahriye Hazer Sancar</i>	
<b>Ukraine</b>	477
Les plaisirs d'une bonne nourriture <i>Oksana Y. Vassyl'ieva</i>	
<b>Royaume-Uni</b>	481
Une aventure pleine de parfums <i>par Heather Hay Ffrench et VisitBritain</i>	
<i>Conclusions</i>	489
Panorama des mutations culinaires en Europe <i>par Stephen Mennell</i>	
<i>Notices biographiques</i>	511
<i>Parrains</i>	525





# Préface

Rien n'est anodin quand il s'agit de nourriture. L'étude de la culture culinaire et de son histoire éclaire les grandes transformations sociales, politiques et économiques de la société. L'écho des mutations des sociétés européennes se fait donc entendre dans cet ouvrage qui est, à ce titre, un livre d'histoire. Mais il célèbre aussi à sa manière un pan extrêmement riche de notre patrimoine culturel, celui de la vie et de la culture quotidiennes.

L'histoire de l'alimentation d'une société fait ressortir l'interdépendance, l'équilibre délicat et parfois les tiraillements des efforts que celle-ci déploie pour préserver son identité culturelle tout en encourageant la diversité. Ce sont les différences et les relations à l'autre qui définissent l'identité. Les cuisines et produits n'ont commencé à se dire «locaux» qu'en se confrontant à de nouveaux produits et de nouvelles habitudes. Si l'on y regarde de plus près, même les recettes «typiques» sont souvent le fruit d'échanges culturels. Les migrations

massives sans précédent de la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle ont donné plus de poids aux interactions historiques. Aujourd'hui, la mondialisation imprègne de manière palpable notre culture culinaire.

Cet ouvrage forme un kaléidoscope de textes qui décrivent la culture et les habitudes alimentaires de quarante pays européens. Pour ce faire, chacun d'entre eux a adopté une démarche singulière, la tonalité des contributions allant du folklorique au théorique. Elles reflètent dans leur ensemble la remarquable diversité du «vécu» culinaire européen.

Je vous invite chaleureusement à vous joindre à moi pour ce tour d'Europe auquel nous convie ce recueil, pour célébrer le 50<sup>e</sup> anniversaire de la Convention culturelle européenne.

**Terry Davis**

*Secrétaire Général du Conseil de l'Europe*



# Introduction

## Nourriture: identité et diversité

*Fabio Parasecoli*

*Vivre ensemble dans le monde: c'est dire  
essentiellement qu'un monde d'objets se tient  
entre ceux qui l'ont en commun, comme une table  
est située entre ceux qui s'assoient autour d'elle;  
le monde, comme tout entre-deux,  
relie et sépare en même temps les hommes.*

Hannah Arendt,  
*La condition de l'homme moderne*<sup>1</sup>

Les repas unissent et divisent. Ils rapprochent ceux qui les partagent, renforcent leurs liens et confirment leur identité individuelle et collective. En même temps, ils excluent ceux qui n'y participent pas. La nourriture a toujours défini des groupes sociaux, dont les membres se reconnaissent entre eux par leur manière de manger, par les goûts et dégoûts qu'ils ont en commun. Les Grecs de l'Antiquité reprochaient à leurs voisins – qu'ils appelaient «barbares» – de manger de la viande crue, d'être incapables de s'alimenter selon des règles établies, de se jeter sur la nourriture disponible chaque fois qu'ils en ressentaient l'envie, sans attendre l'heure du repas. Des siècles plus tard, menacés par les hordes de populations germaniques, les Romains ont défendu leur

position d'héritiers autoproclamés de la civilisation méditerranéenne en opposant leur modèle nutritionnel – fondé sur le vin, l'huile d'olive et le blé – aux préférences germaniques pour la bière, le beurre et les céréales autres que le blé<sup>2</sup>.

La nourriture n'est pas seulement un élément central de la conscience ethnique; elle joue également un rôle essentiel dans la formation d'une identité historique. Au sein d'une même population, il n'est pas rare que le passé apparaisse comme l'âge d'or, un temps où la nourriture était plus saine et plus savoureuse. Ou, à l'inverse, comme une époque où l'on a connu la misère et la faim. Dans les années 1960, par exemple, alors que leur pays s'industrialisait et

s'urbanisait à outrance, les Italiens se réjouissaient de consommer toujours plus, d'avoir de la viande à volonté dans leurs assiettes et de découvrir les publicités télévisées vantant de nouveaux produits. Ils n'éprouvaient aucune nostalgie pour un passé rural où la nourriture était rare. Ils étaient loin de penser que quelques dizaines d'années plus tard, leurs descendants idéaliserait un monde bucolique qui ignorait les organismes génétiquement modifiés, la vache folle et autres dangers cachés.

Les religions se servent de la nourriture et des habitudes alimentaires pour mettre en place leur appareil normatif et identifier leurs adeptes. En Europe, où les religions chrétiennes, musulmane et juive ont coexisté durant des siècles, chacune s'est définie en outre par rapport à des formes de jeûne et des interdits alimentaires. *Melanzana*, le mot italien désignant l'aubergine, trouve son origine dans l'expression *mela insana*, qui signifie pomme malsaine, car ce légume était abondamment consommé dans les communautés juives, qui l'avaient elles-mêmes emprunté aux Arabes.

## *Eatymologies<sup>3</sup>*

Les exemples évoqués ci-dessus rappellent que la nourriture, à l'instar du langage, est une spécificité

Les classes sociales se distinguaient souvent par leurs habitudes alimentaires et leurs modes de consommation. A différentes périodes, le sucre, les épices – plus récemment les truffes et le caviar – ont été adoptés comme symboles d'une consommation somptuaire. Ils ne perdent la fascination qu'ils exercent en qualité d'ingrédients précieux et rares que lorsque l'évolution de la situation historique et économique en fait des produits plus accessibles à un plus grand public.

Les identifications de genre sont, elles aussi, étroitement liées à la nourriture. Certains ingrédients, plats ou manières de consommer sont sexués, c'est-à-dire considérés comme masculins ou féminins. Dans de nombreuses cultures, les femmes, si elles ne s'occupent plus du potager et des animaux, restent chargées de faire les courses et de préparer les repas. Mais la cuisine est parfois le lieu aussi où les femmes s'affirment et revendiquent leur autonomie dans des sociétés dominées par les hommes.

*Et à la racine de mon nez*

*Il y a l'odeur de l'été*

*C'est le style de ma mémoire.*

Piccola Orchestra Avion Travel,

*Le style de ma mémoire<sup>4</sup>*

du comportement humain. Comme l'a montré Lévi-Strauss, la cuisine est, avec le langage, une forme

universelle de l'activité humaine: s'il n'existe pas de société sans langage, il n'en existe pas non plus qui ne prépare ses aliments<sup>5</sup>, jusqu'à un certain point. En ce sens, comme tout autre phénomène culturel susceptible de compréhension et d'interprétation, la nourriture est «un ensemble de textes<sup>6</sup>». Les ingrédients, les plats, l'organisation des repas, les traditions culinaires sont autant d'éléments interconnectés, tributaires des modes d'alimentation du passé et influencés par de nouvelles denrées, et par la répétition (ou de nouvelles interprétations) de plats et de recettes.

Ces éléments sont corrélés de manière non fortuite, formant un système composé de codes structurés<sup>7</sup>. Tout membre d'une communauté ayant une tradition culinaire déterminée peut en reconnaître les plats, préparer des recettes connues, identifier la plupart des ingrédients et savoir quels comportements alimentaires sont acceptables ou déviants. Chaque communauté peut ainsi se construire, même si les significations attribuées à la nourriture ne sont jamais totalement figées ou définies. Inversement, les membres de la communauté ne cessent de négocier et de transformer ces significations et ces valeurs. Ainsi, pendant des siècles, le poisson a été étroitement associé au carême et au jeûne, devenant le principal ingrédient de nombreux plats populaires à certaines périodes de l'année. Quand ces principes sont tombés en désuétude, le poisson a perdu ses connotations religieuses pour devenir un plat quotidien à part entière. Depuis quelques années, la valeur nutritionnelle du poisson et

sa faible teneur en lipides en ont fait un aliment répandu, accepté même par certains végétariens.

Les éléments qui nous permettent de comprendre la nourriture et de l'utiliser dans la vie quotidienne sont des données pratiques, acquises par l'expérience dans toutes sortes d'interactions culturelles, sociales, économiques et politiques. Chaque composante d'une tradition culinaire entre ainsi dans plusieurs réseaux interconnectés de significations, de pratiques, de concepts et d'idéaux. On ne peut prendre la pleine mesure de sa signification et de sa valeur qu'en analysant son interaction avec d'autres domaines apparemment sans relation.

Ces réseaux peuvent être dits «signifiants» dans la mesure où ils nous aident à donner un sens à la réalité, nous permettent de comprendre notre environnement culturel et d'agir en respectant ses règles et ses limites. L'analyse de ces réseaux signifiants est fondamentale pour comprendre comment la nourriture est reconnue et interprétée par différents acteurs dont les identités se construisent et s'expriment avec précision par l'emploi de ces structures et dans leur interaction et leurs négociations avec d'autres acteurs.

Concernant le champagne français, par exemple, plusieurs éléments sont requis pour le reconnaître en tant que tel et saisir sa valeur culturelle. Ses lieux et méthodes de production, ses ingrédients, son histoire, sa commercialisation et ses codes d'emploi ne

sont pas les mêmes que pour d'autres vins pétillants, tels le *Sekt* allemand, le *spumante* italien ou même le «champagne» américain. La compréhension plus ou moins profonde de ce qu'est le champagne français, de sa signification culturelle et sociale en tant que symbole d'un mode de consommation raffiné, des circonstances dans lesquelles on le boit, peut aider à identifier un individu en tant que Français ou, dans un contexte différent, de francophile, d'amateur de bons vins ou tout simplement de snob. Ces éléments influent sur l'image que les membres d'une communauté culinaire donnent d'eux-mêmes et de leur position sociale dans les négociations perpétuelles qui définissent et redéfinissent la nourriture.

Ces réseaux signifiants définissent les notions fondamentales de tradition et d'authenticité qui jouent un rôle prépondérant dans la construction de ce qui est «typique» et qui déterminent des identités locales, régionales, voire nationales. Ces qualités étant censées exprimer «l'essence» de la nourriture ou d'un aliment, c'est autour de ces présumées «essences» que se construisent en réalité les processus d'identification et d'exclusion.

Il faut bien comprendre que les mêmes réseaux signifiants fonctionnent d'une manière de plus en plus abstraite à mesure que nous quittons le niveau local pour aborder le niveau régional ou national. Par exemple, les habitants des provinces basques espagnoles pourraient citer de nombreuses particularités alimentaires qui différencient Bilbao de Saint-Sébastien,

mais pour les Espagnols non basques, ces distinctions semblent superflues; elles n'ont d'utilité que pour comprendre les caractéristiques les plus générales de la cuisine basque, par opposition à celle du reste de l'Espagne.

Ainsi, les Basques peuvent débattre de la recette la plus authentique de sauce pil-pil, qui accompagne la morue salée, évoquant des ingrédients, des techniques, des traditions, etc. Pour sa part, l'Espagnol moyen trouvera ces éléments trop compliqués ou trop détaillés, et se contentera de savoir que cette sauce diffère totalement de toutes les autres sauces servies avec la morue salée dans le reste du pays. Pour définir ces différences, les Espagnols non basques auraient recours au même ensemble de réseaux signifiants – ingrédients, techniques, histoire – mais les utiliseraient à un niveau plus élevé d'abstraction. Passant du plan régional au niveau national, un Portugais trouverait des critères encore plus abstraits pour définir l'originalité ou l'authenticité de la sauce pil-pil, opposant sa saveur et son caractère prétendument espagnols à des sauces plus familières agrémentant la morue salée au Portugal.

Le fait d'examiner séparément les divers réseaux signifiants peut aider à définir des produits, des plats ou des habitudes alimentaires «typiques», ainsi que les critères qui contribuent à élaborer une identité spécifique. On pourrait parler d'«eatymologies» (du mot anglais *eat*, «manger»). Tout comme l'étymologie s'intéresse à l'origine et à l'évolution des mots,

retraçant leur diffusion dans les diverses langues et cultures, l'«eatymologie» analyserait l'origine et l'évolution des produits, les plats et les normes auxquelles ils obéissent, leur diffusion et leur hybridation grâce aux échanges commerciaux, à l'expansion culturelle, à la colonisation, aux migrations et au tourisme.

Dans les paragraphes suivants, nous analyserons certains éléments constitutifs de l'identité fondée sur la nourriture. L'ordre dans lequel ils apparaissent ne correspond pas nécessairement à leur ordre d'importance.

**Les ingrédients.** Nous l'avons vu, ils sont souvent importants pour qu'un plat soit reconnu comme «typique» et perçu comme traditionnel et authentique. Ils sont liés à une communauté précise, dont l'identité se définit par sa localisation, certaines données géographiques, une époque et une histoire, des interactions sociales, etc. La véritable pizza napolitaine par exemple – selon certains puristes – ne devrait être fabriquée qu'à partir de mozzarella de bufflonne et de tomates de San Marzano. Ces tomates ne peuvent bien pousser que dans un climat méditerranéen, comme celui de la campagne des alentours de Naples. Quant aux bufflonnes, on les trouve principalement dans les zones marécageuses situées à la frontière des régions du Latium et de la Campanie. Parmi d'autres exemples, on pourra citer le renne fumé produit en Laponie, au nord de la Finlande, ou encore le caviar des côtes de la mer Caspienne. Définir un ingrédient typique n'est pas toujours chose aisée. Ainsi,

beaucoup de vignobles européens ont été greffés sur des porte-greffes américains après l'épidémie de phylloxéra qui a ravagé l'Europe à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Les viticulteurs ont tendance à ignorer le symbolisme très puissant du porte-greffe – la partie de la plante qui transporte jusqu'à la grappe le caractère et la composition du terroir et qui permet de produire des vins italiens, espagnols ou français. De même, beaucoup de viticulteurs investissent du temps et de l'argent pour développer des variétés de raisins autochtones qui ont pratiquement disparu depuis des décennies. C'est le cas du Sagrantino di Montefalco, dans la région italienne de l'Ombrie, qui, après avoir quasiment disparu, a retrouvé en moins d'une décennie ses lettres de noblesse. Encouragés par ces réalisations, stimulés par le fait que les variétés locales peuvent élargir le choix des amateurs éclairés qui souhaitent goûter quelque chose de nouveau (pour changer des inévitables chardonnays et merlots), beaucoup de producteurs cherchent à promouvoir et à commercialiser ces vins récemment redécouverts. De même, certains pays d'Europe de l'Est tentent de modifier l'image de leurs vins pour mieux les faire connaître au plan international: c'est le cas de la Bulgarie, de la Roumanie, de la Moldova, de la Géorgie et de la Slovaquie. Dans ce cas, la redécouverte et la promotion de ces ingrédients typiques sont le fruit de développements récents, même si leur origine historique remonte à la nuit des temps.

**Les techniques.** Beaucoup de plats et de produits se caractérisent par des techniques spécifiques qui, dans

le cas de produits artisanaux, sont transmises de manière extrêmement codifiée d'une génération à l'autre. Elles forment un patrimoine structuré et cohérent qui joue souvent un rôle important dans la définition identitaire d'une communauté locale. Citons, à titre d'exemples, la production de foie gras dans le sud-ouest de la France, le vin de Xérès en Espagne ou le loukoum en Turquie. Parfois, des ingrédients ordinaires sont transformés en des mets délicats et recherchés. C'est le cas du *lardo* (lard de porc salé) en Italie centrale, du *surströmming* en Suède (hareng salé et fermenté), ou du *haggis* en Ecosse (panse de brebis farci)<sup>8</sup>.

Dans le passé, les secrets liés à tel ou tel produit étaient souvent protégés par des corporations obéissant à des règles strictes. Aujourd'hui, bon nombre de ces techniques ne sont plus ce qu'elles étaient il y a encore quelques décennies. L'industrie agroalimentaire subit un processus ininterrompu de modernisation et d'innovation. Même le viticulteur le plus traditionnel emploie des presses hydrauliques et d'autres machines qui lui permettent de gagner du temps et d'améliorer la qualité. L'industrialisation que l'on connaît actuellement fait perdre à de nombreux produits artisanaux leur subtilité en termes de saveur ou de texture. Souvent, donc, les consommateurs aisés et avertis préfèrent un produit artisanal traditionnel, même s'il coûte plus cher. Ils sont prêts à dépenser pour l'authenticité, ou du moins pour l'idée qu'ils se font d'un plat ou d'un produit authentique (même si cela ne correspond pas totalement à l'idée que s'en

fait la communauté qui est à l'origine du plat). Il est vrai que l'industrialisation à outrance pourrait entraîner la disparition de certains produits considérés comme trop exigeants en main-d'œuvre ou non conformes aux exigences de l'hygiène moderne. C'est le cas des fromages au lait cru.

**Le terroir.** Contrairement à l'espace cartésien, où chaque point est qualitativement égal à son voisin, le lieu géographique n'est pas un facteur neutre. Chacun est différent, car il a été et est vécu différemment par ses habitants. Il génère des concepts liés aux racines profondes, comme le terroir en France ou le *territorio* en Italie, qui englobe les spécificités liées au sol, au climat et à d'autres facteurs géographiques. Ces concepts débouchent sur la notion juridique «d'origine», qui occupe une place fondamentale dans les négociations commerciales internationales. Influant sur le caractère des produits locaux, le terroir est aussi à la base des identités individuelles et sociales, locales et nationales, mais il est menacé par ce que le critique littéraire Fredric Jameson appelle «l'hyperespace postmoderne», qui transcende le fait que le corps humain soit situé en un point précis de l'espace, au centre d'un réseau de relations avec la réalité environnante<sup>9</sup>. La similitude des lieux à l'échelle mondiale trouve son expression la plus forte et la plus récente dans l'importance grandissante accordée aux «marchés virtuels» créés par Internet, qui permettent d'acheter des produits du monde entier. Par ailleurs, de nombreuses entreprises transnationales semblent opérer dans une autre dimension



spatiale, que l'on qualifie de «glocale» parce qu'elle mêle la dimension globale et la dimension locale. Beaucoup de chaînes internationales de restauration rapide se servent, par exemple, de produits locaux pour composer des plats qui sont identiques sur toute la planète. Cette tendance a été perçue comme la victoire ultime de l'universalisme occidental et de l'impérialisme culturel<sup>10</sup>. La notion même de frontière nationale, qui définit un Etat-nation et confère une homogénéité à l'espace politique de chaque continent, est menacée par l'expansion des entreprises transnationales devenues les grands acteurs de l'économie mondiale<sup>11</sup>.

**Les échanges commerciaux.** Pour devenir «typique», un plat doit être commercialisé et trouver sa niche sur un marché. Un produit consommé directement sur le lieu de production n'est pas perçu comme propre à ce lieu; c'est seulement un produit courant. Mais, quand il sort de son aire d'origine, ses caractéristiques locales et traditionnelles apparaissent au grand jour. Un pain particulier ne deviendra une spécialité d'un lieu donné que s'il est commercialisé ailleurs et qu'il se démarque du pain courant local. L'identité se définit ainsi par la différence, par la relation à l'altérité. C'est évident pour la gastronomie, où une identité locale se construit par l'échange, au moment et dans la mesure où un produit ou une recette rencontre d'autres cultures et modes alimentaires... La cuisine est un théâtre d'échanges et de mélanges. Même si un produit est considéré comme l'expression d'un territoire, son emploi dans une

recette ou un menu est presque toujours le résultat d'une hybridation<sup>12</sup>. La notion d'identité se déplace ainsi de la production vers l'échange, d'un lieu à un réseau. Chaque communauté reconnaît certains éléments de sa tradition culinaire comme typiques et spéciaux; son identité ne s'élargit donc que par la fréquentation d'autres communautés produisant des aliments différents.

**Le temps.** Le temps est également un élément fondamental de beaucoup de réseaux symboliques liés à la constitution des identités. Le temps cosmologique (le jour et la nuit, les saisons, les années) détermine la croissance et la maturation de bon nombre de produits. Le temps biologique touche aux biorythmes et aux stades de la vie de l'homme: on ne consomme pas les mêmes aliments selon les âges de la vie. Le temps anthropologique détermine à quel moment de la journée ou à quelle occasion, ou encore à quelle période de l'année, un individu consomme certains plats. L'histoire – l'échelle temporelle des sociétés humaines – a une incidence sur les variations de la consommation de certains produits. La culture actuelle prend, semble-t-il, une nouvelle dimension temporelle déterminée par les nécessités de la production capitaliste, les échanges financiers transnationaux et les autoroutes de l'information à haut débit. La seule forme de résistance à ce phénomène est le développement d'une contre-culture consciente, comme le propose une association au succès grandissant telle que Slow Food<sup>13</sup>, qui considère la tradition dans ses liens avec la culture matérielle, le

travail, le territoire et le temps humain, par opposition au rythme obsédant des économies modernes qui nous privent de notre temps de loisir. Cette approche est parfois définie comme un «ludisme culinaire», dont l'objectif serait de stopper le flux montant des aliments industriels dans les pays développés et de les empêcher d'engloutir ailleurs les aliments ethniques traditionnels<sup>14</sup>. Mais elle présente aussi un danger: celui d'une récupération de la tradition – telle qu'on la redécouvre – par un discours fondé sur des valeurs morales conservatrices et une société patriarcale, qui recréerait le mythe idéologique d'une époque qui n'aurait connu ni crise ni bouleversement<sup>15</sup>. En fait, l'attrait de la tradition a déjà été largement exploité par la publicité, qui vante de nombreux produits en invoquant l'image du «bon vieux temps».

**Les médias.** L'influence grandissante des médias dans les sociétés contemporaines génère des réseaux signifiants autonomes dans lesquels les faits, les événements et les tendances sont largement déterminés par les réseaux eux-mêmes<sup>16</sup>. L'importance des informations diffusées par la presse écrite et la télévision ne tient pas à leurs référents mais à leur seule existence, créant ainsi un effet d'«autoréférentialité» où les images et les informations ont peu de relation avec ce que l'on appelle habituellement la réalité<sup>17</sup>. Les images et les informations ont une forte influence sur les autres réseaux signifiants. Dans le cas de la nourriture, les chaînes de télévision et les magazines conditionnent notre perception de ce que doit être une bonne alimentation. Les recettes inventées par de

grands chefs peuvent devenir si sophistiquées qu'une ménagère issue des classes moyennes sera tentée de les essayer pour impressionner ses amis. La publicité tente de différencier les aliments pour susciter de nouveaux besoins chez les consommateurs et augmenter les ventes. Le client ordinaire des supermarchés prend l'habitude de choisir entre diverses marques de produits de même type, chacun portant une identification «produit de marque», «plat familial», «aliment diététique», «aliment biologique», «produit de luxe». De même, un produit ou un plat peut devenir pour les médias le «marqueur» d'un lieu ou d'une culture, créant ainsi une nouvelle perception. Le vinaigre balsamique était peu connu en Italie (en dehors de l'Emilie-Romagne, sa région de production) jusqu'à ce que les médias en fassent un produit rare et raffiné que les grands chefs utilisent à la place du vinaigre ordinaire. Il constitue aujourd'hui l'un des «marqueurs» de la «cuisine italienne haut de gamme», même s'il en existe des versions bon marché. Le jambon de Prague, lentement salé dans de la saumure, puis fumé au bois de bouleau et vieilli, a une histoire similaire. Ce mets délicieux a acquis récemment une renommée internationale, grâce au développement du tourisme en République tchèque et à l'action des médias, toujours avides de présenter de nouveaux produits et de nouvelles tendances.

**Les interactions sociales.** Parallèlement aux réseaux déjà évoqués (sexe, religion, ethnicité, race), on peut répertorier sous ce titre plusieurs

autres réseaux signifiants comme l'âge, l'image du corps, la nationalité, la position sociale, l'*habitus*, etc<sup>18</sup>. Les études culturelles, l'anthropologie, l'ethnologie et la sociologie ont traité des modes et habitudes alimentaires afin d'en analyser les liens avec les rites, la culture, les traditions et la stratification sociale.

La classe sociale est probablement l'un des éléments les plus pertinents pour définir les aliments préparés, servis et consommés, et la manière dont ils le sont<sup>19</sup>. Les modèles urbains de consommation, qui diffèrent traditionnellement de ceux des campagnes, influent sur le développement des habitudes culinaires. Dans les villes, les classes moyennes et les professions libérales ou artistiques se distinguent généralement des classes populaires par leurs manières de table et leurs préférences gastronomiques. Ces différences sont particulièrement frappantes quand on analyse les espaces publics consacrés à la préparation et à la consommation des aliments: les étals en plein air, les tavernes, les pubs, les cafés et les restaurants, et plus récemment les établissements de restauration rapide et les traiteurs proposant des plats à emporter<sup>20</sup>. N'oublions pas que la création d'une «grande cuisine» dans beaucoup de pays, et notamment dans les villes, est étroitement liée aux dynamiques sociales qui contribuent à définir l'étiquette et les règles de bienséance à table<sup>21</sup>. «Les différences nutritionnelles entre les classes sociales ne sont pas seulement le reflet d'inégalités économiques et culturelles. Elles résultent aussi d'une certaine conception de ce qu'est

le raffinement en matière de goût ou de ce que sont les règles d'une bonne éducation<sup>22</sup>.»

Surtout, les structures de classe déterminent la façon dont les aliments sont produits et distribués. Les habitudes culinaires de certaines régions sont déterminées en large partie par le type d'aliments qu'il a fallu produire pour les classes supérieures. La tradition du «cinquième quart» à Rome était lié à la présence d'immenses abattoirs qui rémunéraient leurs employés en nature, en l'occurrence avec des abats et d'autres bas morceaux considérés comme impropres aux palais les plus délicats. Les agriculteurs qui vendent leurs meilleurs produits aux habitants des villes sont contraints d'élaborer des plats avec ce qui leur reste, des plats qui, souvent, deviennent une source de fierté au plan local. Ces traditions sont aujourd'hui redécouvertes dans toute l'Europe par ces mêmes citoyens qui, il y a quelques générations, auraient été horrifiés à la seule idée de consommer ces aliments grossiers. Néanmoins, les modestes producteurs n'ont pas joué un rôle social purement passif: les corporations et autres réseaux chargés de produire certains aliments pour les citoyens les plus riches ont contribué à faire revivre la vie citadine à la fin du Moyen Age. Même les artisans chargés de tâches considérées comme dévalorisantes (par exemple la salaison ou la maturation de la viande de porc) ont joué un rôle important dans la création de traditions locales qui perdurent. Aujourd'hui, les associations professionnelles demeurent un maillon essentiel de la production et de la distribution alimentaires.

I  
n  
t  
r  
o  
d  
u  
c  
t  
i  
o  
n

Les interactions sociales déterminent également des normes corporelles et les modèles nutritionnels nécessaires pour les atteindre. Chaque société a ses critères nutritionnels, qui répondent à ses besoins et à l'image qu'elle a d'elle-même. Un individu en bonne santé, heureux et bien nourri sera très différent selon les lieux et les époques. Toutes les cultures ont un idéal nutritionnel qui reflète leurs valeurs particulières et modifie à son tour leurs attentes en matière corporelle. Et les corps se comportent différemment selon les lieux et les époques<sup>23</sup>. Dans l'Europe moderne, les groupes ethniques ont souvent des idées différentes sur l'image d'un corps sain et beau. Si une femme doit être ronde et voluptueuse pour être désirable dans telle communauté, elle mangera plus et se sentira moins coupable que ses consœurs des communautés voisines. Si la religion et les mœurs traditionnelles imposent un tabou sur tel ingrédient, les membres de la communauté en question se reconnaîtront, où qu'ils soient, par leur refus de le manger ou par le dégoût qu'il provoque chez eux. S'ils étaient contraints d'en manger, ils présenteraient certainement les symptômes des maladies qui, selon leurs croyances, sont liées à cette consommation.

**Les contrôles administratifs de l'Etat.** Le regain d'intérêt pour le vin et la nourriture, pour les traditions culinaires et les produits locaux – regain d'intérêt exploité par la presse – atteint de nouveaux sommets au moment où l'Europe connaît des changements politiques majeurs visant à une plus grande intégration des Etats membres, au plan administratif,

mais aussi économique. Les théories et pratiques illustrées de façon frappante par Carl Schmitt, qui axe la définition des identités politiques sur la dichotomie *Freund-Feind* (ami-ennemi), connaissent des transformations fondamentales: les peuples, les territoires, les gouvernements n'occupent plus la position centrale<sup>24</sup>. Les Etats-nations, devenus au XIX<sup>e</sup> siècle des outils d'autopromotion de la bourgeoisie économiquement dominante, abandonnent après la guerre froide bon nombre de leurs prérogatives traditionnelles face à l'expansion des entreprises transnationales et d'organisations internationales telles que l'Organisation mondiale du commerce. La mondialisation semble accorder de moins en moins d'importance aux frontières et aux contrôles des Etats. Cette évolution n'est pas sans poser des problèmes, différents pays tentant de réaffirmer leur rôle dominant face à ces transformations. La nourriture n'est pas à l'écart de ces phénomènes. Beaucoup de pays essaient de tirer avantage de systèmes dérivés de celui inventé par la France en 1855 pour permettre le contrôle de l'Etat sur sa production agricole, à savoir le classement de soixante viticulteurs (ou châteaux) sur la base du prix et de la qualité de leurs vins. Dans les années 1930, ce système cède la place à l'appellation d'origine contrôlée (AOC)<sup>25</sup>. Chaque région doit établir des règles régissant la production de ses vins locaux. Les viticulteurs doivent répondre à des exigences spécifiques pour bénéficier de cette appellation perçue comme un gage de qualité supérieure, qui deviendra au fil du temps un puissant argument de vente. Le système porte ses fruits. Le vin a véritablement gagné en

qualité et les consommateurs sont prêts à payer plus cher des vins qui bénéficient d'une forme de reconnaissance de la part de l'Etat. Des classifications similaires ont été adoptées pour les vins dans toute l'Europe. Les industriels de l'agroalimentaire ont conscience qu'un tel système, appliqué à leurs productions, augmente la valeur des produits et les protège des contrefaçons et autres types de fraudes.

Les réseaux signifiants que nous avons analysés ne suffisent pas à définir la signification d'un plat, d'un produit ou d'un repas pour un individu. Divers éléments peuvent intervenir: de simples instincts biologiques (j'ai faim, ici et maintenant, ou j'aurai probablement faim dans un moment), la psychologie, le désir, les habitudes personnelles ou familiales, le dégoût<sup>26</sup>. A côté de cela, le goût peut être sciemment éduqué<sup>27</sup>.

Les éléments à prendre en compte sont impossibles à évaluer exhaustivement. Malgré tout, nous avons conscience d'appartenir à une tradition culinaire précise. Nous sommes capables de citer des éléments qui définissent notre identité en tant que «mangeur». L'existence de plats, de coutumes alimentaires et de grands dégoûts généralement considérés comme «typiques» semble indiquer que tous les réseaux que nous avons décrits interagissent pour former des «points nodaux»; c'est le cas des recettes et des habitudes alimentaires reconnues en tant que telles<sup>28</sup>. Celles-ci, nous le savons, peuvent évoluer au fil du temps ou être interprétées différemment selon les

circonstances, mais la présence d'ensembles sémantiques stables, de points nodaux solides, permet à des individus de partager les mêmes informations et les mêmes grilles d'interprétation des traditions culinaires. Si j'évoque les *pasta e fagioli* (soupes de pâtes et de haricots) en Italie, ou le *shepherd's pie* (pâté de viande hachée et de purée de pommes de terre) en Angleterre, les membres de la communauté pour qui ces plats sont communs saisissent immédiatement la référence. Et pourtant, au sein d'une même communauté, les *pasta e fagioli* peuvent être perçus comme le symbole d'une tradition ancestrale ou, à l'inverse, comme un plat simple, sans intérêt et presque banal. Le *shepherd's pie* est considéré par certains comme un plat nourrissant, copieux et revigorant; pour d'autres, ce n'est qu'un repas bon marché servi dans les pubs. Ces perceptions ne sont pas fortuites; elles répondent à des interprétations précises et structurées. Dans une large mesure, le sens que nous attribuons à la nourriture est intrinsèquement pluriel, et donc sujet à interprétation et négociations. La structure des codes indique un phénomène défini comme une hégémonie<sup>29</sup> ou une idéologie<sup>30</sup> dans la mesure où les réseaux signifiants deviennent les lieux de l'affirmation et de la fixation d'un sens par des acteurs différents et en concurrence. On assiste donc à l'introduction d'une forme de «politique» dans la communication et les pratiques liées à la nourriture, cette politique étant l'expression des efforts déployés par diverses instances pour maîtriser le domaine mouvant de l'alimentation de manière à servir leurs propres objectifs.

I  
n  
t  
e  
r  
n  
a  
t  
i  
o  
n  
a  
l  
e

## *Débat sur la nourriture*

*Là encore, il y a un profit à tirer de la qualité,  
c'est-à-dire de la production d'aliments qui  
parlent au corps et à l'imagination.*

Jean-Robert Pitte,

*Gastronomie française,*

*histoire et géographie d'une passion*<sup>31</sup>

Depuis une dizaine d'années, les questions liées à la nourriture occupent une place importante dans le débat politique, en Europe comme dans le reste du monde. Beaucoup de phénomènes mondiaux – tels que la pollution, les menaces sur la biodiversité, les maladies liées à la nourriture, les aliments génétiquement modifiés, les famines, la répartition inégale des ressources et le commerce équitable, pour n'en mentionner que quelques-uns – semblent mettre en péril non seulement le corps social, mais également les individus. La survie du corps singulier est en jeu, ce corps dont l'enveloppe est constamment menacée par les régimes à la mode, l'évolution des canons de la beauté, le fitness, la liposuction et le piercing. Dans le même temps, les individus ont le sentiment d'être soumis à des tendances économiques qui leur échappent, à des puissances indicibles qui semblent animer les politiques du monde entier et à des transformations technologiques souvent trop complexes pour que l'on en saisisse toutes les implications. Cette réalité en mutation constante et rapide impose des changements de toutes sortes à des sujets qui finissent par trouver refuge dans des processus d'identification, anciens ou nouveaux. Il n'est donc

pas surprenant que le politique fasse souvent appel à des stratégies identitaires dans lesquelles la nourriture est l'un des domaines sensibles, les aliments typiques pouvant servir de points nodaux autour desquels des forces opposées et artisanes concentrent des éléments relevant d'un des réseaux signifiants évoqués précédemment. Des éléments qui, généralement, sont par nature politiquement neutres, ce qui explique qu'ils puissent être utilisés dans des discours politiques différents, voire divergents, et prendre un sens propre au contexte dans lequel ils sont invoqués<sup>32</sup>.

Beaucoup d'organisations et de partis politiques appuient ainsi leur idéologie et leur action sur le rôle des communautés et des traditions locales. Le «localisme» a toujours joué un rôle important dans la culture européenne en tant que réaction contre des identités nationales souvent imposées dans le but de créer un tout homogène – une nation – à partir d'un ensemble diversifié de communautés locales fières de leur passé, de leurs traditions et de leurs coutumes. Depuis quelques années, la décentralisation bureaucratique et le développement de l'autonomie

locale modifient la structure institutionnelle de nombreux pays européens. Le «localisme», dans un contexte progressiste, est associé au multiculturalisme et à l'ouverture à la différence, mais il a souvent été au cœur des revendications fédéralistes, voire sécessionnistes, de nombreux partis. On retrouve une approche similaire dans le discours de certains partis conservateurs, qui voient une menace dans la présence d'étrangers et d'immigrants, et insistent sur l'importance de l'identité culturelle et sur l'idée de nation.

Il y a quelques décennies, les traditions culinaires locales et régionales d'Europe ont failli disparaître, en même temps que les particularismes locaux. Les exigences de la productivité et du rendement pour répondre à la demande d'un marché en pleine croissance, la technocratisation de l'agroalimentaire et la standardisation de la production ont permis à la plupart des Européens de se procurer toute l'année des aliments à un prix abordable. De nombreux produits typiques risquaient donc de tomber dans l'oubli, mais les anciennes structures rurales ont souvent permis d'assurer leur survie et même de les remettre à la mode.

Dans ce contexte, les identités locales et régionales servent de rempart contre la mondialisation, considérée comme la nouvelle incarnation du capitalisme international. Il semble donc nécessaire de maintenir la dimension «locale» en luttant au plan mondial, bien que ce type de discours porte en lui une certaine contradiction. José Bové, fondateur de la Confédération paysanne et grand pourfendeur de

McDonald's en Europe, a souligné le principe de «souveraineté alimentaire» d'après lequel chaque pays, ou groupe de pays, doit pouvoir accéder au plus haut niveau de sécurité possible, pour tous les citoyens, en matière de produits agricoles, et a le droit de définir de manière autonome ses besoins alimentaires en refusant qu'on lui impose des pratiques agricoles jugées dangereuses pour l'homme (hormones, mutations génétiques, brevetabilité des organismes vivants, etc.<sup>33</sup>). Il reconnaît dans le même temps la nécessité d'une certaine forme d'action internationale pour s'opposer à la mondialisation transnationale du marché. La tension entre le mondial et le local n'est pas une question simple, car les deux concepts relèvent d'une interprétation sociale. Il faut dépasser le point de vue simpliste qui considère le local comme «naturel», originel, favorable à la biodiversité et à l'hétérogénéité, comme le dernier rempart contre les forces «artificielles» d'homogénéisation mises en œuvre par la mondialisation<sup>34</sup>.

Une autre question étroitement liée à la nourriture est celle de l'écologie, c'est-à-dire du développement durable et de la diversité biologique, qui entend relancer les fruits et les légumes menacés de disparition et protéger les agriculteurs indépendants qui les cultivent (autre référence indirecte à l'importance des entreprises à taille humaine où la main-d'œuvre est le principal facteur de production, par opposition à l'omniprésence des entreprises supranationales et à leur méthodes industrielles fortement capitalistes). Une autre question est celle de l'agriculture

biologique, dont la définition même est au centre de débats passionnés, souvent faute d'une législation claire. Les produits biologiques gagnent tellement en popularité que de grandes entreprises se lancent sur ce créneau; c'est le cas aux Etats-Unis, par exemple. Les critiques de la mondialisation visent aussi les organismes génétiquement modifiés (OGM), autre débat brûlant et profonde source d'inquiétude pour les consommateurs européens. Les OGM deviennent un point de résistance contre la mondialisation et un catalyseur d'actions concrètes, depuis l'organisation de manifestations jusqu'au boycott des produits suspects.

Beaucoup d'Etats membres de l'Union européenne entrent directement dans le débat politique sur la nourriture en prenant parfois des mesures législatives ou réglementaires. Quand l'Union européenne a commencé à intervenir dans ce domaine, certains pays avaient déjà des méthodes d'homologation de leurs produits les plus typiques. Les dénominations qualitatives existantes ont dû être reconnues et coordonnées par les autorités européennes, et des règles ont été élaborées pour la création de nouvelles dénominations. Chaque pays a tenté d'ajouter un maximum d'appellations nouvelles, rendant ainsi les négociations longues et complexes. L'Union européenne a finalement élaboré en 1992 le Règlement CEE n° 2081/92, qui a permis en dix ans l'homologation de plus de 600 produits, sous deux catégories, l'appellation d'origine protégée (AOP) et l'indication géographique protégée (IGP). D'autres pays européens suivent cet exemple, créant des dénominations

contrôlées par l'Etat et fondées sur des identités et des traditions locales. L'appellation d'origine protégée, par exemple, fait référence au nom d'une région, à un terroir ou à un pays, décrivant un produit originaire de ce lieu, dont les qualités résultent essentiellement d'un environnement géographique spécifique. Cela signifie que la production et la transformation doivent se faire dans une zone géographique clairement délimitée par la réglementation sur l'AOP. L'objectif de ces réglementations est de conférer une valeur particulière à des produits de qualité issus d'une région bien précise et, en principe, de promouvoir la diversification de la production agricole en reconnaissant la valeur de ressources rares ou en voie de disparition. Pour autant, les nouvelles homologations ne signifient pas automatiquement que les produits en question sont protégés sous la forme la plus traditionnelle et la plus «authentique», si tant est qu'elle ait jamais existé. En 1988, dans le village de Genzano, à quelques kilomètres de Rome, les boulangers locaux ont décidé de fonder un consortium pour définir à quoi devait ressembler leur pain et doper ainsi leurs ventes, mais tous n'ont pas suivi le mouvement, car certains producteurs, notamment des boulangeries industrielles, ne souhaitaient pas respecter la tradition selon laquelle le pain devait être cuit dans un four à bois alimenté en bois de châtaignier. Lorsque le consortium a déposé sa demande d'homologation conformément à la réglementation européenne, il n'a pas fait état du châtaignier parmi les critères, et cette exigence n'a donc pas été reprise dans l'IGP. Ainsi, la tradition a été déformée dans



une réglementation censée la protéger. De telles controverses sont fréquentes un peu partout en Europe.

Ce secteur est en constante mutation. En avril 2003, l'Union européenne a édicté une loi permettant l'homologation sous le label AOP de certains produits précédemment exclus de cette dénomination, par exemple le pain et les pâtes, les biscuits et les pâtisseries, la bière, le vinaigre de vin, les huiles essentielles, le liège, les fleurs et beaucoup d'autres. De surcroît, des règles plus strictes sont appliquées aux procédés de conditionnement, qui doivent être effectués dans la zone de production. Ainsi, un *prosciutto di Parma* (jambon de Parme) ne peut être tranché et emballé qu'à Parme et dans ses environs, en gage de qualité.

En même temps, l'Union européenne, soutenue par certains pays européens, lutte au niveau de l'Organisation mondiale du commerce pour obtenir la reconnaissance et la protection internationales des produits d'origine contrôlée. Lors de la réunion de l'OMC de septembre 2003, à Cancún, au Mexique, un débat a porté sur l'interprétation de l'Accord de 1994 sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC). Cet accord définit les appellations géographiques «comme des indications qui servent à identifier un produit comme originaire du territoire d'un membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine

géographique». Si l'accord prévoit une protection accrue pour les appellations géographiques concernant les vins et spiritueux, il laisse la porte ouverte à toute négociation pour les autres produits. L'Union européenne a défendu l'idée d'un registre multilatéral des appellations géographiques, d'une extension à d'autres produits de la protection prévue pour les vins et les spiritueux, et du retrait de certaines appellations usurpées dans le monde entier. Elle a donc présenté une liste de 41 produits régionaux de qualité dont elle souhaite récupérer les noms. A l'opposé, les Etats-Unis et certains autres pays estiment que des noms tels que «champagne» ou «chablis» sont des noms génériques, que des producteurs locaux ont déjà enregistrés comme marques commerciales.

Tandis que le débat se poursuit au plan international, une bataille silencieuse s'est engagée dans l'Union sur la sécurité alimentaire et la création d'une autorité alimentaire européenne. Un «Livre blanc sur la sécurité alimentaire» publié en janvier 2000 par la Commission – l'organe exécutif de l'Union européenne – propose la création d'une autorité alimentaire européenne indépendante pour garantir le plus efficacement possible la sécurité des aliments. L'épidémie d'ESB (vache folle) et d'autres sujets d'inquiétude ont pris une telle importance dans l'opinion publique que les institutions européennes souhaitent adopter des positions claires. La discussion politique a immédiatement porté sur le lieu d'implantation de cette nouvelle autorité, créant un conflit entre les divers pays désireux de l'accueillir:

I  
n  
t  
r  
o  
d  
u  
c  
t  
i  
o  
n

l'Italie proposait la ville de Parme, alors que la Finlande suggérait Helsinki. Cette opposition est le reflet parfait d'une lutte entre des conceptions différentes de l'alimentation et de ce que devrait être sa sécurité. La conception nord-européenne d'une nourriture saine est fortement influencée par les notions modernes d'hygiène: les fromages fabriqués à partir de lait non pasteurisé et vieillis en caves naturelles, par exemple, ne sont pas spontanément considérés comme sains. Le lard épicé et conservé dans des cuves en marbre, comme le lard de Colonnata, est immédiatement jugé insalubre. Au-delà des inquiétudes sur la maladie de la vache folle et du débat sur les organismes génétiquement

## *La politique du corps*

Pourquoi un tel intérêt porté par les instances dirigeantes à la nourriture et à la nutrition? Les raisons économiques sont faciles à entrevoir: l'industrie agroalimentaire représente une grande part du produit intérieur brut, comme le montrent les débats animés sur les subventions accordées aux agriculteurs. Mais ce n'est pas tout. Sous leurs aspects matériels, les comportements alimentaires, les traditions et les identités culinaires sont étroitement liés au corps, révélant par là les fondements matériels du pouvoir et de la politique. Les relations entre le corps et la nourriture sont, à première vue, faciles à comprendre, mais il est rare que l'on envisage la nourriture

modifiés, il est apparu avec évidence que les pays du sud sont prêts à accepter des politiques alimentaires qui valorisent les traditions et les coutumes locales, alors que ceux du nord préfèrent une approche plus scientifique.

En conséquence, l'adoption du Règlement 178 de janvier 2002 instituant l'Autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments (AESS) ne s'accompagne d'aucune décision quant à la localisation de cette nouvelle instance. A leur réunion de décembre 2003, les quinze pays ont finalement décidé de l'installer à Parme. Ce choix ne devrait pas être sans conséquences.

### *Le moi est avant tout une entité corporelle.*

Sigmund Freud, *Le moi et le ça*<sup>35</sup>

comme un instrument politique visant à contrôler le corps dans sa dimension la plus fondamentale et la plus intime. Certains courants de pensée contemporains tendent à le montrer: le corps est loin d'être une donnée apolitique et naturelle. La manière dont il est conçu, développé, contrôlé et discipliné, identifié et interprété, est foncièrement politique<sup>36</sup>. Notre façon de choisir, conserver, préparer, cuisiner, ingérer, digérer et éliminer nos aliments déterminent les liens de notre corps avec le monde extérieur et avec les autres corps. Ces éléments intéressent bon nombre d'acteurs de pouvoir, qui tentent de les utiliser pour renforcer leur légitimité au travers de descriptions

diverses – identité, diversité, tradition et authenticité – qui structurent la transmission des symboles et des actes dans la sphère publique des échanges communicatifs.

La légitimité du pouvoir est renforcée lorsque la manipulation idéologique, plus ou moins patente, touche à des domaines privés tels que le corps, la sexualité et les habitudes alimentaires. Ces formes plus cachées de contrôle sont généralement absentes des discours publics, créant l'illusion d'une neutralité politique du corps, mais sa constitution changeante et son inscription culturelle dans la matérialité deviennent le champ de luttes culturelles, sociales et politiques visant à exercer un contrôle sur l'individu. Loin d'être naturel, le corps devient le lieu où le pouvoir s'exprime dans ses modalités les plus fondamentales. Si les théoriciens culturels ont souvent stigmatisé le sexe en tant que champ de ces luttes politiques, ils ignorent la nourriture et l'ingestion en dépit de leur rôle fondamental dans le développement de la subjectivité<sup>37</sup>.

Comme le montrent les débats sur les organismes génétiquement modifiés, sur la mondialisation, l'agriculture biologique, la viande aux hormones ou l'opposition croissante à la restauration rapide dans certains milieux politiques européens, la nourriture peut devenir un point crucial dans les débats politiques. La bataille de l'alimentation entre les États-Unis d'Amérique et l'Europe prend souvent un caractère culturel qui dépasse les simples querelles

visant à conquérir des parts de marché. La nourriture peut être utilisée comme une métaphore de l'altérité et servir à affirmer une supériorité culturelle. Par manque d'information ou du fait de marqueurs profondément ancrés en nous, un mode d'alimentation qui nous est étranger sera jugé barbare, peu raffiné, sale, voire écœurant. Une analyse de ces phénomènes peut permettre à chacun de trouver sa place dans sa culture et par rapport aux autres cultures.

En ce sens, une meilleure conscience de la nature politiquement non neutre des processus définissant les traditions culinaires peut aider les membres d'un groupe social ou ethnique à modifier leur position sur le plan physique mais aussi culturel. Une meilleure connaissance des divers réseaux signifiants permettant à un plat, un produit ou un mode d'alimentation d'être considéré comme «typique» ou «authentique» peut faciliter la compréhension de la position de l'autre, sans que l'on perde pour autant la conscience de sa propre position. Ce serait un moyen efficace d'ouvrir les esprits et de favoriser la diversité dans des couches de plus en plus larges de la société. Et y a-t-il une meilleure place qu'à table, considérée dans beaucoup de cultures comme un lieu de plaisir et de convivialité, pour vivre ces processus souvent perturbants qui mènent à une prise de conscience critique de sa propre identité?

Mais les structures de pouvoir sont omniprésentes; elles s'exercent de toutes parts et pas seulement sous l'action des gouvernements ou des entreprises

multinationales<sup>38</sup>. Le pouvoir et les idéaux qu'il défend – tels que la tradition et l'authenticité – ne sont pas seulement imposés de l'extérieur; ils se matérialisent aussi au travers de normes et de règlements dans le corps lui-même. Aucun gouvernement ne peut convaincre ses citoyens qu'un nouvel ingrédient ou un nouveau plat fait partie de la tradition: les Hollandais n'accorderaient aucune crédibilité à une quelconque campagne médiatique cherchant à imposer le maïs comme produit national, pas plus que les Belges ne seraient convaincus que la viande de renne est une source normale de protéines animales. La tradition et l'authenticité, en tant que concepts culturels, ne peuvent être considérées comme la conséquence directe de forces politiques, économiques ou sociales, mais elles sont néanmoins modelées et marquées par ces forces. La tradition et l'authenticité sont le fruit de la répétition de pratiques, de normes et de processus réglementés et très ritualisés qui répondent à un idéal, à un modèle culturel, qui s'exprime au départ dans le corps de chacun et qui n'entre que plus tard dans le domaine de l'intelligibilité culturelle<sup>39</sup>. Les Russes apprécient la vodka et les Irlandais la bière brune, car ces breuvages sont ancrés dans leurs habitudes au point d'être souvent employés comme stéréotypes négatifs. Et pourtant, les Russes et les Irlandais savent pertinemment distinguer différentes qualités, ils savent quand et comment consommer ces boissons, ils connaissent les aliments qui se marient au mieux avec elles. Par la répétition régulière de ces actions et la réaffirmation des valeurs culturelles qui y sont associées, les Russes et les

Irlandais se définissent eux-mêmes. En même temps, ils repèrent facilement les étrangers par leur manière de consommer leurs boissons traditionnelles.

Autrement dit, la tradition et l'authenticité n'ont rien d'artificiel ni d'accessoire. Elles sont des nécessités constitutives, coextensives au sujet; elles marquent les conditions de son émergence et de son fonctionnement, de ses limites et de sa stabilité. Mais la production ou la matérialisation d'un sujet implique une sujétion, une soumission aux règles et aux normes, y compris culinaires, normes qui sont à leur tour sujettes à négociation et à changement. Pour reprendre l'exemple d'avant, les Russes et les Irlandais qui ne boivent jamais d'alcool seront en butte à des moqueries, car ils n'intègrent pas l'idéal commun de ce que devraient être des Russes ou des Irlandais. Ils peuvent répondre en insistant sur les dangers d'une consommation excessive d'alcool pour le corps humain, et introduire ainsi de nouvelles préoccupations sanitaires dans un discours sur l'alimentation peu habitué à les prendre en compte.

En ce sens, le pouvoir empiète partiellement sur la dimension culturelle – le langage, la parenté, les idéaux, les règles et les tabous – qui offre un ensemble complet d'informations sur des modes d'alimentation «typiques» et «authentiques». Ces informations sont généralement partagées par un groupe social, dont elles renforcent l'identité et le sentiment d'appartenance en excluant les étrangers. La tradition et l'authenticité, bien qu'ayant des fondements

culturels, jouent un rôle essentiel dans la formation du sujet. Elles mettent en place les limites permettant à chacun et à chaque groupe social de s'identifier<sup>40</sup>. Or, ces limites sont menacées par toutes sortes de rites de passage. Ce n'est pas un hasard si ces rites de passage comprennent souvent des éléments liés à l'alimentation – jeûner, goûter de nouvelles denrées,

## *Les pouvoirs de la faim*

Acceptées aveuglément et sans esprit critique, la tradition et l'authenticité peuvent devenir des armes politiques de discrimination et d'intolérance. Tout ce qui se trouve en-dehors des limites de l'identité peut être perçu comme une menace. Ce besoin d'intégrité et de stabilité mène les sujets et les groupes sociaux à rejeter tout ce qui leur semble inhabituel, ce qui crée un espace externe de différence absolue qui ne peut en aucun cas s'inscrire dans le sujet mais qui, dans le même temps, contribue à le définir. «L'abject et l'abjection sont là mes garde-fous, amorces de ma culture», dit Julia Kristeva, théoricienne française de la culture, qui ajoute que «le dégoût alimentaire est peut-être la forme la plus élémentaire et la plus archaïque de l'abjection<sup>42</sup>». Les individus s'identifient aux normes qui régissent leurs habitudes alimentaires, et celles-ci, comme le sexe, jouent un rôle fondamental dans la définition des tabous et de la «pollution», comme le montre l'anthropologue

supporter l'ingestion d'éléments écœurants –, mais ils peuvent être codifiés par les traditions. Bien qu'ils présentent une menace pour l'individu qui doit s'y plier, ils renforcent les identités sociales et culturelles. Les transitions révèlent tout leur potentiel de destruction lorsqu'elles ne sont ni attendues ni contrôlées, menaçant ainsi la survie des traditions établies.

***Tout ce que l'on mange est objet de puissance.***

Elias Canetti, *Masse et puissance*<sup>41</sup>

britannique Mary Douglas dans son étude sur la pureté<sup>43</sup>. L'absence de limites et de distinctions, essentielles pour le fonctionnement harmonieux des structures sociales, constitue un danger latent pour tout organe politique. Lorsque des individus ou des groupes partagent un même désir ou, mieux, s'ils désirent la même chose, ils gommant les distinctions fonctionnelles qui les définissent en tant qu'individus incarnant des rôles spécifiques. Pour le philosophe français René Girard, l'effacement des frontières peut entraîner des formes de violence et précipiter la société dans le chaos. Il parle à ce propos de «désir mimétique», qui se transforme en «crise» quand chacun des acteurs tente de copier les motivations et les comportements de l'autre<sup>44</sup>.

La défense des limites du sujet, qui s'exprime par un attachement à l'identité et une crainte de la diversité, se traduit souvent au niveau corporel par la faim et le

désir d'incorporation, parfois même au prix de la destruction de l'objet désiré. Evidemment, ces conduites et ces désirs destructifs ne sont pas culturellement acceptables, puisqu'ils sont la négation de la culture même en tant qu'interaction et négociation sociales. Pourtant, ils jouent un rôle fondamental dans la constitution du pouvoir, comme l'exprime de manière frappante Elias Canetti, prix Nobel de littérature. Dans un chapitre intitulé fort à propos «Les entrailles du pouvoir», tiré de son chef-d'œuvre *Masse et puissance*, il affirme que les dents «représentent l'ordre primordial», elles «sont l'instrument de puissance le plus frappant dont l'homme soit pourvu<sup>45</sup>». Plus précisément, la douceur et l'ordre, qui permettent aux dents de remplir leurs tâches, et leur forme qui rappelle tant une prison, sont devenus des attributs du pouvoir. En fait, le pouvoir est une forme de digestion, aspirant souvent la substance des sujets qu'il est censé représenter. Comme avec le

corps, l'interruption du processus d'ingestion et de digestion conduit inévitablement à la mort ou à la dissolution du pouvoir. Ce n'est pas un hasard si dans le passé, le roi – ou quiconque tenait les rênes du pouvoir – devait affirmer son autorité par une aptitude hors du commun à consommer, qui s'exprimait souvent dans un corps replet et un ventre proéminent. Aujourd'hui, la tendance a changé et le pouvoir tente de se cacher dans des corps sveltes et harmonieux, soumis à toutes sortes de contraintes pour faire preuve d'une éternelle jeunesse et d'une bonne forme physique. Inconsciemment, le danger implicite du pouvoir digestif est le cannibalisme, la crainte d'être tué et consommé par de plus fort que soi<sup>46</sup>. Son antidote, nous l'avons déjà dit, est le repas pris en commun, où le fait de montrer ses dents et sa faim ne constitue plus une menace, où l'on trouve plaisir à offrir à manger et où l'on se réjouit du plaisir que l'on procure à autrui<sup>47</sup>.

## *Un restaurant mondialisé*

***L'étranger est toujours construit à partir de choses familières.***

Samuel Delaney, *Stars in my pocket like grains of sand*<sup>48</sup>

Le thème proposé pour cette collection d'essais nationaux, la nourriture dans les phases de transition et les rites de passage, est particulièrement intéressant. Dans toute forme de transition, qu'elle soit personnelle, sociale ou historique, les identités

constituées traversent un douloureux processus d'interpolation, quand ce n'est pas de dissolution. Ces moments terrifiants sont néanmoins indispensables pour adopter et développer des identités nouvelles ou adultes. Les phases de transition sont de parfaites

métaphores des mouvements de masse qui ont touché l'Europe au cours des dernières décennies, quand des populations d'origines et de cultures diverses se sont déversées sur le continent, menaçant les perceptions traditionnelles que les Européens avaient d'eux-mêmes. Chaque passage contient intrinsèquement des facteurs de peur et d'instabilité. Lorsqu'un enfant devient adulte, lorsqu'un groupe social entre dans une nouvelle phase historique, quand des immigrants arrivent sur un nouveau territoire, les identités établies sont menacées par de nouveaux éléments qui apportent toutes sortes de changements.

Depuis quelques décennies, les gens se déplacent en foules dans le monde entier, créant des contacts sans précédent entre les cultures. La technopolis moderne, version actualisée du village planétaire imaginé par McLuhan il y a quelques dizaines d'années, favorise le nomadisme, un état qui échappe à toute logique de construction sociale contrôlée<sup>49</sup>. Les réfugiés politiques, les immigrants, les touristes, les cadres des entreprises multinationales, les travailleurs migrants se trouvent confrontés à de nouvelles habitudes alimentaires, des plats inhabituels, voire à des ingrédients inconnus. Parallèlement, ils apportent avec eux leurs propres modes alimentaires, leurs recettes et leurs goûts, introduisant des éléments de nouveauté dans la culture qui les accueille (bien ou mal).

En fait, tous les voyageurs ont leurs propres compétences en matière d'alimentation. Nous avons tous des idées très claires du goût que devraient avoir

certains plats, comme le remarquait fort justement l'abbé Jean-Baptiste Dubos au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Quelqu'un fait-il appel à la raison pour savoir si un ragoût est bon ou mauvais, est-il même déjà arrivé à quelqu'un, après qu'il eut posé les principes géométriques du goût et défini les qualités de chaque ingrédient entrant dans la composition d'un plat, de discuter des proportions de la préparation, pour décider si le ragoût est bon? Jamais. Nous avons en nous un sens inné qui nous permet de savoir si le chef a suivi les règles de son art. Il nous suffit de goûter le ragoût pour affirmer qu'il est bon, sans même en connaître les règles de préparation. Il en va de même, dans une certaine mesure, des travaux de l'esprit et des tableaux créés pour satisfaire notre plaisir et déclencher nos émotions<sup>50</sup>.

Nous n'avons pas nécessairement besoin de savoir cuisiner pour connaître le plat que nous mangeons et savoir s'il est bon.

Cette compétence alimentaire peut être plus ou moins développée, plus ou moins consciente, mais elle se révèle particulièrement intéressante quand des voyageurs rencontrent des éléments culinaires, des goûts ou des textures insolites, car elle constitue une grille interprétative souple au travers de laquelle les nouvelles expériences sont minutieusement passées au crible. C'est particulièrement évident dans le cas des immigrants, une catégorie spéciale de voyageurs soumise à une exposition forte et prolongée à des

traditions gastronomiques inhabituelles. Les immigrants doivent s'adapter à un nouveau cycle des saisons, à des calendriers étrangers et à des jours fériés étranges où leur alimentation habituelle n'a pas sa place. S'ils souhaitent préparer leurs recettes traditionnelles, ils ne trouvent pas nécessairement les ingrédients précis qu'il leur faut: ils doivent les remplacer par d'autres, aussi proches que possible des originaux.

En ce sens, les systèmes alimentaires – faits d'habitudes, de tabous, de saveurs, de recettes – ne sont jamais figés; ils sont sujets à des négociations permanentes, où interviennent souvent de puissantes connotations politiques. Les membres d'un groupe social, national ou ethnique risquent de percevoir les apports extérieurs comme une évolution de leurs propres codes, ou comme un élément étranger qui peut, avec le temps, être apprécié et même progressivement assimilé, élargissant ainsi l'expérience partagée par le groupe. En Europe occidentale, personne ne s'offusque de manger dans un restaurant chinois ou indien. Les sauces chili, les fruits exotiques tels que l'avocat, la mangue ou l'ananas ne sont plus considérés comme des denrées rares. Les populations européennes ont longtemps refusé de manger les pommes de terre et les tomates venant des Amériques: il a fallu des décennies pour que ces produits soient communément acceptés. Le phénomène de métissage et de «fusion» qui influence fortement les restaurants du monde entier depuis quelques années peut lui-même être considéré comme un exemple de système alimentaire qui a absorbé et

transformé des éléments sans rapport entre eux pour créer quelque chose de nouveau.

Le développement du tourisme de masse joue également un rôle important dans ce phénomène, mais, quand il arrive dans un autre pays ou une autre région, le touriste se retrouve dans une position sensiblement différente de celle de l'immigrant. Il n'est pas obligé de s'adapter au nouvel environnement; il a payé son voyage, il veut en profiter, il veut s'amuser. Il peut éprouver des sensations variées: angoisse, exaltation, curiosité, agacement, peur. Il peut faire preuve de curiosité, se mettre au défi de manger ce qui lui semble le plus exotique et le plus dangereux, commander les plats qui lui semblent les plus étonnants. A l'inverse, il peut chercher à éviter tout contact avec l'inconnu, avec ce qui n'entre pas dans le cadre de son alimentation ordinaire et qu'il perçoit de ce fait comme polluant et écœurant. D'où l'existence d'enclaves pour touristes, où ceux-ci retrouvent les aliments auxquels ils sont habitués. Claude Fischler fait remarquer combien les êtres humains sont tiraillés entre deux attitudes contradictoires: la néophobie et la néophilie; la curiosité de tester de nouveaux aliments, fondée d'une part sur la nature omnivore de l'homme, d'autre part sur la crainte de s'empoisonner<sup>51</sup>. Les hommes savent que les aliments peuvent être tout à la fois des sources de nourriture (et de plaisir) et des substances toxiques s'ils sont consommés en quantités excessives, mal cuits ou simplement mal choisis<sup>52</sup>.



En plus de ce facteur de base, et comme beaucoup d'autres tels que la position sociale ou le pouvoir d'achat, deux éléments influencent l'attitude des nouveaux arrivants envers la nourriture locale: la connaissance et la familiarité qu'ils en ont et leur disponibilité culturelle à accepter l'altérité. Ils peuvent se situer sur un continuum dont les extrêmes sont une connaissance approfondie du système gastronomique local et, à l'opposé, une ignorance totale du système en question. Ces extrêmes sont assez théoriques pour les voyageurs européens, qui se retrouvent généralement dans une position intermédiaire. Grâce à la presse, à la présence d'immigrants et à l'existence de restaurants exotiques, grâce aussi au niveau d'éducation moyen de plus en plus élevé, il y a de fortes chances pour que les voyageurs aient des compétences minimales qui les préparent à l'insolite. Le degré de cette compétence peut varier, surtout si elle repose exclusivement sur la connaissance des restaurants «exotiques» de leur

pays d'origine, dont les cartes proposent en général des plats choisis pour satisfaire la clientèle locale et adaptés à ses goûts et à ses habitudes.

Si les échanges de denrées alimentaires ont de tout temps constitué un phénomène très important, déterminant les flux commerciaux et même l'essor ou la chute d'empires, les traditions culinaires du monde entier sont depuis quelques années – sous l'influence croissante de la mondialisation – de moins en moins isolées. Les nouveaux arrivants ont déjà une connaissance plus ou moins profonde de la gastronomie locale; en outre, ils se situent sur un autre continuum, qui va du refus total de ce qui n'est pas familier à l'acceptation pleine et entière de tout ce qui leur est servi à table. On retrouve là cette tension dont nous parlions entre néophobie et néophilie. Le même éventail d'attitudes caractérise, par effet de miroir, les populations qui accueillent ces nouveaux venus.

## *Immunités et communautés*

Les nouveaux arrivants sont souvent perçus comme une menace latente pour le fonctionnement normal du corps social; ils sont dépeints comme une gangrène ou des parasites dans un discours qui

*Je n'ai pas de patrie: j'ai une matric.*

*Et j'aspire à une fraternie.*

Caetano Veloso, *Língua*<sup>53</sup>

interprète ces phénomènes en termes de contagion et d'immunisation<sup>54</sup>. Les groupes de colons étrangers sont parfois comparés à des blessures susceptibles d'infecter le corps tout entier.

Ces arguments, qui ont contaminé de nombreux domaines de la vie, posent un problème culturel plus général. C'est d'ailleurs un discours récurrent en politique: certains mouvements, partis ou groupuscules s'inquiètent de voir s'installer dans «leur» pays des personnes ethniquement ou socialement différentes, et ces sentiments s'expriment souvent en termes de décadence du corps social et d'invasion d'éléments étrangers. Les connotations physiques de ces déclarations sont assez claires, et on les retrouve dans le débat sur la mondialisation. En Europe, les inquiétudes croissantes suscitées par les organismes génétiquement modifiés expriment la crainte de voir des éléments contaminants, venus de l'extérieur, affecter le «programme» de notre identité corporelle – selon la nouvelle vulgate scientifique –, à savoir l'ADN. De nombreuses menaces sont liées à l'ingestion, c'est-à-dire au lien le plus important avec le monde extérieur. La panique causée par la maladie de la vache folle en est un exemple parfait. La crainte de maladies infectieuses telles que le sida (syndrome d'immunodéficience acquise) ou plus récemment le SRAS (syndrome respiratoire aigu sévère) oblige à relever le niveau de sécurité sanitaire dans l'ensemble du monde et renforce les peurs liées au contact physique avec l'étranger. La même métaphore invasive se retrouve dans le domaine – très différent – de l'informatique. Le monde est obsédé par le danger des virus qui peuvent infecter les disques durs et dévaster des réseaux entiers. Rappelons-nous la peur du grand bouleversement informatique qu'annonçait l'avènement du nouveau millénaire.

Il est intéressant de constater la similitude entre le discours sur le corps et celui sur les systèmes informatiques. La stabilité des corps est menacée par les nouvelles technologies biologiques, capables de produire des clones et de créer des fœtus *in vitro*. Des pratiques comme la liposuction et la chirurgie plastique, ou la recherche obsessionnelle de la minceur, conduisent à exercer un contrôle sur les fonctions corporelles et sur l'image du corps. En adoptant des régimes variés et en consommant des compléments nutritionnels, de nombreux Occidentaux tentent de contrer l'ingestion excessive de calories, phénomène qui devient un problème quand la nourriture existe en abondance. La multiplication des obèses est la conséquence la plus visible de cette abondance alimentaire.

Dans ce contexte, il n'est peut-être pas inutile d'envisager les virus sous un autre angle. En infiltrant le corps, ceux-ci peuvent aussi l'améliorer, le rendre plus fort et le relier au monde extérieur (d'où l'utilisation de vaccins pour renforcer les défenses immunitaires de l'organisme). Nous savons qu'une hygiène poussée à l'extrême peut provoquer l'affaiblissement de l'organisme. En matière de nourriture et d'alimentation, il ne faut pas oublier que les bactéries intestinales nous aident à digérer, et que beaucoup d'aliments délicieux sont produits grâce à l'action des bactéries: c'est le cas notamment du fromage et du yaourt. Le débat actuel entre les défenseurs des méthodes traditionnelles de fabrication du fromage et les adeptes de normes plus hygiéniques symbolise bien cette tension entre deux visions des

éléments infectieux. Le philosophe français Michel Serres rappelle que le mot «parasite» signifie littéralement quelque chose qui mange près de ou à côté de quelque chose d'autre<sup>55</sup>. Autrement dit, le terme fait référence à une présence qui consomme sans rien donner en contrepartie, mais aussi à des voisins neutres et à des partenaires symbiotiques qui vivent dans un échange continu et productif avec leurs hôtes. On retrouve la même ambivalence dans le mot latin *hostis*, qui signifie à la fois étranger et ennemi, et dans le mot grec *xenos*, qui désigne l'étranger mais aussi l'invité. Dès qu'un groupe est confronté à des éléments extérieurs qui estompent les limites et les frontières définissant son identité, son attitude semble osciller entre hospitalité et hostilité.

Malgré tout, et contre toute logique fondée sur des dualités et des oppositions, les parasites introduisent une dynamique qui favorise les pluralités et les transformations, l'interdépendance et l'innovation, la réciprocité et les échanges mutuels. Il en résulte une communauté fondée non pas sur ce qui consolide une identité unique – ethnique, territoriale ou spirituelle – mais plutôt sur un engagement commun, un don mutuel. On retrouve ici l'origine du mot communauté: *cum munus*, dans lequel le mot latin *munus* signifie obligation ou service: le don offert, et non celui reçu<sup>56</sup>.

Si l'on transpose ces concepts au niveau politique, il est évident que les éléments externes, sources de diversité, peuvent devenir des facteurs positifs dans

le processus de transformation; la diversité doit faire intrinsèquement partie de tout sentiment d'identité du corps, sous peine de devenir un instrument de violence et d'intolérance.

Le fait que le Conseil de l'Europe souhaite marquer le 50<sup>e</sup> anniversaire de la Convention culturelle européenne en publiant cet ouvrage est déjà, en soi, un signe fort pour le public européen. La nourriture n'a rien de trivial. Elle devient un objet d'étude et de recherche dans les institutions universitaires, sur le plan technique et économique, mais aussi dans sa dimension sociologique ou anthropologique. Les milieux culturels européens reconnaissent enfin le rôle de l'alimentation dans la constitution des identités locales, régionales et nationales, et dans les liens qu'entretiennent ces identités en notre époque de mondialisation des échanges. Mais l'intérêt renouvelé porté à la nourriture – tel qu'il se reflète dans les médias – se limite souvent à l'aspect pittoresque ou «folklorique», à des produits précis que l'on cherche à faire valoir, à des traditions présentées sans explications particulières. Or, l'absence de compréhension profonde des traditions et de leurs rapports avec l'histoire et avec le présent peut favoriser leur exploitation intéressée par certains acteurs politiques ou sociaux. Les discours défensifs construits autour des identités peuvent devenir des armes extrêmement puissantes pour exclure tout ce qui est perçu comme inhabituel, en le transformant en crainte ou en menace. La diversité est conçue alors comme un handicap, comme un facteur capable de renforcer les sentiments

d'instabilité dans la société. Or, rien n'est plus déstabilisant pour la future intégration de l'Europe, dont l'histoire a été profondément marquée par sa diversité même. Bien sûr, on peut dire que les différences ont alimenté des siècles de guerre et de mésentente, mais, parallèlement, la mosaïque qu'est l'Europe d'aujourd'hui est le résultat d'échanges constants et ininterrompus entre les diverses cultures. Pour le meilleur ou pour le pire, les destinées des identités locales, régionales et nationales sont étroitement liées, notamment sur une planète marquée par la mondialisation. La nourriture joue un rôle prépondérant dans cette rencontre des identités, car elle est profondément ancrée dans les besoins, les désirs et les comportements les plus fondamentaux de l'homme, parce qu'elle résonne intimement dans l'univers mental et affectif de chacun. Des aversions et des dégoûts, des saveurs inhabituelles et des textures déroutantes peuvent contrecarrer les efforts les plus sincères pour «entrer» dans une culture étrangère; à l'inverse, elles peuvent devenir des incitations très fortes à découvrir l'autre. Des facteurs tels que les attirances personnelles, l'éducation, le milieu social, la politique ou

l'économie exercent une profonde influence sur notre façon d'aborder les plats et les ingrédients que nous ne connaissons pas. Le rôle puissant de la nourriture, avec ses influences sur le corps et sur les émotions, n'a pas encore été pleinement étudié. Or, au moment où l'Europe veut renforcer son intégration économique, sociale et politique, nous ne devons pas oublier la culture dans ses aspects les plus matériels. Si les processus d'assimilation doivent se limiter à leurs dimensions économiques et bureaucratiques, sans toucher à la vie quotidienne, ils risquent de détruire la diversité et la richesse des cultures matérielles qui ont constitué le patrimoine européen au fil des siècles. Et les relations de plus en plus étroites avec les pays limitrophes de l'Europe rendent plus indispensable encore cette compréhension mutuelle.

Les repas unissent ou divisent. Dans un cas comme dans l'autre, ils mettent en contact des identités différentes. Mais la table doit être aussi un espace de partage, un lieu de rencontres fructueuses pour nos plats, nos traditions, nos émotions et – pourquoi pas – pour les nourritures de l'esprit.

## Notes

1. Hannah Arendt, *The Human Condition*, Double Day Anchor Books, Garden City NY, p. 48, paru en français sous le titre *La condition de l'homme moderne*, Nathan, Paris, 2002, p. 91.
2. Parallèlement à l'ethnicité, la race a également ses déterminations alimentaires, même si cette dimension est probablement moins visible en Europe où les perceptions de race et d'ethnicité tendent à coïncider. En revanche, aux Etats-Unis par exemple, ce que l'on appelle l'ethnicité hispanique est subdivisée en différentes races, chacune ayant ses habitudes et traditions alimentaires.
3. J'ai emprunté ce néologisme – jeu de mot avec l'anglais *eat*, qui signifie «manger» – à Salman Rushdie, *The ground beneath her feet*, Picador USA, New York, 1999, p. 61, paru en français sous le titre *La terre sous ses pieds*, Plan, Paris, 1999.
4. Piccola Orchestra Avion Travel, *Poco mossi gli altri bacini*, Sugar, 2003.
5. Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manières de table*, Plon, Paris, 1968.
6. Clifford Geertz, *The Interpretation of Cultures: Selected essays*, New York, 1993, p. 24.
7. On renverra notamment aux travaux d'Umberto Eco, par exemple dans *La production des signes*, LGF, Paris, 1992.
8. Sur cette question, voir Alison Leitch, «The social life of lardo», *The Asia Pacific Journal of Anthropology*, 1 (1), 2000, pp. 103-118.
9. Fredric Jameson, «Postmodernism, or the cultural logic of late capitalism», *New Left Review*, 146; juillet-août 1984, p. 83.
10. «Ce qui intervient aussi dans l'obscurisation du lieu, c'est l'universalisme inhérent à la culture occidentale dès ses débuts. Cet universalisme est surtout évident dans la recherche d'idées généralement appelées "essences", qui ont cours partout et qui sont en principe indépendantes d'un quelque part ou d'un lieu donné [...] L'ère des grandes explorations avait commencé, une ère où l'on dominait les peuples indigènes en les "déplacialisant", c'est-à-dire en détruisant systématiquement les paysages régionaux qui servaient de cadres concrets aux cultures locales.» : Edward Casey, *The Fate of Place*, University of California Press, Berkeley et Los Angeles, 1997, p. xii.
11. Yves Lacoste, *Questions de géopolitique*, La Découverte, Paris, 1988; Pluriel-Débat, *Problèmes de frontières dans le tiers-monde*, L'Harmattan, Paris, 1982.
12. Alberto Capatti et Massimo Montanari, *La cucina italiana*, Editori Laterza, Rome-Bari, 1999, pp. vii-xvi, paru en français sous le titre *La cuisine italienne, histoire d'une culture*, Seuil, 2002. Voir aussi Carlo Petrini, «Le multinazionali del disgusto», in *Micromega*, 5, 1999, p. 181: «Il importe de réfléchir sur le fait que l'identité territoriale d'un pays doit nécessairement coexister avec sa commercialisation et son échange d'autres identités.»
13. «Slow Food est une association qui s'oppose aux effets dégradants de la culture de la fast-food qui standardisent les goûts, qui promeut les effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation locale, qui a des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants, qui travaille pour la sauvegarde et la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires.» : [www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr); voir aussi le texte du manifeste le site web [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).
14. Rachel Laudan, «A World of inauthentic Cuisine», in *Cultural and Historical Aspects of Foods*, Oregon State University, 1999, p. 136.
15. Pour le concept sémiotique de mythe, voir Roland Barthes, *Mythologies*, dans *Œuvres complètes*, tome I, Seuil, Paris, 1995, et en particulier l'analyse sur «le vin et le lait» (pp. 607-609) et «le bifteck et les frites» (pp. 609-610). Pour l'émergence du passé utopique comme procédure fantasmatique, voir aussi Yannis Stavrakakis, *Lacan and the Political*, Routledge, Londres, New York, 1999.
16. Pierre Bourdieu parle à ce propos de «circulation circulaire de l'information», *Sur la télévision*, Raison d'agir, Paris, 1996, p. 22.
17. Dans la formulation introduite par Baudrillard, elles deviennent *simulacres*. Voir en particulier Jean Baudrillard, *The Ecstasy of Communication*, Semiotext(e), New York, 1988, p. 12, ou encore *A l'ombre des majorités silencieuses ou la fin du social*, Denoël.
18. Pour le concept d'*habitus*, en tant que moyen de comprendre et d'aborder le monde, acquis par l'expérience et lié à la position sociale et à l'environnement dans lequel évolue l'individu, voir Pierre Bourdieu, *La Distinction: critique sociale du jugement*, Editions de Minuit, Paris, 1969, et en particulier le chapitre 3, «l'*habitus* et l'espace des styles de vie», qui décrit les déterminants socioculturels des goûts alimentaires et du rapport à la nourriture. Pour l'auteur, l'appréciation des saveurs alimentaires est l'archétype de toute forme de goût; elle renvoie directement aux expériences les plus anciennes et les plus profondes, celles qui déterminent et surdéterminent les oppositions primitives – aigre/doux, savoureux/insipide, chaud/froid, vulgaire/distingué, austère/brillant –, qui sont essentielles dans le commentaire gastronomique et l'appréciation esthétique.
19. Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge University Press, Cambridge MA, 1982; Stephen Mennell, *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, Sage, 1993.
20. Alan Warde et Lydia Martens, *Eating Out*, Cambridge University Press, Cambridge UK, 2000.
21. Norbert Elias, *The Civilizing process*, Blackwell, Oxford, 1994.
22. Alan Beardsworth et Teresa Keil, *Sociology on the Menu*, Routledge, Londres, 1997, p. 97.
23. Ken Albala, *Eating right in the Renaissance*, University of California, Berkeley, 2002, p. 9.
24. Carl Schmitt, *The Concept of the Political*, University of Chicago Press, Chicago, 1996.

25. Kolleen M. Guy, «Wine, Champagne and the Making of French Identity in the Belle Epoque», in *Food, Drink and Identity*, Berg, Oxford, New York, 2002.
26. Voir Paul Rozin, «Food is Fundamental, Fun, Frightening, and Far-Reaching», in *Social Research*, vol 66, n° 1, printemps 1999, pp. 9-30.
27. «S'il est vrai que les hommes ont des alimentations radicalement différentes, il est intéressant d'observer aussi leur aptitude à développer des préférences gustatives qui les éloignent de leurs habitudes. Ils peuvent étendre leurs goûts et apprendre à discerner subtilement entre des aliments qui, avant, leur semblaient tous identiques[...] L'aptitude à éduquer le palais est une caractéristique presque unique de l'homme.»: Carolyn Korsmeyer, *Making sense of taste*, Cornell University Press, Ithaca et Londres, 1999, p. 93.
28. «Lacan a insisté sur ces fixations partielles avec son concept de "points de capiton", c'est-à-dire de signifiants privilégiés qui fixent le sens d'une chaîne signifiante.»: E. Laclau et C. Mouffe, *Hegemony and Socialist Strategy*, Verso, Londres, 1985, p.112.
29. Tel que proposé par Gramsci puis développé par Laclau et Mouffe. Voir E. Laclau et C. Mouffe, *op. cit.*, Londres, 1985.
30. Je fais référence à l'emploi du concept introduit par Althusser et, par la suite, par le Birmingham Center for Contemporary Cultural Studies. Voir *On Ideology*, Birmingham Center for Contemporary Cultural Studies, Hutchinson, Londres, 1977.
31. Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française, histoire et géographie d'une passion*, Fayard, Paris, 1991.
32. Fabio Parasecoli, «Postrevolutionary chowhounds: food, globalisation and the Italian left», in *Gastronomica: the journal of food and culture*, été 2003, pp. 29-39.
33. José Bové, «Yankee (food) go home!», in *Micromega*, vol. 5, 1999, p. 169.
34. «Ce point de vue peut facilement se transformer en une sorte de primordialisme qui fixe et romanticise les relations sociales et les identités. La question qu'il faut plutôt poser est celle de la production de la "localité", c'est-à-dire celle des machines sociales qui créent et recréent les identités et les différences considérées comme locales. Les différences entre localités ne sont jamais préexistantes ni naturelles; elles sont bien plutôt la conséquence d'un régime de production. De même, la mondialité ne doit pas être comprise en termes d'homogénéisation culturelle, politique ou économique. La mondialisation, comme la localisation, sont des régimes de production d'identités et de différences, ou plus exactement d'homogénéisation et d'hétérogénéisation.»: Michael Hardt & Antonio Negri, *Empire*, Harvard University Press, 2001, pp. 44-45.
35. Sigmund Freud, *Essais de psychanalyse*, Payot, Paris, 1968.
36. On trouvera un exemple de ce type d'analyse dans Robert Reid-Pharr, *Conjugal Union: The Body, The House, and the Black American*, Oxford University Press, Oxford, 1999.
37. Judith Butler, «Dynamic Conclusions», in Judith Butler, Ernesto Laclau, Slavoj Zizek, *Contingency, Hegemony, Universality*, Verso, Londres, New York, 2000.
38. «Par pouvoir, il me semble qu'il faut comprendre d'abord la multiplicité des rapports de force[...] le jeu qui par voie de luttes et d'affrontements incessants les transforme, les renforce, les inverse; les appuis que ces rapports de force trouvent les uns dans les autres, de manière à former chaîne ou système, ou, au contraire, les décalages, les contradictions qui les isolent les uns des autres; les stratégies enfin dans lesquelles ils prennent effet, et dont le dessin général ou la cristallisation institutionnelle prennent corps dans les appareils étatiques, dans la formulation de la loi, dans les hégémonies sociales.»: Michel Foucault, *Histoire de la sexualité, la volonté de savoir*, vol. I, Gallimard, Paris, 1976.
39. Judith Butler, *Bodies that matter*, Routledge, New York, 1993, pp.1-23. Butler se cantonne au sexe, mais je pense que la même approche est applicable à la nourriture: «Etant donné que l'hétérosexualité normative n'est visiblement pas le seul régime de régulation opérant dans la production des contours corporels ou dans la définition des limites de l'intelligibilité du corps, il est légitime de se demander quels autres régimes de production régulateurs créent les contours de la matérialité des corps.», p. 17.
40. Voir Judith Butler, *op. cit.*
41. Elias Canetti, *Masse et puissance*, Gallimard, Paris, 1966, p. 233.
42. Julia Kristeva, *Pouvoirs de l'horreur*. Points Seuil, Paris, 1980. Elle note également que «Ce n'est donc pas l'absence de propreté ou de santé qui rend abject, mais ce qui perturbe une identité, un système, un ordre. Ce qui ne respecte pas les limites, les places, les règles. L'entre-deux, l'ambigu, le mixte», p. 12.
43. Mary Douglas, *Purity and Danger*, Routledge et Kegan Paul, Londres, 1969.
44. René Girard, *La violence et le sacré*, Albin Michel, Paris, 1990.
45. Elias Canetti, *op. cit.*, p. 207.
46. Le même thème revient souvent dans les écrits de Simone Weil, qui incarne le refus de toute forme de pouvoir au point de mourir de consommation.
47. Voir aussi Margaret Visser, *The Rituals of Dinner*, Penguin Books, 1992, p. xii: «Les manières de table sont des conventions sociales; elles sont conçues précisément parce que la violence pourrait surgir si facilement à table. Le fait de manger est agressif par nature, et les outils utilisés pourraient rapidement devenir des armes. Les manières de table sont fondamentalement un système de tabous conçu pour veiller à ce qu'il ne soit pas question de violence.»

48. Samuel R. Delany, *Stars in my Pocket like Grains of Sand*, Bantam Books, 1985, p. 143.
49. Pasquale Ferrara, *L'Uno plurale*, Città Nuova, Rome, 1990.
50. Abbé Jean-Baptiste Dubos, *Réflexions critiques sur la poésie et sur la peinture*, 1719, cité dans Korsmeyer, pp. 43-44.
51. Claude Fischler, *L'Homnivore*, éditions Odile Jacob, Paris, 2001.
52. «Le moi isolé, en sécurité, protégé du reste du monde par la peau, enfreint chaque jour cette frontière dans l'acte même de manger. Le monde extérieur entre dans mon moi. Cet acte procure un plaisir exquis mais, en même temps, il fait peur; c'est un acte qui nourrit mais qui, en même temps, accroît les risques de mourir ou d'attraper des maladies provoquées par des toxines ou des microorganismes.» Paul Rozin, «Food is Fundamental, Fun, Frightening and Far-Reaching», *op. cit.*, pp. 9-30.
53. «Eu nao tenho patria: tenho matria / Eu quero fratria», Caetano Veloso, *Live in Bahia*, Nonesuch, 2002.
54. Roberto Esposito, *Immunitas*, Einaudi, Turin, 2002.
55. Michel Serres, *Le Parasite*, Grasset, Paris, 1980. Voir aussi Raymond Boyssvert, *The Parasite as Fundamental Ontological Category*, contribution non publiée présentée à la conférence «Know Thyself: Food and the Human Condition», Mississippi State University, 5 avril 2002.
56. Roberto Esposito, *Communitas*, Einaudi, Turin, 1998.





*Svetlana Haik Poghosyan*

## Arménie

# *Aperçu des cultures et traditions alimentaires*

La nourriture étant une composante essentielle de la culture, la cuisine nationale sert souvent de marqueur ethnique et culturel. L'alimentation des Arméniens est

à base de céréales, produits laitiers, viande et poisson, fruits et légumes, que rehaussent épices et sucreries et qu'accompagnent des boissons et breuvages divers.

### *Les pains et les céréales*

L'agriculture et l'élevage constituant depuis l'Antiquité la principale occupation des Arméniens, la place prépondérante des céréales et des produits laitiers dans l'alimentation traditionnelle n'est nullement fortuite. Des meules et des récipients en argile contenant des céréales et diverses autres sources archéolo-

giques attestent que dès l'âge de pierre, dans l'année sous forme de farines, boulgour (blé dur concassé) et pâtes (*rshta*).

Aujourd'hui comme hier, le pain revêt une grande importance dans l'alimentation arménienne. Dans les régions richement boisées, il était cuit dans un grand four d'argile creusé dans le sol (*tonir*); ailleurs, il l'était dans un fourneau. Le pain arménien le plus consommé et le plus populaire – le *lavash* – était cuit dans le *tonir* et se gardait longtemps. Après la cuisson, il était mis à sécher et conservé dans un endroit frais. Il se gardait d'ordinaire un ou deux mois. Avant de le servir, on le mouillait avec de l'eau pour lui redonner son goût et son parfum.

les montagnes d'Arménie, les hommes savaient cultiver les pois et les céréales, notamment le froment, l'orge, l'épeautre et le millet. On consommait des céréales tout au long de



*Pain de l'année*

Dans l'usage courant, on employait souvent le mot «pain» – et on continue de le faire – au sens de «repas», voire de «nourriture», comme dans l'expression «gagner son pain à la sueur de son front». Le mot «pain» signifiait également «champ de céréales» ou «récolte». Dans la famille arménienne – traditionnellement nombreuse –, c'est la doyenne de la famille, la belle-mère, qui faisait le pain avec l'aide de l'aînée des brus et des femmes du voisinage. Pour la cuisson du pain, les voisins avaient coutume de s'entraider. On partageait le pain avec les parents dans le besoin et, pour marquer sa solidarité avec la communauté, on en donnait aux indigents. Le pain était symbole d'aide et de protection autant que de prospérité. On donnait parfois à des étrangers jusqu'à sept *lavash* prélevés sur les provisions d'hiver, et, à Pâques, lors de l'offrande rituelle de pain, on n'oubliait pas non plus que «donner, c'est recevoir».

Jadis, dans le système de valeurs arménien, le pain était sacré, symbole de fertilité, de fécondité et de protection. On le vénérat, on le respectait. On ramassait

immédiatement tout morceau tombé au sol. La présence de pain par terre indiquait la venue d'invités. On apprenait aux enfants à respecter le pain. On ramassait les miettes pour les donner aux oiseaux ou nourrir d'autres animaux. Selon la croyance populaire, le pain était une protection contre le mal. Pour sa première sortie, on posait un morceau de pain sur la poitrine du nouveau-né.

La vénération pour le pain trouvait son expression dans les bénédictions, les malédictions, les vœux et les serments. On prêtait serment sur le pain en prononçant des formules telles que «Ce pain est preuve» ou «Que je perde la vue!». Pour les bénédictions, on disait simplement: «Béni soit votre pain!» On faisait des offrandes de pain lors de calamités comme la grêle ou la sécheresse en implorant Dieu de pardonner aux pécheurs et de mettre un terme au fléau.

La tradition exigeait que l'on accueillît les hôtes avec du pain et du sel: le pain parce qu'il est sacré et symbole de protection, le sel parce qu'il est pur.

## *Dolma de Carême*

### **Préparation**

Faire frire 5 oignons émincés dans un 1/2 litre d'huile végétale, ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de poivre gris, 1 cuillère à café de poivre rouge, 50 g de basilic, persil et coriandre. Mélanger 2 verres de lentilles, de riz et de

boullgur préalablement trempés. Réunir les deux préparations, puis déposer le mélange ainsi obtenu sur les feuilles de chou cuites à la vapeur. Replier les feuilles pour former des rouleaux. Disposer les rouleaux dans une marmite, couvrir d'eau et cuire à feu doux.

La forme et la taille des pains variaient selon les régions, ils pouvaient être ronds, ovales, plats, creux et plats, creux et ronds, longs et plats. Les miches rondes étaient appelées *pombi*. Les anciens appelaient le pain *pan* et *shaft*, ou shot lorsqu'il était fait de la même pâte mais avait la forme d'un épais *lavash*. Dans d'autres régions, on appelait

le pain cuit dans le fourneau *puritin* (de *pur*, fourneau) et *humsh*, celui qui avait été cuit sur une pierre «*qarehatec*» (de *qar*, pierre). Avant un long voyage, on confectionnait avec des croûtes de pain séchées une miche qui pouvait se garder longtemps. Plus elle était vieille, plus elle était savoureuse.

Autrefois, lorsqu'un enfant s'était rétabli de la variole, on offrait du pain aux voisins et aux pauvres. C'était un pain sans sel ni levain qui servait aussi aux cérémonies religieuses. Le pain de communion, petite miche ronde ornée d'une croix était appelé *Hshkhar(q)*. Autre pain d'offrande, un *lavash* à pâte fine sans sel ni levain, que bénissait un homme d'Eglise, par exemple un prêtre.

A la Saint-Sargis, on lisait l'avenir dans un pain plat salé. Ce jour-là, qui est un vendredi de Carême, filles et garçons jeûnaient. Avant de se coucher, ils avalaient des gâteaux salés sans boire la moindre goutte d'eau; ils verraient ainsi apparaître en rêve cette



Dolma

nuit-là celui ou celle qui leur donnerait à boire. Et qu'ils épouseraient.

Autre type de pain à signification rituelle, le *sheqeliq*. Lorsqu'un enfant tardait à faire ses premiers pas, sa mère confectionnait ce pain au beurre en forme d'anneau. Elle le passait au pied de l'enfant, puis saisissant ses mains, elle le faisait se lever. D'autres enfants s'approchaient alors de lui pour s'emparer du *sheqeliq* et partaient en courant avec le pain. Et la mère, pointant l'index vers les gamins en fuite, encourageait son rejeton à les poursuivre pour récupérer son bien. On pensait que l'enfant ne tarderait ensuite plus guère à marcher.

L'alimentation traditionnelle faisait une grande place aux plats à base de céréales comme le boulgour, l'épeautre et le froment, tous très prisés. On cuisinait les céréales avec des légumes et de la viande. Parmi les plats à base de farine et pâte, citons le malt, les pâtes (*rshta*), la bouillie de froment grillé au beurre

(*aticik*), le boulgour à l'oseille, le boulgour aux légumes verts.

Les régions ethniques d'Arménie ont toutes en commun certains rites comme le «grain de la dent», marquant la percée de la première dent, le jet de grains sur les mariés à l'issue de la cérémonie et la prédiction de l'avenir dans les grains. Tous ces rites ont trait à la fécondation et à la fertilité, facteurs de prospérité et de bien-être.

Outre les céréales, l'alimentation faisait aussi une très large place aux produits laitiers tels que lait, beurre, fromage, yaourt, crème (de lait) et lait caillé. On

## *Les viandes*

Dans les montagnes d'Arménie, on consomme de la viande depuis des temps immémoriaux: selon certains documents archéologiques, les hommes en auraient mangé dès le néolithique (VIII<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> siècle av. J.-C.). Les historiens et les chroniqueurs du Moyen Age font également état d'une consommation de viande et de

utilisait aussi bien le lait de vache que celui de chèvre et de brebis. A la campagne, fromages et yaourts (en particulier, yaourts au lait de chèvre) faisaient partie intégrante des repas quotidiens. C'est d'ailleurs toujours le cas aujourd'hui. Fromages et beurre étaient très prisés, notamment le fromage en ficelle, le *zhazhik* et le *motal* que l'on faisait macérer avec des herbes et épices dans des récipients enfouis dans le sol. On préparait du babeurre sec pour l'hiver en égouttant le lait de beurre (*lassi*) et en y ajoutant du sel. Pour la soupe de *lassi* et le plat à base de babeurre et d'oignons, on utilisait indifféremment du babeurre frais ou sec.

produits carnés. On cuisinait le bœuf, le mouton, le buffle, la chèvre et le porc, avec une préférence pour l'agneau. Le gibier à plumes – la poule des bois et la poule d'eau, l'oie et le canard sauvages, la perdrix et la caille – entrait également dans la composition des mets arméniens dès cette époque.

## *Harisa*

### **Ingrédients**

*1 kg de poulet, 3 verres de semoule lavée,  
1 verre de beurre fondu, 3 oignons, sel et cannelle*

### **Préparation**

Cuire le poulet dans l'eau, le désosser et le découper en dés.

Ajouter la semoule au bouillon avec la viande.

Laisser cuire à petits bouillons jusqu'à ce que le mélange épaississe, en tournant avec une spatule en bois.

Ajouter le sel et remuer soigneusement.

Servir avec des oignons émincés revenus dans l'huile ou avec de la cannelle et du beurre fondu.

Autrefois, la consommation de viande était saisonnière. Les animaux étaient abattus principalement à l'automne, lorsqu'ils étaient gras, et en hiver lorsqu'on manquait de fourrage. On sacrifiait aussi les animaux mâles (moutons, boucs et coqs) pour les offrandes. On tuait le bœuf pour les mariages et les enterrements.



Kchuch

Les plats carnés constituaient la base du repas arménien. La viande était bouillie, cuite à la vapeur, grillée, rôtie. *Dolma* (aubergines, poivrons, tomates, feuilles de vigne ou de choux garnis d'une savoureuse farce de viande hachée), *bughlama* (viande cuite à l'étuvée), *khashlama* (viande, généralement agneau, cuite à l'étouffée, avec tomates et épices), *plav* (céréales cuites revenues dans du beurre ou de l'huile) accompagné de viande étaient des plats très courants, *harisa* (bouillie de froment avec du poulet), *kufta* (bœuf haché) et *khash* (tripes bouillies et pieds de vache), des mets plutôt festifs et rituels.

La consommation de viande a aujourd'hui considérablement augmenté; elle est à présent l'aliment de

choix que l'on sert aux invités sous diverses formes: barbecue, *dolma*, *khashlama*, *kebabs*, croquettes, etc.

La langue arménienne établit une distinction entre le verbe «faire cuire» (*khashel*), qui se rapporte directement aux plats de viande – *khash*, *khashlama* – et «cuisiner», qui s'emploie pour les mets préparés à partir de tout autre aliment.

En règle générale, ce sont uniquement les hommes qui se chargent du barbecue et autres grillades en plein air; en Arménie, ce mode de préparation de la viande est d'ordinaire la marque d'un repas simple et décontracté.

## *La conservation des aliments*

Au fil du temps, les Arméniens sont passés maîtres dans l'art de garder et conserver les aliments. Après l'avoir salée, ils suspendaient la viande dans le garde-manger. C'est la *thal* (viande conservée dans

la graisse après la cuisson) qui se gardait le mieux; en hiver, on la mangeait nature ou cuisinée. Dans l'ouest du pays, on boucanait la viande (*basturma*); parfois on la séchait après l'avoir hachée et assaisonnée

d'épices. Aujourd'hui encore, les viandes fumées et séchées font partie intégrante des repas de fêtes, religieuses ou autres.

Autre aliment de prédilection des Arméniens, le poisson. Le hareng du lac de Van (salé, accompagné de blé concassé, frit) est un mets hautement apprécié; la reine des poissons est la truite du lac de Sevan ou la truite de rivière.

L'Arménie est une terre riche en arbres fruitiers. Aussi les fruits et légumes gorgés de vitamines ont-ils toujours occupé une place de choix dans l'alimentation, bien que leur importance fût jugée secondaire par rapport à la viande. Dès l'époque Urartu et au



*Un plat de truite bien appétissant*

cours des siècles suivants, le plateau arménien était planté d'arbres fruitiers et de vignes, comme en témoignent les grandes jarres à vin mises au jour à Karmir Blur (Colline rouge), les restes de baies carbonisées et les pressoirs à vins découverts à Garni.

Des manuscrits cunéiformes font état de vignobles (Zvartnoc, II<sup>e</sup> siècle av. J.-C.; Van, I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.) et de vastes vergers entourant Van, Artashat, Dvin et d'autres cités antiques. L'art populaire célèbre la vigne et les fruits, l'ornementation fait la part belle au raisin et à la grenade.

Le raisin, mélangé à de la mûre et transformé en un épais sirop appelé *doshab* entrainé dans la confection de nombreux mets sucrés, comme le porridge (à la farine de froment frit et grillé), le *halva* (pâte de noisettes, sirop et huile), le *khavitc* (farine grillée cuite dans du sirop et du lait ou de l'eau) et bien d'autres.

Les baies et fruits cultivés en Arménie comprennent les poires, les pommes, les grenades, les abricots, les raisins, les pêches, les cerises, les prunes, les mûres, les figues, les coings et les noix. S'y ajoutent quelques fruits sauvages, pommes, poires, nèfles et cornouilles. Les fruits cultivés et sauvages étaient utilisés crus, séchés, cuits, macérés dans du vinaigre, légèrement grillés. Tous les fruits étaient servis frais en dessert lors des repas de fêtes. Certains servaient à parfumer les *dolma*, la soupe à l'oseille et la soupe au boulgour. Les poires et les nèfles étaient macérées dans du vinaigre. Avec les noix, on préparait le

*sujukh* en enfilant des cerneaux qu'on trempait dans du doshab avant de les mettre à sécher; pour l'*alan* – friandise que l'on offrait autrefois au Nouvel An aux hôtes de marque –, on mélangeait des noix à du sucre et diverses épices pour en faire une pâte dont on fourrait des pêches séchées au soleil.

Les légumes étaient accommodés de multiples façons. Ils étaient servis frais, rôtis, séchés, grillés, salés, macérés dans du vinaigre. Avec les légumes verts et certains légumes sauvages, on confectionnait croustades, pâtés et tartes.

Les fruits et les légumes étaient utilisés séparément ou en combinaison avec des céréales, de la viande et des produits laitiers. Les fruits servaient à aromatiser les mets; les légumes pouvaient constituer l'ingrédient principal d'une série de plats ou n'être qu'un accompagnement.

Les pickles occupaient une place importante dans l'alimentation comme hors-d'œuvre, mais aussi dans des plats spéciaux. En raison du climat chaud, la cuisine arménienne utilisait beaucoup d'assaisonnements piquants ou acides comme le poivre, l'oignon et l'ail.

Au début de l'hiver et du printemps, faute de légumes dans les potagers, on se nourrissait de plantes sauvages, séchées ou macérées en hiver, fraîches et crues au printemps. De la fin du printemps aux premiers jours de juillet ou d'août, on cueillait plus de

300 sortes de plantes et d'herbes: oseille, salsifis noir, ortie brûlante, charme, pourpier, etc. On servait un certain nombre de légumes en salade, en soupe et surtout en accompagnement de céréales. Les plats de légumes mélangés étaient plutôt préparés durant les périodes de jeûne et le Carême.

On utilisait beaucoup de menthe, thym, coriandre sauvage, cumin et bien d'autres épices. Avec la menthe, le thym et le cynorhodon, considérés comme des remèdes efficaces contre les rhumes et autres refroidissements, on préparait des infusions.

Les techniques de conservation des fruits et légumes élaborées au fil des siècles se sont transmises de génération en génération, parvenant ainsi jusqu'à nous. Ces techniques permettaient de déguster bon nombre de fruits et de légumes tout au long de l'année.

Dans l'Antiquité et au Moyen Age, les principales boissons alcoolisées étaient la bière, le vin et la vodka aromatisée aux fruits et aux baies (raisin, mûre, poire, pomme, cynorhodon, myrtille). Autre breuvage savoureux, considéré comme un puissant remède contre les rhumes et refroidissements, le *termon*, obtenu en faisant cuire du vin avec un sirop de baies mélangées à du miel.

L'utilisation des aliments à des fins thérapeutiques était pratique courante en Arménie; divers écrits médicaux et scientifiques contiennent des informations sur leurs propriétés curatives. Dans l'Antiquité,

les auteurs s'intéressaient aux vertus médicinales des plantes de montagne. Au Moyen Age, un médecin arménien, Mkhitar Heraci, étudia le rôle des régimes alimentaires dans le traitement des allergies et des maladies infectieuses. Il préconisait l'emploi de divers légumes, fruits et baies, et recommandait la consommation d'aliments légers, de poisson frais et de poulet pour guérir la tuberculose.

Outre l'analyse des propriétés curatives des aliments, Amirdovlat Amasiaci, autre médecin arménien, a

## *Les repas festifs*

Les repas festifs ou de cérémonie accompagnaient les mariages, enterrements, naissances et baptêmes. L'élément sacré était prépondérant lors des enterrements; la dimension religieuse était moins affirmée dans les banquets de naissance et de baptême, de nature plus laïque. L'aspect le plus caractéristique de tout repas sacré était la table. Puisque la nourriture était la principale expression de l'activité sociale, il convenait de s'asseoir tous autour d'une table

donné dans son ouvrage *Aider la médecine*, paru en 1469, une description des produits d'origine animale et végétale à utiliser à des fins curatives et indiqué la marche à suivre en la matière. Pour prévenir le vieillissement prématuré, il conseillait à ses patients de manger thym, oignons, aneth, cynorhodon, figues, miel, cervelle et foie. Pour soigner le diabète, il recommandait potiron, grenades, prunes, coings, millet et orge, ainsi que pépins de pastèques, aneth, pourpier et autres plantes.

commune. Les activités communautaires s'accompagnaient toutes de repas ordinaires sans composantes sacrées ou rituelles. Les repas festifs au cours desquels on servait des mets spéciaux revêtaient tous un caractère sacré et rituel.

La tradition fort ancienne du repas communal se perpétuait lors des repas de noces et de funérailles auxquels assistait un représentant de chaque famille

## Pilaf de truite

### **Ingédients**

600 g de truite, un 1/2 verre de lait, 3 œufs,  
1 verre de pois cuits, un verre de riz mi-cuit,  
un 1/2 verre de beurre fondu, sel

### **Préparation**

Ecailler, laver et découper le poisson. Disposer les morceaux dans une poêle graissée. Ajouter le

lait préalablement mélangé avec les œufs et cuire à feu doux jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. Additionner le riz mi-cuit de pois cuits.

Dans une autre poêle, faire fondre le beurre, puis ajouter le riz et les pois. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit tendre. Saler à volonté. Server le riz pilaf avec la garniture de poisson.





Gata

du village, en règle générale le patriarche (qui venait d'office, sans être expressément invité). Tous étaient traités sur un pied d'égalité. Les familles apportaient chacune la contribution au repas qu'avaient préparée les femmes.

Le mariage donnait lieu à une célébration rituelle empreinte de solennité. On abattait les agneaux avant le mariage, pour les fiançailles. On préparait barbecue, *khashlama*, *plav* de riz et de blé dur concassé (boulgour). Les hommes s'occupaient du barbecue, les femmes des plats de viande, tels que *dolma*, *khashlama* et poulet. Élément obligatoire du rituel des fiançailles, le *halva* devait être étalé sur un

plateau, puis lissé et décoré de raisins secs disposés en croix. Un morceau de sucre au centre du plateau assurait les fiancés d'un départ en douceur vers une vie de bonheur et prospérité. Autre coutume exprimant la sincérité, l'intimité et l'harmonie, la présence à côté du lit nuptial d'une petite table chargée de friandises, gâteaux et fruits que le marié offrait à sa jeune épouse. En acceptant le présent, elle acceptait de se donner à lui.

Le troisième jour (ou, par la suite, le lendemain), on servait aux invités le *khash* dans la maison du marié. Le gâteau de mariage le plus courant, le *gata* (avec un fourrage de farine, sucre et beurre) était confectionné dans la maison de l'un et l'autre marié; il pouvait aussi être apporté par des invités.

Hommes et femmes mangeaient à des tables distinctes. Le placement tenait compte de critères de sexe (les hommes et les femmes ne s'asseyaient pas ensemble), d'âge (les jeunes étaient assis à la table des mariés, les plus âgés étaient placés ensemble à une autre table) et de statut social (chez les hommes, le chef de table était le parrain ou le prêtre, chez les femmes, c'était la marraine).

La communauté locale marquait son consentement à l'union le long du chemin qu'empruntait le cortège nuptial: en effet, les familles du voisinage, les amis et les grands-parents installaient des tables et proposaient à boire et à manger, conférant ainsi une dimension collective au repas de noce. Celui-ci

commençait dans la maison du père du marié et se poursuivait dans celle du père de la mariée. L'hospitalité a constitué de tout temps un aspect essentiel du mariage. Outre les cadeaux de mariage traditionnels comme les vêtements et les bijoux, les boissons, friandises et fruits étaient aussi très appréciés.

Le repas d'enterrement avait lieu l'après-midi. Il était généralement préparé par les proches parentes. Les plats servis étaient très simples, par exemple



Nature morte, *Aslamazjan*

bœuf ou poulet cuit à l'étouffée, lorsque le caractère sacré du repas exigeait ce type de cuisson, ou viande grillée ou sautée dans un contexte laïque.

L'idée sous-tendant le repas funéraire rituel et, ultérieurement, le repas de deuil était de partager la viande pour surmonter symboliquement la mort et encourager la renaissance. Seuls les hommes y assistaient, ou d'abord les hommes et, ensuite seulement, les femmes. La maîtresse de maison ne prenait pas part à la confection du repas: d'une part elle était considérée comme rituellement impure, d'autre part, en la déchargeant de cette tâche, les femmes avaient l'occasion de lui manifester un soutien moral et psychologique. La présence prépondérante des hommes au repas funéraire s'expliquait par la nécessité de surmonter symboliquement la mort.

Le repas de naissance/baptême était organisé les sixième et septième jours suivant la naissance de l'enfant. Les hommes se chargeaient du barbecue soulignant la nature laïque du repas, les femmes préparaient *dolma*, *khash*, *plav* et plats de poisson. Le parrain ou le prêtre prenait place en tête de table.

Aujourd'hui, les repas conviviaux sans autre but que le plaisir d'être ensemble sont entrés dans les mœurs; les repas rituels autrefois sacrés, comme celui auquel donnait la conscription, sont désormais l'occasion de fêtes laïques. Au menu du repas que préparait la

mère du conscrit avec l'aide des femmes de la famille figuraient *dolma*, *khashlama*, *plav*, poulet à l'étouffée ou grillé, salades, viande fumée et crêpes. Les hommes se chargeaient du barbecue. Le morceau le plus savoureux était toujours celui avalé à côté du feu.

Le sacrifice occupait une grande place dans les rites et constituait l'essentiel du repas rituel. L'offrande pouvait provenir de la communauté ou d'une famille. Lorsqu'elle était communautaire (Pâques, Transfiguration, Ascension, et autres fêtes religieuses), elle revêtait un caractère rituel, le but étant d'assurer prospérité et bien-être. On faisait aussi des offrandes dans les chapelles situées le long d'un chemin de pèlerinage. Ces offrandes ou celles faites dans les villages étaient disposées sur un autel commun. La préparation et l'abattage de l'animal par le boucher, la cuisson de la viande et sa distribution en parts égales aux habitants installés autour d'une table commune dressée dans le jardin attenant à l'église constituaient un rite social et communautaire. Pour être acceptée par Dieu, l'offrande devait être partagée. En présentant la viande à son voisin de table, on

prononçait la formule rituelle «Puisse Dieu accepter l'offrande». On faisait des offrandes aussi bien à titre préventif, dans l'espoir qu'elles porteraient chance à la communauté et la préserveraient du malheur, que pour remercier Dieu après avoir surmonté une épreuve ou réchappé d'un grave accident.

La principale caractéristique de toutes les fêtes religieuses arméniennes était le repas commun dont le plus typique était celui du Nouvel An composé d'un riche assortiment de plats, de fruits séchés et fruits frais (grenades, pommes, poires et raisins), de noix sucrées en ficelle et d'alani, de noisettes, de *pasteghs* sucrés et aigres (pâtes de fruits et de baies).

Au nombre des plats confectionnés à la Saint-Sylvestre figuraient obligatoirement soupes sucrées (au miel), *harisa*, *pasutc dolma* (*dolma* végétariens, c'est-à-dire faits de légumes roulés dans des feuilles de choux) et des *dolma* à la viande. On préparait d'ordinaire un plat sucré, appelé *atcik*, avec du froment levé, des raisins secs et des pois, symbole d'une récolte abondante. La soupe sucrée se

## *Alani*

### **Ingrédients**

10 kg de pêches, 150 g de soufre, 2 kg de noisettes, 3,5 kg de sucre, 20 g de cannelle et 20 g de cardamome

### **Préparation**

Moudre les noisettes. Ajouter sucre, cannelle et cardamome et bien mélanger.

Peler les pêches et les saupoudrer de soufre (technique de conserve des fruits), puis les disposer au soleil pour les faire légèrement sécher. Dénoyer les pêches et les fourrer avec le mélange à base de noisettes. Les aplatir, les enfileur sur une ficelle et les suspendre dans un endroit frais pour les faire sécher complètement.

dégustait avec les voisins et les proches pour que l'année à venir soit douce.

Les festivités du Nouvel An duraient de un à vingt jours. Les plats étaient préparés par la maîtresse de maison et toute la famille, les parents et les amis prenaient tous place autour de la table. Pour le réveillon chrétien de la Saint-Sylvestre, on préparait des plats sans viande, par exemple des dolma de légumes et de pois. Autre plat de Nouvel An très populaire, l'harisa, censé assurer de riches récoltes dans l'année à venir.

Le gâteau le plus populaire était le «pain de l'année» encore appelé «pain de Nouvel An», un pain plat de farine de froment, à l'huile végétale, pétri avec du lait ou de l'eau et divisé en douze parts. Décoré de raisins secs et de noix, il contenait une pièce de monnaie, un anneau ou quelque'autre «fève» porte-bonheur qui apporterait joie et bonheur dans l'année nouvelle à celui qui la trouverait dans sa part.

Autre gâteau présent sur toutes les tables de Nouvel An, la *gata* (avec un fourrage de farine, beurre et sucre) de forme ronde, ovale ou triangulaire. De tous les desserts, les préférés étaient le *pakhlava* («la reine des gâteaux»), le *nazuk* (pain au levain sucré) et les pâtisseries au miel et aux noix.

A Noël et lors des baptêmes, on préparait du *plav* de riz avec des raisins secs en faisant légèrement rôtir les grains au fond de la marmite, ainsi que de la

truite, des potages à l'oseille et des soupes de lentilles, et des salades de légumes et de lentilles.

Pour la Saint-Sargis, on confectionnait la *pokhindz*, une délicieuse pâtisserie à base de farine de froment et de *halva*. Quarante jours après sa naissance, le Christ a été présenté à l'Eglise et pour commémorer ce saint jour, *pokhindz*, *aghandz* (farine et chanvre grillés), raisins secs, noix et poires rôties posés sur un plateau étaient mis à cuire sur un feu allumé dans la cour. La *pokhindz* était malaxée avec du miel ou du *doshab* autour du feu. Après avoir été porté trois fois autour du feu, une partie de la nourriture était distribuée aux enfants présents et le reste emporté à la maison.

A la différence des autres fêtes religieuses, les jours gras se caractérisaient par la diversité des plats préparés pour l'occasion et l'abondance des mets et des divertissements. Ce jour-là la liste des plats de viande était impressionnante – *dolma*, *khash*, barbecue, *chanakh* (agneau) cuits dans des marmites d'argile dans le tonir avec des pommes de terre, aubergines, haricots, tomates et épices, *harslet*, *khashlama*. Le meilleur plat était une sorte de *haggis*, c'est-à-dire un estomac de mouton nettoyé, fourré de boulgour et d'épices puis recousu et suspendu dans le tonir pour être grillé. On préparait également de grandes quantités de *halva* et *gata*. Le dernier jour on mangeait de la soupe de *lassi*, du yaourt et des œufs à la coque pour, disait-on, «fermer les bouches avec des œufs blancs. Puisse Dieu nous aider à ouvrir les bouches avec des œufs rouges», puisque le Carême allait commencer.

Durant le Carême on ne préparait que des aliments d'origine végétale et on n'utilisait que de l'huile végétale. Les légumes aigres-doux remplaçaient le fromage. Les plats typiques étaient le *dolma* de légumes ou de riz, l'*atcik*, différents potages à base de plantes et le *lassi*. A la Mi-Carême on cuisait un pain appelé «moitié» sans sel et sans levain, semblable au pain du Nouvel An. S'y ajoutaient la *gata* de Carême et des tartes de légumes verts.

Pâques était célébré de manière très festive. Le Jeudi saint, on colorait les œufs. Le Vendredi saint on mangeait des légumes épicés et aigres et des soupes. Le samedi, on faisait frire des légumes frais et des plantes avec des œufs, du beurre ou de l'huile, et on confectionnait la *gata* et les pâtisseries. Le repas de Pâques comportait obligatoirement des œufs colorés en rouge, du poisson, du *plav*, des légumes verts et des légumes frits avec des œufs, et, pour finir, du *lassi* ou une soupe de semoule au lait. De Pâques à l'Ascension, on ne pouvait utiliser ni lait, ni beurre, ni crème. Le jour de l'Ascension, cette interdiction était levée; le principal plat rituel, une soupe au babeurre préparée de bon matin dans chaque maison, était répandue dans les jardins et les champs pour que la récolte soit riche et abondante.

Le jour de la Transfiguration, on mangeait la première pomme de la saison. Le jour de l'Exaltation de la sainte Croix, il était d'usage de porter de la nourriture, des boissons et des fruits au cimetière et, après la bénédiction, de boire et de manger à la mémoire des

défunts. Ce jour-là, on sacrifiait aussi un chevreau en leur mémoire. Une fois préparé pour être cuisiné, le chevreau était accroché dans le *tonir*. On plaçait une marmite de boulgour sous le chevreau pour recueillir la graisse. On roulait les tranches de chevreau rôti dans le *lavash* puis on les portait au cimetière pour les partager avec les pauvres et les proches.

La culture arménienne est marquée par un protocole d'hospitalité dûment établi en vertu duquel on reçoit ses hôtes en veillant à leur donner une place de choix dans la maison et à table, en leur présentant des vœux de succès, etc. L'hospitalité arménienne traditionnelle était naturelle, spontanée et volontaire. L'hôte était tenu d'accueillir et de souhaiter la bienvenue à l'invité, de se mettre à son service, de le nourrir et de mettre à sa disposition un endroit où il pouvait se reposer et de lui souhaiter ensuite bonne route. Le maître de maison qui recevait un ou plusieurs visiteurs se sentait tenu de leur offrir à manger et de nourrir leurs bêtes.

L'hospitalité demeure très importante pour les Arméniens, et la tradition reste vivace. Tout invité se voit offrir à tout le moins un verre de café, du fromage et du pain ou du yaourt. S'il est timide, on l'invitera plusieurs fois à se servir. Pour un Arménien, il n'est pas concevable de manger debout ou de parler affaires ou travail au cours du repas.

*(Les illustrations des pages 41 à 50 sont tirées de l'ouvrage de G. Porsughyan, Armyanskaya kulinaria, 3<sup>e</sup> édition, Hayastan, 1985; photos R. M. Hambartsumyan.)*



Rainer Metzger

A u t r i c h e

## La nourriture dans l'art contemporain

### Les Phéaciens

L'une des émissions les plus populaires de la télévision autrichienne est un magazine «people» intitulé *Seitenblicke* («Regards en coulisse»). Sa brièveté – l'émission ne dure pas plus de cinq minutes – est compensée par une diffusion quotidienne en *prime time*, après le journal du soir. L'Autriche est un petit pays où la probabilité que les gens se connaissent ou se reconnaissent est plus forte qu'ailleurs. Si l'on ajoute que l'Autriche compte moins de célébrités que des pays où l'industrie du spectacle, du sport et des loisirs est plus développée, on comprendra que *Seitenblicke* soit porteur, pour les spectateurs, d'une promesse, celle de pouvoir aussi, le moment venu, réussir dans le monde des paillettes et des paparazzi. *Seitenblicke* est une émission idéale pour répandre l'idée d'égalité sociale, et c'est d'ailleurs ce qui fait son succès. En particulier, l'équipe chargée de sa réalisation aime planter ses caméras à proximité de buffets chauds et froids garnis d'un grand choix de spécialités et autres

délicatesses culinaires régionales ou exotiques. Ces étalages de mets divers servent de toile de fond à tout événement social, et les personnalités ne manquent pas de goûter à ces délices avant d'alimenter les caméras de *Seitenblicke* en petites phrases télégéniques.

Les Autrichiens – toutes couches sociales et mentalités confondues – se perçoivent comme aimant beaucoup manger, et cette image perdure avec une continuité étonnante par-delà les aléas historiques qu'a connus le pays. Ils font le choix d'être gourmands plutôt que gourmets, et marquent une préférence pour les plats copieux, bien riches en matières grasses ou en sucres. Certes, la qualité de la cuisine s'est améliorée partout. La cuisine locale s'est ouverte aux influences internationales et les spécialités régionales offrent aujourd'hui un plus grand raffinement gustatif, enraciné dans une conscience plus vive d'un certain art de vivre. Cependant, dès qu'il est question

d'identité nationale et de ses représentations emblématiques, les Autrichiens se reconnaissent dans des plats surabondants, parfaitement antidiététiques. C'est une tradition, et la tradition donne le sentiment très fort d'appartenir à une communauté. En fait, la nourriture autrichienne n'est probablement pas plus indigeste que d'autres, et les Autrichiens ne sont pas moins soucieux de leur santé que d'autres, mais ils ont le sentiment que l'image d'eux qu'on leur renvoie est plus juste lorsqu'elle est associée à une nourriture lourde et néfaste pour la santé. Une image d'ailleurs moins liée à la cuisine proprement dite qu'à une notion culturelle plus générale. Alors que la nourriture fait partie de la culture, c'est peut-être une singularité de l'Autrichien que de concevoir ce qu'il y a de concret, de sensuel et de convivial – en un mot d'agréable – dans l'acte de se nourrir sous l'angle de l'image que les autres ont de lui.

Friedrich Schiller et Johann Wolfgang Goethe, deux Allemands protestants et vivant dans un système de petits Etats qui se situait à l'antithèse de ce que pouvait être un régime impérial, étaient des anti-Autrichiens types. Leur *Xenien* contient les vers suivants sur le Danube: «*Mich umwohnt mit glänzendem Aug das Volk der Phajaken/Immer ist's Sonntag, es dreht immer am Herd sich der Spieß*» (Près de moi vit, l'œil brillant, le peuple des Phéaciens/C'est tous les jours dimanche, il y a toujours un rôti au four). Le topos de l'ancienne Cocagne sied parfaitement aux Autrichiens, qui acceptent donc volontiers d'être rattachés aux Phéaciens, ce peuple qui invita Ulysse à un

banquet lorsqu'il débarqua sur ses côtes. Le plus célèbre poème autrichien sur la ripaille et la glotonnerie est sans doute *Der Phäake* (le Phéacien), de Josef Weinheber. Tout petit Autrichien en connaît les premiers vers: «*Ich hab sonst nix, drum hab ich gern, ein gutes Papperl, liebe Herrn*» (Je n'ai rien d'autre; c'est pourquoi, chers messieurs, j'aime la bonne chère). A ce propos, le mot *Papperl* – qui, comme la plupart des diminutifs, a des connotations affectueuses – désigne familièrement en Autriche la nourriture. On ne déteste pas donner aux choses une dimension épique, homérique et légendaire, et transformer en vertu mythique la nécessité de satisfaire un besoin. Roland Barthes a montré comment les Français créent des «mythologies» de ce genre dans leur attitude envers le bifteck-frites, par exemple, mais l'on retrouve la même mécanique, sous une forme extrême peut-être, dans la littérature autrichienne. *Kirbisch*, poème épique en hexamètres d'Anton Wildgans, en est une illustration typique. En effet, il comporte un hymne en l'honneur d'un héros national très particulier, le *Schweinsbraten* (rôti de porc), célébré en allitérations intraduisibles: «*Brutzelnd, brätend und braun vom prasselnden Brande des Bratherds*».

Si l'on estime que le champ de compétence de la culture est d'évaluer comment on est perçu par l'autre et dans quelle mesure cette image correspond à celle que l'on a de soi-même, alors l'appréciation que les Autrichiens portent sur eux-mêmes semble particulièrement juste. Contrairement à d'autres peuples, ils voient dans leurs artistes, écrivains et musiciens des



enjeux culturels nationaux, qui, en alimentant un flux continu d'images, leur disent comment ils doivent se percevoir. C'est pourquoi nous allons passer la parole à cinq artistes plasticiens qui, utilisant cette diversité de moyens d'expression propre à notre époque, nous donnent des clés pour comprendre certains phénomènes liés à l'alimentation. Ces cinq artistes, nés entre 1954 et 1970, ne sont pas les premiers à traiter le sujet; ils ne font que s'inscrire

dans une longue succession d'Autrichiens qui se sont intéressés à l'évolution de la culture de la table. Mais ils illustreront comment l'art naît de nos jours, comment un artiste appréhende la réalité et la transforme en images. Il va sans dire que nous ne nous préoccupons guère ici de savoir ce qui est «tendance» ou «in»; nous observons le présent et ce qui appartient au présent, ce qui est à la fois immédiat et d'intérêt universel.

## *Préparer la nourriture: Martin Gostner, Dicke Aura Heimat (Une atmosphère de chez soi), 2001*

Il y a cent ans, les grandes roues comme celles de la Foire du Trône fleurissaient par dizaines à la surface du globe. Aujourd'hui, abstraction faite de quelques apparitions temporaires dans les fêtes foraines et les parcs de loisirs, ces attractions historiques ont toutes disparu, sauf celle de Vienne. Il y a une certaine logique dans cette survivance, si l'on considère que les rotations verticales de la roue trouvent une correspondance horizontale dans l'encerclement continu du centre-ville par le Ring. Paris a un doigt pointé en l'air: la tour Eiffel, qui trouve sa correspondance horizontale dans les boulevards rectilignes qui traversent la ville. Qu'on le veuille ou non, les cultures se nourrissent de symboles.

Le mécanisme de la grande roue est fondamentalement un mouvement autour d'un centre. Sur un plan plus abstrait, c'est un geste qui enferme un espace

intérieur. Cette interprétation exprime peut-être la quintessence du style autrichien, mais elle laisse perplexe, car il est impossible de déterminer avec certitude ce qui est au centre du cercle: est-ce l'espace intérieur ou le geste? Techniquement parlant, est-ce le moyeu ou la rotation? Sous l'angle urbanistique, est-ce le centre de Vienne ou son enceinte impériale? En termes psychanalytiques, est-ce le psychisme ou l'analyste? En termes esthétiques, est-ce le substrat ou le décor?

Enfin, en termes culinaires, est-ce l'escalope de veau ou la panure qui fait le *Wiener Schnitzel*? Un emballage qui met en valeur ce qu'il y a à l'intérieur: telle est la relation prototypique créée par la cuisine autrichienne, et l'emballage peut contenir beaucoup de choses. Dans le cas de l'omniprésente escalope viennoise, il s'agit de veau découpé, transversalement



Martin Gostner; Dicke Aura Heimat (Une atmosphère de chez-soi), 2001, bancs et table panés et cuits au four; galerie Gabriele Senn, Vienne

à la fibre, en tranches de six millimètres d'épaisseur au maximum, et qu'on a pris soin de bien attendrir.

Dans le cas du non moins omniprésent *Backhendl* (poulet pané frit), le veau cède la place au poulet, mais la panure peut s'appliquer à une grande variété d'autres aliments – depuis les abats jusqu'aux légumes – que l'on recouvre donc de cette croûte à base de farine, d'œufs et de pain blanc émiété.

Accompli par un artiste tel que Martin Gostner, le geste qui sépare l'intérieur de l'extérieur s'applique même à quelque chose d'absolument immangeable.

Peut-être fallait-il quelqu'un qui vécût à Innsbruck, au Tyrol, et qui projetât une exposition à Graz, en Styrie,



pour illustrer l'essence de l'acte alimentaire autrichien. Gostner a fait «paner» deux bancs et une table en bois – mobilier combien typique des débits de vin autrichiens. La panure a été réalisée – à l'encontre de toutes les traditions culinaires – au fer électrique, ce qui explique l'absence de ces ondulations qui caractérisent le *Schnitzel* qui sort de la poêle. L'œuvre de Gostner est bien plus qu'une idée artistique excentrique. Intitulée *Dicke Aura Heimat* (Une atmosphère de chez-soi), elle symbolise, par ce processus d'enveloppement, le retour à la maison, avec cette aura dorée qui évoque la protection maternelle.

Le *Wiener Schnitzel* est aussi peu autochtone que la plupart des Viennois eux-mêmes. Le principe en aurait été inventé à Byzance, mais la scintillante pa-

nure à base de chapelure ne serait qu'une version économique de la feuille d'or utilisée à l'origine. Connu plus tard, au XIX<sup>e</sup> siècle, sous le nom de *Scaloppina alla Milanese*, le plat fut introduit sur les rives du Danube par le maréchal Joseph Radetzky, que Johann Strauss immortalisa dans une marche

éponyme. Le *Wiener Schnitzel* est donc un emprunt, mais un rapide coup d'œil à l'annuaire téléphonique viennois montre, avec ses innombrables patronymes d'origine hongroise, tchèque et croate, que la plupart des habitants de Vienne sont, eux aussi, exogènes. Il n'est peut-être pas surprenant qu'ils aient voulu

compenser ce déracinement en privilégiant leur «chez-soi». Comme il sied à une métropole qui, vers 1900, était la cinquième ville au monde par ordre d'importance, le melting pot a joué son rôle.

Autrement dit, le chez-soi a une atmosphère, et l'atmosphère a son chez-soi. C'est pourquoi les mises en garde des médecins contre le *Wiener Schnitzel* restent totalement dénuées d'effet.

## *Servir: Robert F. Hammerstiel, Mittagsporträts (Portraits à l'heure du déjeuner), 1989-1990*

«La table personnelle du Roi n'est jamais à court d'un bon morceau de bœuf bouilli, qui compte parmi les plats préférés de Sa Majesté.» Cette information capitale sur les préférences culinaires de l'empereur François-Joseph figure dans un manuel sur l'art de servir de 1912. Sans doute par cet effet d'imitation qui a toujours motivé les sujets loyaux d'un souverain aimé, ce qui vaut pour le *Wiener Schnitzel* vaut pour le bœuf. L'autorité de Sa Majesté impériale est capable d'orienter le goût d'une époque. De nombreux plats autrichiens, depuis les crêpes brouillées jusqu'aux petits pains faits main en passant par la poitrine de porc fumé, portent le préfixe impérial «*Kaiser*».

Toutefois, en dépit des préférences monarchiques, le bœuf cuit au bouillon ne figure pas au nombre des plats ainsi honorés, peut-être parce que l'allemand d'Autriche a développé en ce domaine un idiome particulier. Les Inuits disposent de plusieurs dizaines de termes pour désigner la neige; les peuples aborigènes ont beaucoup de mots pour désigner les cavités naturelles et les points d'eau; les Autrichiens, eux, ont une multitude de termes pour désigner le bœuf. Le préfixe

«*Kaiser*» – aussi impérial fût-il – aurait pour effet d'introduire une uniformité peu opportune dans une énumération de morceaux de bœuf aussi variée que *Mageres Meisel*, *Beiried*, *Weißes Scherzel*, *Krupelspitz* ou *Tafelspitz*.

La photographie intitulée «M. et M<sup>me</sup> M. et leurs enfants» nous présente un morceau de bœuf de choix. Avant que la famille M. n'entame son déjeuner, le photographe Robert F. Hammerstiel, originaire de Basse-Autriche, a photographié la table dressée pour l'intégrer dans sa série de *Mittagsporträts*. Ses photos



Robert F. Hammerstiel, «Herr und Frau M. und Kinder», dans la série *Mittagsporträts*, 1989-1990

mettent en scène les repas quotidiens de ménages anonymes, avec leurs aspects pittoresques. M. S. et M<sup>me</sup> D. mangent des crêpes, M<sup>me</sup> Z. des *Knödel*, M. J. des pâtes à la sauce tomate, tandis que M<sup>me</sup> H. se contente d'un plateau de fruits. Mais, au menu des M., c'est le bœuf bouilli, accompagné des incontournables pommes de terre rôties et d'une garniture typiquement autrichienne appelée *Semmelkren* (mélange de pain blanc rassis, trempé dans du bouillon de bœuf et saupoudré de raifort). Les quatre enfants (assis sur deux côtés de la table) et les parents ont chacun une tranche de viande dans leur assiette. Ils pourront se resservir en *Semmelkren* à volonté.

Ces détails donnent à la photographie une dimension sociologique. La famille M. est visiblement issue d'une classe populaire. La toile cirée, dont les motifs floraux se retrouvent dans le décor des assiettes, atteste de rêves d'une vie plus facile. A la Hofburg de Vienne, la Salle d'argent – aménagée voici quelques années – présente des reproductions des tables

impériales et royales autour desquelles s'exprimait toute l'étiquette des Habsbourg. Le moindre objet exposé témoigne de ce mode de vie de conte de fée que les petits bourgeois se sont efforcés d'imiter.

Le bon niveau général de confort matériel leur a au moins permis d'imiter les menus favoris de Sa Majesté. En Autriche, la qualité des aliments de base est bonne. En revanche, quand il est question d'art de la table – la partie de la gastronomie qui n'est pas indispensable à la survie, et qui est donc hautement culturelle – la hiérarchie reste évidente en dépit de l'évolution démocratique vers l'égalité. On mange avec les yeux, dit la sagesse populaire. Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, les habitudes alimentaires ont gagné en raffinement et l'appel aux sens considérés comme «supérieurs» (et en particulier à la vue) interdit toute approche égalitaire. Avec ses *Mittagsporträts*, Hammerstiel a voulu témoigner de «l'état des choses et des gens qui sont derrière». Dans sa série de photographies, c'est l'œil de l'appareil photo qui dévore tout.

## *Garnir: Michaela Spiegel, Schnitzler & Freud, 1996*

Dans *L'Interprétation des rêves*, texte paru pour la première fois en 1900 et qui fonde la psychanalyse, Sigmund Freud décrit l'arrivée d'Ulysse chez les Phéaciens. Les gens «resplendissaient des plus belles couleurs», écrit Freud, ils étaient ravissants et gracieux. Et sous quelle forme le mythique naufragé leur

apparut-il? «Dépenaillé, nu et couvert de poussière». Et c'en fut de toute communication paradisiaque; la nature physique avait prélevé son dû. C'est à Vienne qu'ont été découvertes ces vérités sur les zones obscures du psychisme. *Schnitzler & Freud*, œuvre de Michaela Spiegel, commémore cet événement.



Michaela Spiegel, extrait de Schnitzler & Freud, 1996, tirage à l'encre sur toile dans une boîte en fer et plexiglas

Le travail de Michaela Spiegel s'appuie sur le fait qu'Arthur Schnitzler et Sigmund Freud – deux explorateurs de l'âme, tous deux médecins, l'un réputé comme écrivain, l'autre pour ses textes scientifiques – ont eux-mêmes des noms hautement évocateurs, le premier faisant penser à *Schnitzel*, l'autre au «plaisir». (Le nom de *Spiegel* est, lui aussi, assez signifiant, puisqu'il veut dire «miroir».) La photographie d'un plat présenté de manière fort appétissante côtoie l'image d'une femme offerte à l'appétit sexuel d'un homme. Par leur nom et leur réputation, Schnitzler et Freud attestent du lien étroit qui unit la nourriture et le sexe dans la vie humaine: l'un et l'autre sont des besoins primaires et des sources d'obsession, l'un et l'autre sont des vecteurs de transformation culturelle et des objets de réflexion.

Dans une association d'images, l'artiste viennoise présente l'un des desserts dont la cuisine autrichienne – et viennoise en particulier – est très fière: le «gâteau de santé». Avec son sens de l'humour, l'artiste choisit, pour le second volet du diptyque, un couple qui pratique une forme d'exercice physique assez agréable – gastronomie et érotisme, nourriture et sexe sont bons pour le corps et pour l'âme –, mais les analogies entre les deux photos ne se limitent pas là. Diogène le Cynique, à qui on reprochait de s'être masturbé en public, aurait répondu par l'analogie suivante: «Je souhaiterais qu'on puisse, de même, calmer sa faim en se frottant le ventre.» Une chose est vraie: les deux parties du corps – le ventre et le bas-ventre – peuvent être le lieu de l'ascétisme ou du plaisir, de l'inhibition ou de la liberté sans entrave.

Schnitzler et Freud témoignent également de la prédilection des êtres humains pour les sucreries. Selon un livre de cuisine consacré à Freud, le grand explorateur de l'inconscient raffolait d'une tarte aux pommes qu'il appelait *Ödipuskuchen* (gâteau d'Œdipe). Un conseil: «Pour bien réussir l'*Ödipuskuchen*, il faut que votre mère soit à vos côtés et qu'elle vous observe.» On retrouve ici cette dimension qui consiste à envelopper ou à désirer ardemment la protection. La nourriture sucrée est promesse de sécurité, et l'anthropologie nous enseigne que rien de ce qui pourrait

être nocif pour notre corps n'a le goût du sucré. Le sucre n'est pas un poison; en revanche, il peut facilement créer une dépendance. Cela expliquerait-il que les Autrichiens s'identifient aux *Mehlspeisen* (desserts)? Lorsque la Suisse, un jour, invita ses voisins à participer à la préparation d'un repas pour la télévision, l'Autriche a été tout naturellement chargée de confectionner le dessert. Et à propos d'une émission culinaire en eurovision, un magazine autrichien titrait en couverture: *Ein Apfelstrudel für Europa* (Un strudel aux pommes pour l'Europe).

*Digérer:*

## *Elke Krystufek, Vomiting – Eating, 1992*

Selon l'une des nombreuses anecdotes par lesquelles l'Association autrichienne des écrivains rend hommage à la nouvelle en tant que genre littéraire, les chefs cuisiniers de la Hofburg auraient voulu – à l'occasion du repas de mariage de l'empereur François-Joseph et de l'impératrice Elisabeth – impressionner les convives en créant un mets particulièrement savoureux. Il va sans dire que leurs efforts se sont concentrés plus particulièrement sur le dessert; ils fouettèrent et mixèrent donc à tour de bras jusqu'à obtenir cette pâte à frire qu'on cuit lentement dans une poêle, en la battant avec une fourchette, et qui, depuis lors, porte le nom de *Kaiserschmarren*. A la grande déception des cuisiniers, l'impératrice, la bien-aimée Sissi, refusa le dessert qu'on lui offrait. L'empereur, en revanche, se servit copieusement, rattrapant ainsi

la situation et donnant au plat sa caution (il faut savoir que le goût impérial pouvait faire ou défaire une réputation culinaire). Dès le départ, il parut évident que l'impératrice souffrait d'un trouble du comportement alimentaire. Elle préserva sa célèbre taille de guêpe – 50 centimètres, dit-on – au prix de l'anorexie.

Un rapport totalement perturbé à la nourriture peut être le contre-coup – souvent ignoré – du développement considérable qu'a connu la gastronomie depuis quelques dizaines d'années. Au-delà de l'esthétisme qui caractérise la haute cuisine sous ses formes les plus raffinées, au-delà de la profondeur des réflexions de nos intellectuels sur l'alimentation et la sexualité, il reste un besoin humain primaire et incompressible qui consiste à «traiter» la nourriture ingérée. La

digestion est en effet le troisième facteur – trop méconnu – dans l'équation qui détermine le bien-être de l'homme.

Dès le début de sa carrière, l'artiste viennoise Elke Krystufek a impressionné le public par la manière sans complaisance et désabusée dont elle mettait en scène sa propre vie. Son travail d'artiste consiste en effet à explorer son apparence physique ou sa vie amoureuse, c'est-à-dire son rapport personnel au corps comme condition sine qua non de son existence. Elle se représente elle-même comme «phénomène», avec tous ses problèmes. Dans une vidéo d'une heure intitulée *Vomiting – Eating* (1992), une caméra suit Elke Krystufek dans les rituels de ses comportements alimentaires perturbés. L'artiste souffrait alors de boulimie, et elle nous montre ce que cela signifie concrètement. On la voit donc vomir dans les toilettes, puis, comme pour compenser le vide ainsi créé, se gaver avec un acharnement proche de la

démence dans un acte compulsif, purement automatique, telle une machine humaine.

Chez les gens qui souffrent de boulimie, le mécanisme de la satiété est perturbé. De toute évidence, ce mécanisme est lié à l'expérience, car la sensation d'avoir suffisamment mangé se déclenche bien avant que la digestion n'ait vraiment commencé. Le rassasiement intervient par anticipation. Dans la mesure où les boulimiques vomissent ce qu'ils viennent d'ingurgiter, ils ignorent ce que c'est qu'être repu. Autrement dit, leur système d'alerte ne fonctionne pas, et ils se gavent bien au-delà de la quantité à partir de laquelle le corps émet d'ordinaire le signal voulu. La nouvelle de Franz Kafka, *Un artiste de la faim*, est l'une des œuvres littéraires les plus célèbres sur le thème des troubles du comportement alimentaire. Une douloureuse inversion du titre peut s'appliquer à la vidéo d'Elke Krystufek, qui met dramatiquement en scène la faim d'une artiste.

## *Prendre du poids :*

### *Erwin Wurm, Jakob – Jakob Fat, 1993*

Hermann Nitsch, représentant de l'Actionnisme viennois depuis les années 1960, défend un type d'art qui considère la nourriture comme une cérémonie synesthésique, c'est-à-dire impliquant tous les sens. Il déclare donc voluptueusement: «Un bon rôti de porc comme j'aime à les manger ne doit pas être trop maigre; il a un peu de graisse et une croûte, et il

repose dans une sauce dorée à la surface de laquelle flottent de minuscules gouttelettes de graisse. Le jus ne doit pas être trop gras, mais il contient ces merveilleux sucres que la viande a libérés durant la cuisson. A servir avec des *Knödel*. De mon point de vue, c'est un plat très classique, que j'aime à comparer à un Rembrandt ou à un Titien, aux tons denses; ce

sont des tableaux où s'exprime un art consommé et qui ressemblent à des rôtis de porc croustillants.» Cette superbe évocation d'un motif culinaire autrichien serait suffisamment suggestif même sans la touche finale. Nitsch conclut sur cet aveu: «Malheureusement, depuis mon tout jeune âge, mon destin est d'avoir des problèmes de poids. Beaucoup de mes amis peuvent manger autant qu'ils veulent sans grossir. De toute évidence, la vie est plus facile pour les personnes qui peuvent manger et boire, et jouir de l'existence sans connaître le problème de la surcharge pondérale.»

Comme beaucoup de pays au niveau de vie élevé, l'Autriche compte une forte proportion de personnes confrontées à ce problème de surpoids, et cette probabilité augmente en même temps que la prédilection que l'on peut avoir pour des plats traditionnels comme le porc rôti, le *Schnitzel* ou le *Schmarren*. Les calories, kilojoules et autres termes jugés sinistres par les personnes qui surveillent leur ligne, sont des

unités de mesure de l'énergie, c'est-à-dire de la chaleur. Et l'on comprend, là encore, que, dans l'image que les Autrichiens souhaitent donner d'eux-mêmes, l'idée de confort douillet va de pair avec une bonne couche de graisse sous-cutanée.

Depuis plus de dix ans, l'artiste viennois Erwin Wurm explore les dimensions de ce que l'on pourrait considérer comme une forme de sculpture. Le corps humain est remarquable par sa plasticité tridimensionnelle. C'est cette idée qui inspire *Jakob – Jakob Fat* (1993), œuvre de Wurm dont la substance est immédiatement compréhensible. Le tour de taille d'un jeune homme prénommé Jakob s'est tellement accru que, de filiforme qu'il était, il est devenu énorme, comme en témoignent les photos «avant» et «après». Certes, Wurm a utilisé des accessoires vestimentaires et des poses, et son œuvre est une pure mise en scène, ce qui n'était pas le cas d'Helmut Berger dans le film *Ludwig*, ou de Robert de Niro, qui a pris quinze kilos pour tourner dans



*Erwin Wurm,  
Jakob – Jakob Fat, 1993,  
tirage sur aluminium*



*Raging Bull*. Et à la différence de la vraie vie, où pareille prise de poids pourrait avoir de «lourdes» conséquences, le subterfuge est sans importance pour cette image prise à l'aide d'un appareil photo.

L'art et la vie. Selon divers sondages, les Autrichiens voient en Wolfgang Amadeus Mozart le plus grand de leurs compatriotes. Or, Mozart démissionna du service de l'archevêque de Salzbourg en 1781 et vécut par la suite en compositeur indépendant, soumis aux lois du marché. De courtisan qu'il était, il devint donc artiste au sens actuel du mot, avec toute la liberté et l'insécurité que cela suppose. Mais il est intéressant de savoir que l'événement qui incita Mozart à fuir le monde de l'aristocratie a eu lieu lors d'un dîner de gala donné par son maître, où le compositeur de génie se retrouva, pour sa plus grande mortification, à la table des domestiques, avec les cuisiniers et le «pâtissier». Nous serions

## Bibliographie

- Bakos E., *Gaumenschmaus und Seelenfutter. Tausend Jahre Wiener Küche*, Vienne, 1996
- Bertsch H./Reckewitz M., *Von Absinth bis Zabaione. Wie Speisen und Getränke zu ihrem Namen kamen*, Berlin, 2002
- *Essen und Trinken I und II*, numéros spéciaux du magazine *Kunstforum international*, vol. 159 et 160, 2002
- *Götterspeisen*, catalogue, Vienne, 1997
- Kolmer L./Rohr C., *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen*, Paderborn, Munich, Vienne, Zurich, 2<sup>e</sup> édition, 2000
- *Mäßig und Gefräßig*, Catalogue Vienne 1996
- Plachutta E./Wagner C., *Die gute Küche. Das österreichische Jahrhundertkochbuch*, Vienne, Munich, Zurich, 1993

aujourd'hui enclins à voir une signification dans cette juxtaposition de deux grands créateurs – le musicien et le cuisinier – qui savent flatter nos sens et qui occupent une place de choix dans notre univers symbolique.



*Tahir J. Amirastanov*

## A z e r b a ï d j a n

### *Le sens de l'harmonie*

La cuisine azerbaïdjanaise est l'une des plus anciennes du monde, elle est aussi l'une des plus riches et des plus savoureuses. Sa valeur tient naturellement à la qualité des mets et à leur mode de préparation, mais aussi à l'environnement culturel: l'histoire, la philosophie, la psychologie, les coutumes, la physiologie, l'hygiène, les ustensiles, la chimie, l'éthique, l'esthétique, la poésie, l'art de la table, toutes choses que le peuple d'Azerbaïdjan a su développer en harmonie avec le monde qui l'entoure.

L'un des facteurs qui ont largement influencé cette cuisine est le climat. On distingue en effet en Azerbaïdjan neuf zones climatiques, et la diversité des espèces végétales et animales que l'on y rencontre a contribué à la création d'une cuisine riche. Aux animaux, oiseaux, poissons et plantes locales se sont ajoutées les céréales avec le développement de l'agriculture, ce qui a entraîné la préparation de plats plus élaborés. L'histoire des mets à base de céréales et de pâtes remonte au V<sup>e</sup> ou VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C., comme en atteste le *tchetén*, sorte de passoire fabriquée en roseau. Cet instrument montre qu'il y avait à l'époque des récoltes et que l'agriculture était

déjà bien développée. Cette agriculture laisse supposer qu'il existait des systèmes d'irrigation et des formes d'élevage, caractéristiques d'un mode de vie sédentaire.

Grâce à leur grande pratique de l'agriculture et de l'élevage, les Azéris produisaient tous les ingrédients de base entrant dans les différentes cuisines du Caucase. Au fil des siècles, divers explorateurs, savants, négociants et diplomates ont rapporté que la population azérie cultivait en abondance le blé, l'avoine, le riz, le sésame, le soja, la betterave, le melon, la pastèque, le raisin, la pomme, la grenade et le coing. Ces observations sont confirmées par l'archéologie. La population locale se nourrissait de légumes, de poisson frais et séché, de caviar, de miel et de beurre, et exportait le surplus vers les pays voisins.

Les marchés de tout le Caucase débordaient de produits cultivés par les Azéris. Dans leur livre *Stary Tbilissi* (Le vieux Tbilissi), U. D. Angabadzé et N. G. Volkova écrivent: «Sur les marchés de Tiflis [nom de la ville au XIX<sup>e</sup> siècle], le fromage était vendu par les Ossètes et les Azéris, mais aussi par les

Borchalints [qui étaient en fait des Azéris]. La truite du lac Geotchaï [appelé aujourd'hui lac Sevan] était très demandée sur les marchés de Tiflis; elle venait d'Azerbaïdjan.»

Notons aussi que l'Azerbaïdjan était le principal fournisseur de sel du Caucase. Le sel gemme était extrait d'une mine du Nakhitchevan et le sel marin de la mer Caspienne.

Le nom de beaucoup de plats azéris indique la façon dont ils sont préparés. Ainsi, *gatlama dolma* (feuilles de vigne farcies de viande) provient de *gatlama* (qui signifie «couche», «enroulé», ce qui renvoie à «chausson») et *dolma* (qui signifie «farcir»). *Doğramatch* (mets à base de yaourt) signifie «couper», tandis que *azma* (plat de viande écrasée dans du lait) signifie «presser». Les mots *gyzartma* (braisé), *partlama* (bouilli), *govurma* (frit), *bozartma* (cuit en ragoût) et *dondurma* (glace, du mot congelé) renvoient tous à un type de cuisson ou de préparation à froid. Les termes *dindili kufia* (petites boulettes de viande), *nazik yarpag hangal* (plat préparé à l'aide d'une fine pâte),



Dur

*yukha* (galette de pain) et *luylya-kebab* (brochettes de viande émincée) évoquent tous la forme du plat en question. Les expressions *yarpag dolmasi* (feuilles de vigne farcies de viande), *yarma* (graines), *hashil* (plat de pâte épaisse bouillie), *duyi tchankuru* (plat à base de riz), *sebze-kükü* (omelette aux légumes verts) et *balgaymag* (crème au miel) sont formées à partir de l'ingrédient de base de chaque plat. *Gatig* (yaourt), *sulu hangal* (bouillon aux boulettes de pâte en forme de diamant) et *horra* (bouillie) évoquent la texture du plat. *Turchu* et *choraba* (condiments) et *chirin nazik* (pâte sucrée mince) donnent les caractéristiques organoleptiques de chaque plat. *Sadjitchi*, *tava kebab* (brochette frite à la poêle), *kulfa* (four collectif de village) et *tchurek* (pain) renvoient à différents types de four. Enfin, les noms *gandja pakhlava* (baklava), *tauz hangal* (pâte garnie de purée de tomate), *garabakh basdirmasi* (viande sautée du Karabakh) et *Cheki halvasi* (halva sucrée de Cheki) renvoient aux régions d'où proviennent les plats. Il arrive souvent que le nom d'un plat soit générique. Ainsi, il y a une trentaine de variantes de *dolma* (feuilles de vigne farcies) ou près de 200 sortes de pilaf.

Les termes culinaires azéris sont aussi liés pour une part au mot *uch* (pilaf), que l'on retrouve dans *ushbaz* (cuisinier), *uchitchi* (cuisinier spécialiste du pilaf), *uch-hana* (maison de pilaf), *huch* (gigot d'agneau ou de bœuf), *huchhil* (bouillie de farine) et *guchig* (cuillère). Le mot *uch* se rencontre dans de nombreux écrits turcs anciens, dans la région de l'Orkhan et de l'Enisséï et sur d'anciennes tablettes de pierre.

Une troisième mode de formation des termes culinaires azéris renvoie à des images descriptives et évocatrices. Il est typique de l'ensemble des langues turques. Un plat de la cuisine turque s'appelle *imambauldi* (l'imam s'est évanoui de délectation); au Kazakhstan, on trouve le *beflbarmag* (cinq doigts); en Azerbaïdjan, on peut déguster du *khangyal* («Khan, viens!»), du *tarhan* (jeune prince), du *ahsag-ohlag* (chèvre boiteuse), du *tutmadj* («ne reste pas le ventre creux») ou, inversement, du *galadj* («viens affamé»).

Outre le climat, le mode de cuisson influence beaucoup la cuisine. Comme on le sait, un grand nombre de plats de la cuisine russe, cuits au four ou à la vapeur, ou encore bouillis, sont liés au poêle russe. La cuisine azérie est, elle, conditionnée par différentes sortes de fours ouverts ou fermés, comme le *tandir* (four d'argile creusé dans le sol ou, parfois, construit sur le sol), le *kura* (four rond évidé), le *buhari* (four d'intérieur), le *kulfa* (four collectif de village), le *tchalla odjag* (four enterré comme le tandir), le *sadj* (four plat en métal) et le *mangal* (grill pour préparer les brochettes). Le samovar le plus ancien, vieux de près de 3 700 ans, a été trouvé dans la région azerbaïdjanaise de Cheki. On peut voir l'un des points de départ de l'art culinaire dans ce transfert d'une source de chaleur de l'extérieur à l'intérieur d'un ustensile, ce qui modifie l'équilibre entre le liquide et l'air, et change en fin de compte le goût des aliments.

Les plats et les ustensiles de cuisine fabriqués à l'aide de divers matériaux ont aussi influencé le



Dovqaz

développement de la cuisine azérie. Aujourd'hui encore, les cuisiniers emploient des récipients en peau, en pierre, en bois, en argile, en verre et en métal. Les combustibles traditionnels, toujours utilisés, sont le bois, le charbon et le *kizyak* (crottin pressé). Le *kizyak* est d'un intérêt particulier, car il évite de couper les arbres et ne provoque pas de maladies respiratoires comme les autres combustibles. Des chercheurs indiens ont montré que la fumée formée par la combustion du *kizyak* avait des propriétés antiseptiques.

Une part importante de l'art culinaire populaire est le rapport des hommes avec l'eau, sa purification et son utilisation. Depuis des temps immémoriaux, les Azéris considèrent que l'eau est blanche ou noire. L'eau qui contient beaucoup de minéraux et d'éléments métalliques est dure ou noire, et l'eau qui en contient peu, douce ou blanche. Quand les Azéris préparent à boire et à manger, ils n'utilisent que de l'eau



Dur

douce, ou eau blanche. Sur les berges des cours d'eau et des canaux (*ariks*), on plantait toujours des saules pleureurs, car ces arbres sont censés avoir des propriétés antiseptiques qui purifient l'eau. C'est aussi à cette fin que des branches de saule pleureur ou un objet en argent étaient plongés dans l'eau. Pour l'éclaircir encore, on y ajoutait des noyaux d'abricot et du grès.

Les Azéris ont peut-être inventé le premier et le meilleur purificateur d'eau naturel. Le *su dachi*, ou «pierre à eau», encore utilisé de nos jours, est une pyramide creuse en grès «noir» (gris, en réalité) et blanc, posée à l'envers sur un support en bois au-dessus d'un récipient. On y verse l'eau après y avoir souvent ajouté des branches de saule et parfois un objet en argent. L'eau, qui s'écoule lentement dans le récipient, est purifiée, mais aussi refroidie par le différentiel de pression au fur et à mesure qu'elle filtre à travers la pierre.

La situation géographique du pays a naturellement influencé sa cuisine. Les anciennes routes carava-

nières et militaires qui traversaient le pays ont mis la population en relation avec beaucoup d'autres peuples. Les relations séculaires entretenues avec les Arabes ont favorisé l'arrivée du café. Le thé est venu de Chine par la Route de la soie. A la faveur des contacts avec la cuisine russe, le *chtchi* (soupe au chou) et le *bortch* se sont imposés dans la cuisine azérie, les deux potages étant simplement appelés *bortch*. Ces emprunts ont fait connaître aux Azéris une image plutôt déformée, «de style russe», de la cuisine européenne. Ce n'est qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup>, avec le développement de l'industrie pétrolière, que les Azéris ont commencé à se familiariser avec les cuisines européennes. Le processus se poursuit aujourd'hui avec l'apparition de la restauration rapide. Cependant, ces influences occidentales ne se font sentir que dans la cuisine servie au restaurant. Elles n'ajoutent pas grand-chose de positif à la cuisine nationale, car elles sont plutôt néfastes pour la santé.

La religion, enfin, a eu une influence déterminante sur la cuisine nationale azérie. Le zoroastrisme, philosophie liée à l'adoration du feu selon l'Avesta, a marqué de son empreinte la psychologie, les coutumes et les croyances des Azéris, ainsi que leur culture culinaire et le respect qu'ils éprouvent pour le premier auxiliaire du cuisinier qu'est l'*otchag*, ou l'âtre. L'art de la table aujourd'hui est le reflet de la foi de ceux qui adoraient la lumière blanche et le feu.

L'adoration du feu coexistait à l'époque préchrétienne avec le culte monothéiste du dieu Tengri. Le

christianisme était présent en Azerbaïdjan, mais les Azéris sont musulmans depuis plus d'un millier d'années, et cet aspect a beaucoup influencé leur cuisine. L'interdiction d'utiliser des plats en or, de manger du porc et de boire de l'alcool montre bien la forte empreinte des traditions musulmanes, de même que diverses fêtes et coutumes (le jeûne, par exemple). Les préceptes alimentaires de l'islam sont fondés sur des principes scientifiques. Ainsi, l'islam recommande de ne pas manger de fruits et de céréales épluchés. De récentes recherches scientifiques ont montré que la plupart des vitamines et des minéraux se trouvent dans l'enveloppe extérieure des plantes.

On consomme de la viande de bœuf en Azerbaïdjan depuis l'Antiquité. D'après des sources anciennes, on mangeait aussi du cheval, mais ce n'est plus le cas aujourd'hui. Les personnes âgées se souviennent d'avoir mangé du chameau, notamment des *deve kutabs* (friands de chameau en forme de demi-lune). Aujourd'hui, on mange surtout du gibier. La viande de jeunes mâles, de *chichaks* (jeunes chevrettes) et d'animaux castrés est considérée comme plus tendre et plus savoureuse. La viande blanche des animaux qui paissent dans la montagne ou les collines présente l'avantage d'avoir une teneur en graisse élevée. On préfère la viande fraîche à la viande congelée. Les abats et la graisse d'agneau à queue grasse ont aussi la faveur des Azéris. Autrefois, la



Dolma

viande fraîche était coupée en petits morceaux, frite dans la graisse de la queue d'agneau et placée dans des outres et des cruches spéciales en argile. Puis la graisse fondue était versée par-dessus pour sceller le contenu et le conserver. Un autre mode de conservation consistait à sécher la viande fraîche pour en faire du *guhudj-at*.

La viande d'animaux sauvages et domestiques et la volaille font partie de l'alimentation courante. La chasse aux oiseaux sauvages commence après la première chute de neige, quand les becs et les pattes des oiseaux deviennent rouges de froid. Les volailles – oies, canards, dindons et poulets – sont confinées dans des cages spéciales et nourries de céréales à haute teneur en lipides (maïs, tournesol, etc.). Leur viande est tendre et riche. De toutes les graisses animales, celle de la volaille est considérée comme la meilleure. Les grosses pièces de viande sont cuites entières, seules ou avec d'autres ingrédients; la viande peut être aussi coupée en morceaux pour la préparation de certains plats tels que le *dolma* et le *kufta*.

La mer Caspienne, le fleuve Koura et son affluent l'Araxe et les lacs Guey-guel, Djeyranbatan et Guéotcha enrichissent notre cuisine avec leurs délicieux poissons qui se mangent frits, cuits à la vapeur, bouillis ou farcis. Le poisson est apprêté

entier, découpé ou tranché. Rouge ou noir, le caviar est très prisé.

Les œufs sont aussi très utilisés, les œufs de caille étant particulièrement appréciés. Des plats à base d'œuf comme le *gayganag* (omelette), le *tchalhama* (œufs sur le plat), le *kükü* (omelette aux fines herbes) et le *tchytchurtma* (omelette composée de divers ingrédients) décorent notre table. Les produits laitiers sont riches et variés. Citons le lait, l'*ağızsüd* (lait de vache trait durant les trois premiers jours suivant le vêlage), le *bulama* (lait de vache trait trois à sept jours après le vêlage), le *karamaz* (lait mélangé à du yaourt), le *gatig* (yaourt), le *pendir* (fromage), le *dug* (babeurre), le *gaymag* (kéfir), la *tchiya* (crème fraîche), l'*aïran* (yaourt à l'eau) et le *chor* (lait caillé salé). Les mets préparés à partir de ces produits – *dovga* (plat à base de yaourt), *doğramatch* (soupe de kéfir aux légumes verts et au concombre), *aïranachi* (sorte de kéfir), *atılama* (yaourt à l'eau) et le *syudly sayıg* (bouillie au lait) – enrichissent notre alimentation depuis des temps reculés.

Les Azéris considèrent le pain avec respect et ferveur: on trouve sur leur table du *yukha* (fine galette cuite dans un *sadj*), du *fetir* (pain de 1,5 centimètre d'épaisseur), du *lavach* (mince galette cuite dans un *tandir*), du *sengah* (mince galette

cuite sur des galets de rivière), du *hamralı tandır-tchurek* (petit pain de 12 centimètres de diamètre) et d'autres pains de formes et d'épaisseurs différentes, préparés de diverses manières. Les Azéris commencent leur repas en marquant leur respect pour le pain car, selon eux, il n'y a rien de meilleur. Nous sommes traditionnellement bénis devant l'âtre avec le lait maternel, le pain et le Coran.

La pâtisserie occupe une place à part dans la cuisine azérie. L'association de pâte et de viande est typique de tous les peuples turciques. Dans son livre sur les Oghuz (Turkmènes), l'historien turc Faruk Sümer rappelle que pour prouver qu'ils étaient turcs, les Seljoukides mangèrent du *tudmadj* (tourte de viande et de fèves), du *hangal* (quiche garnie de viande émincée, accompagnée de différentes sauces), du *sulu*

*hangal* (gruau aux boulettes de pâte en

forme de diamant), et du *yarpag*

*hangal* (boulettes de pâte en

forme de diamant avec de

la viande émincée). Le

*gurza* (boulettes de viande

bouillie), le *duchbara* (soupe

aux boulettes), le *hachil* (farine

bouillie avec du miel ou du jus de raisin), le

*horra* (bouillie au lait), et d'autres pâtisseries à

base de farine sont préparées essentiellement en hiver.

Quand la température se réchauffe, on prépare moins de plats à base de farine et de viande et on ajoute des plantes sauvages et cultivées. La *kyata* (tourte de



Dovqa



légumes verts et de fromage), le *siyug* (plat de légumes verts et de riz), le *dovga* (plat à base de yaourt et de légumes verts), l'*adjab-sandal* (plat comprenant plusieurs couches de différents légumes) et un certain nombre de salades sont préparés avec des légumes verts sauvages (près de 400 sortes), des épinards, des betteraves, de la menthe, des aubergines et des tomates.

Les céréales et les fèves figurent en bonne place dans notre alimentation. Parmi les plats préférés, citons le *suig* (bouillie), le pilaf, le *tchilov* (pilaf aux fèves vertes ou au potiron), les *govurgas* (graines grillées) et les *hadis* (graines bouillies). Le plat réputé le meilleur est le riz pilaf. En Azerbaïdjan, qui peut être considéré comme l'une des patries du riz, on ne compte pas moins de 200 variétés de pilaf. Le riz remplace même le pain dans certaines régions du pays. Ainsi, les habitants de Lenkoran (au sud de Bakou) ne mangeaient jamais de pain de froment, mais du pain de riz.

L'Azerbaïdjan étant producteur de sucre, les sucreries, les pâtisseries et le halva occupent une place de choix dans la cuisine. Le sucre est raffiné chez nous depuis le X<sup>e</sup> siècle. Sur l'ordre de Catherine II, le prince Potemkine rapporta en Russie du sucre de canne d'Azerbaïdjan. Cette sorte de sucre s'appelait tahtagyand. Plus tard, nous avons commencé aussi à produire du sucre de betterave.

Outre le sucre de canne et de betterave, les Azéris produisaient du sucre de fruit ou *nabat*. On faisait



Levengi

bouillir du miel et du jus de fruit jusqu'à ce que le mélange soit réduit à un sirop épais servant à préparer le bekmez et le dochab (sortes de jus de fruit bouilli), qui contribuaient à enrichir la variété des desserts.

Ces plats sucrés et des pâtisseries comme la *paklava* (baklava, à base de noix), le *chakerbura* (à base de noisettes), les loukoums, le *ritchal* (jus de fruit épais bouilli avec de la farine et des noisettes), le *sudjuk* (pâtisserie à base de noisettes), le *pechmek* (barbe à papa), les *pechvenks* (bonbons), le *ter halva* (*halva* fraîche au riz), le *guymag* (pâtisserie composée de farine revenue à la poêle, de miel et de beurre), le *gatlama* (tarte à la pâte feuilletée) et le *djuha halvası* (pâte sucrée) font la fierté des femmes et des maîtres pâtisseries azerbaïdjanais. Avec du miel, du sucre, du *bekmez* et des fruits, nous faisons des confitures et des marmelades délicieuses, ainsi que d'autres mets sucrés à base de cornouilles, de coings, de cerises, de figues, de noisettes et de pétales de rose.

Les légumes (*tutma*) sont conservés grâce à différentes sortes de condiments (*turchular*) ou dans la saumure (*chorbalar*).

La cuisine azérie tient compte des propriétés nutritives et médicinales des plats, tels l'*umadj* (friand que l'on mange quand on a pris froid), le *hach* (gigot d'agneau ou de bœuf, que l'on mange quand on s'est cassé un membre), le *horra* (bouillie destinée à soigner les maux de gorge) et le *gyumag* (plat énergétique). Tous ces mets sont utilisés par la médecine populaire. Grâce à leur cuisine saine, les Azerbaïdjanais vivent longtemps.

Les repas rituels et les repas de fêtes occupent une place importante dans notre culture. Des plats à base de *semeni* (blé germé) sont préparés uniquement le 10 février, à l'occasion du *Hidir Nebi* qui marque l'arrivée du printemps. On prépare aussi pour l'occasion des *govuds* (sucreries aux graines frites). On donne du *hedik* (bouillie de céréales) et des *gouvurgs* (graines frites) au bébé qui fait ses dents ou à un vieillard centenaire fraîchement doté d'une prothèse dentaire. En hiver, lors des festivités de *Kitchik tchillya*, qui est une fête des (jeunes) femmes, on sert une petite pastèque spéciale, le *chamama*.

Nous avons un large éventail de boissons. L'arak, alcool de fruit du mûrier, du cornouiller et d'autres plantes est essentiellement utilisé à des fins médicinales. *Arag* signifie «boisson blanche» (*ar* : boisson, *ag*: blanc). Dans un autre contexte, *ar* peut aussi

signifier «pur, sans impureté» (du mot *aranmich* exempt d'impuretés). Différentes sortes d'extraits alcooliques et médicinaux et d'araks sont produites par distillation comme le *mint aragiz* (alcool mentholé), le *gulyabi* (eau de vie de rose), l'*ovchara* et le *gyandab* (liqueur sucrée), l'alcool de nêfle et le *tchal arag* (extrait d'un mélange d'herbes).

La *buza* (bière) est produite en Azerbaïdjan depuis des temps reculés. Comme dans d'autres cuisines turques, de nombreuses boissons sont dérivées du lait, fermenté ou non, comme l'*aïran* et l'*atlama* (yaourts liquide à l'eau) et le *bulama* (lait trait trois à sept jours après le vèlage). Les *cherbets* sont préparés à base de jus de fruit et de divers extraits de plante et mélangés à du sucre et de la saccharine. Ils sont servis avec du pilaf les jours de fêtes et lors des célébrations rituelles.

Les différentes boissons ne font pas seulement un bel effet sur la table, elles ont aussi des vertus médicinales.

Il est impossible d'imaginer une table azérie sans thé. Le café et le cacao sont consommés plus rarement. Le matin, on sert du lait bouilli chaud et des laitages. Les eaux minérales d'Azerbaïdjan – Istisu, Badamli, Sirab, etc. – sont données aux personnes qui ont soif ou qui sont malades. Les gens trouvent très nourrissantes les boissons à base de bekmez (appelées *dochabs*), sirop épais de jus de mûre, pastèque, sucre de canne, betterave, raisin, kaki sauvage et autres

fruits, obtenus par ébullition. On sert à ceux qui ont particulièrement faim et soif de l'*iskend-djebi*, mélange de miel et de vinaigre (certaines sources l'appellent même miel vinaigré). Parfois on remplace le miel par du sucre. Les fruits que l'on fait macérer dans de l'eau sucrée, sous forme de compote (*hochabs*) ou de flan (*paludi*) sont souvent rangés parmi les liquides dans la cuisine azérie. Cependant, la boisson naturelle la meilleure est l'eau de source glacée.

Quant aux en-cas (*kalyanalti*), les plus populaires sont les *yahmas* (tartines) et les *durmeks*, galettes de pain en cornet remplies d'ingrédients divers. On donne au *yukha* (galette mince) et au *lavach* la forme de rouleaux; le *tandir-churek* est souvent tranché, tandis que le *sandwich hamrali* (petit pain rond de 12 centimètres de diamètre) et d'autres pains sont découpés en forme de pochettes que l'on peut farcir. En conséquence, les *durmeks* sont appelés soit *bukme* (enveloppés), soit *djibbi* (poches). Les *durmeks* sont servis chauds ou froids.

Les petits plats de salade (mézés) sont aussi des repas légers, consommés couramment. Les desserts (appelés *tcharas*), tels que fruits, fruits séchés et noisettes, sont servis à la fin du repas, de même que les pâtisseries.

Les sauces et les *zvars* (condiments) témoignent de la richesse et du raffinement de la cuisine azérie. Evoquant l'Azerbaïdjan au XVII<sup>e</sup> siècle, le célèbre explorateur turc Evliya Tchelebi écrivait: «Ici, on

connaît plus d'une douzaine de sauces et de condiments.» Les plus utilisées sont les sauces au lait aigre (*katig*) et à l'ail et celles au vinaigre et à l'ail réduites jusqu'à la consistance du miel, ou encore la crème aigre et les jus de fruit. Les sauces à base de *pastila* et de *lavachana* (sortes de feuilles de fruits réduits en purée et séchés) sont ajoutées à différents plats. Le *narcharab* (jus de grenade) ou la sauce de jus de grenade sont servis d'ordinaire avec du poisson.

Les menus azéris traditionnels tiennent compte de facteurs comme la saison, le temps, le lieu, les traditions et les invités. Il y a plusieurs types de repas: les *arans* (repas des plaines), les repas diététiques, les repas pour les femmes en couche, les fiancées, les enfants, les jeunes et les personnes âgées.

La cuisine azérie, très variée, compte près de 2 000 plats. Au XVI<sup>e</sup> siècle, l'explorateur anglais Anthony Jenkinson écrivait: «On servit à Abdulla-Khan, de Chemakha, 150 types de mets dont 140 furent apportés en même temps.» Une telle profusion demande des spécialistes, qui eux-mêmes créent et entretiennent cette diversité. Evliya Tchelebi évoque douze cuisines attachées à douze imams, dans lesquelles travaillaient des milliers de personnes, dont les cuisiniers proprement dits, les *tchorektchis* (chargés des *tchureks*), les *yukhasalans* (chargés de faire les *yukhas*), les *chatirs* (boulangers), les *achtchis* (spécialistes du pilaf), les *pititchis* (chargés des soupes de pois chiches), les *kebabtchis* (chargés des brochettes), les *tchaïtchis* (qui préparent le thé), les *halvatchis*

(chargés de la *halva*), les pâtisseries et les *sherbetdars* (chargés des sucreries). Aujourd'hui encore les entreprises de restauration emploient des cuisiniers spécialisés. Cette division du travail contribue à préserver la variété des mets, par exemple les 200 sortes de pilaf, les 30 sortes de *dolma* et les 20 sortes de *lyulya-kebab*.

La culture culinaire azérie permet de manger avec les mains. Nos minces galettes de pain (le *yukha*, le *sangach*, et le *lavach*) servent de cuillère pour prélever la partie liquide d'un plat. On enveloppe les morceaux dans ces fines galettes. Manger avec les mains présente de nombreux avantages.

En effet, les doigts ayant des terminaisons nerveuses très sensibles, ils permettent d'éprouver la chaleur d'un plat et d'en apprécier la consistance.

Lorsqu'on mange avec une cuillère ou une fourchette, un plat trop chaud ou glacé peut vous brûler la bouche, alors qu'avec les mains on est assuré que les aliments portés à la bouche ont globalement la température du corps. Or, c'est précisément à 37° C

que les papilles gustatives et la salivation fonctionnent le mieux. Ce qui est mangé à la main n'est pas englouti, mais savouré lentement et mâché avec soin. C'est pourquoi l'islam interdit d'absorber les aliments brûlants et recommande de les manger tièdes, c'est-à-dire à une température plus normale.

Le métal des fourchettes et des cuillères détruit le fluorure et l'iode, ce qui est mauvais pour les dents.

Pour manger avec les mains, il faut respecter des règles d'hygiène très strictes, notamment se laver soigneusement les mains. Toutes les étapes qui précèdent le repas en font une petite fête, car on se prépare psychologiquement à prendre la nourriture. Selon la tradition, après s'être bien lavé les mains, on trempe les doigts dans de l'eau de rose.

Dernier point et pas des moindres: dans la cuisine azerbaïdjanaise, l'important n'est pas tel ou tel plat, telle boisson délicieuse ou tel fruit savoureux. L'essentiel dans notre cuisine, c'est l'hôte.

Bienvenue donc! Soyez notre hôte!

*Marc Jacobs et Jean Fraikin*

## Belgique

# *Chicons, choux de Bruxelles et autres inventions*

L'histoire officielle raconte à sa façon la construction des nations modernes. En effet, une étude récente démontre avec pertinence que leur naissance se produit au moment où leur existence est déclarée par un nombre donné d'individus résolus de le prouver<sup>1</sup>. Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, l'Etat moderne est pensé comme une large communauté unie par des liens qui ne sont plus caractérisés par une politique de successions dynastiques (mariages, héritages) ou des conflits armés de princes et de rois.

A titre d'exemple de l'ancien système, on retiendra la création, au XV<sup>e</sup> siècle, de l'Etat bourguignon réunissant sous l'autorité du duc – notamment à la suite de l'extinction des petites dynasties locales, d'achats, de politiques matrimoniales et de conjonctures favorables – une mosaïque de principautés indépendantes. Au départ du duché de Bourgogne, les monarques successifs constitueront un puissant Etat regroupant la Comté (Franche-Comté) et, à l'exception de la principauté épiscopale de Liège,

les territoires actuels de la Belgique et de la Hollande.

La mort du dernier duc, Charles le Téméraire, aux portes de Nancy en 1477 – dans une bataille qui l'opposait à une coalition de Suisses, d'Alsaciens et de Lorrains sous la conduite de René II d'Anjou – scellait le sort des provinces de la Somme, de l'Artois et de la Bourgogne dont s'emparait le roi de France. L'héritière du Téméraire put sauver le reste de son héritage en épousant Maximilien d'Autriche, un Habsbourg. Toutefois, «en mettant sa main dans celle de Maximilien [...] Marie de Bourgogne a condamné la Belgique à n'avoir plus de dynastie lui appartenant en propre avant l'époque contemporaine<sup>2</sup>». Leur petit-fils, Charles Quint, né à Gand, dans les Pays-Bas méridionaux, hérita de la Franche-Comté. Ainsi se réalisait le vœu de Marguerite d'Autriche, sa tante, de garder ces deux provinces ensemble afin de ne pas effacer le nom de la maison de Bourgogne. C'était la première région d'Europe à éprouver les

(dés)avantages d'être gouvernée de loin par «Bruxelles», en conservant une certaine autonomie. La Franche-Comté fut rattachée à la France sous Louis XIV. Aujourd'hui, qui peut encore imaginer que les deux Bourgogne n'ont pas de tout temps appartenu à la France?

Le XIX<sup>e</sup> siècle a vu s'édifier une multitude de nations. Les ingrédients indispensables à la réussite de leur formation ont été énoncés de la manière suivante: «une histoire établissant la continuité avec les grands ancêtres, une série de héros parangons des vertus nationales, une langue, des monuments culturels, un folklore, des hauts lieux [de mémoire] et un paysage typique, une mentalité particulière, des représentations officielles – hymne et drapeau – et des identifications pittoresques – costume, spécialités culinaires ou animal emblématique<sup>3</sup>».

Les identités alimentaires ne jouent pas un rôle capital; néanmoins, elles ont leur importance. Ainsi, on a remarqué une relation complexe entre émergence nationale et modernisation: «fonder un nouvel Etat national, c'est aussi fonder sa cuisine, mais pas forcément sur les traditions ancestrales dont nous venons de parler. Quand ledit Etat est une construction de hasard, la cuisine qu'on lui crée doit autant au regard des autres qu'à une revalorisation de ces traditions – le cas de la Belgique est éclairant à cet égard<sup>4</sup>».

La Belgique est un Etat fédéral composé de communautés et de régions<sup>5</sup>. La notion de «communauté» se réfère aux personnes qui forment cette communauté et aux liens qui les unissent, c'est-à-dire leur langue et leur culture, y compris l'art culinaire. Située à la frontière des cultures germaniques et latines, la Belgique reconnaît trois langues officielles, le néerlandais,

*Irène Sweijd, Moules-titude, installation pour l'exposition «A table?», Galerie de prêt d'œuvres d'art, Bruxelles, septembre 2003 © Irène Sweijd, photographe © by GPOA*



le français et l'allemand, et compte donc trois communautés, flamande, française et germanophone, correspondant chacune à un groupe démographique. En théorie (nous insistons), les gouvernements de ces communautés – qui ont la culture dans leurs

## *La cuisine belge*

Après la Révolution de 1830, qui met fin à l'union avec les Pays-Bas qu'avait dictée le traité de Vienne au lendemain de la chute de Napoléon, la Belgique devenue indépendante entreprend de se forger aussitôt un sentiment national, une identité. Dans un premier temps, le dessein est couronné de succès. Il ne le doit pas à la langue. Le mérite en revient à la majorité des élites qui ont exprimé le désir de vivre dans un Etat moderne et libéral qui ne sera ni la France ni les Pays-Bas. Au cours du XIX<sup>e</sup> et surtout du XX<sup>e</sup> siècle, la langue et le sentiment d'être «différents» ont joué un rôle important dans la séparation des Wallons et des Flamands.

Venons-en à la cuisine. On sait combien (sauf pour les Américains qui en ont fait une importation française) les pommes frites s'identifient à la cuisine belge. Un de nos meilleurs experts en art culinaire a dressé un inventaire des identités alimentaires et a cherché à savoir si ce «plat» se hisse au niveau du goulache, devenu en Hongrie dans les années 1870 un symbole national, un marqueur de l'identité patriotique. En dépit de la mondialisation des frites dans les établissements de restauration rapide, les

attributions – seraient responsables au XXI<sup>e</sup> siècle d'une politique culinaire, liée à (la construction d'une identité de la région. Les questions suivantes se posent: existe-t-il une cuisine belge? Une cuisine flamande ou wallonne? Ou un style «bourguignon»?

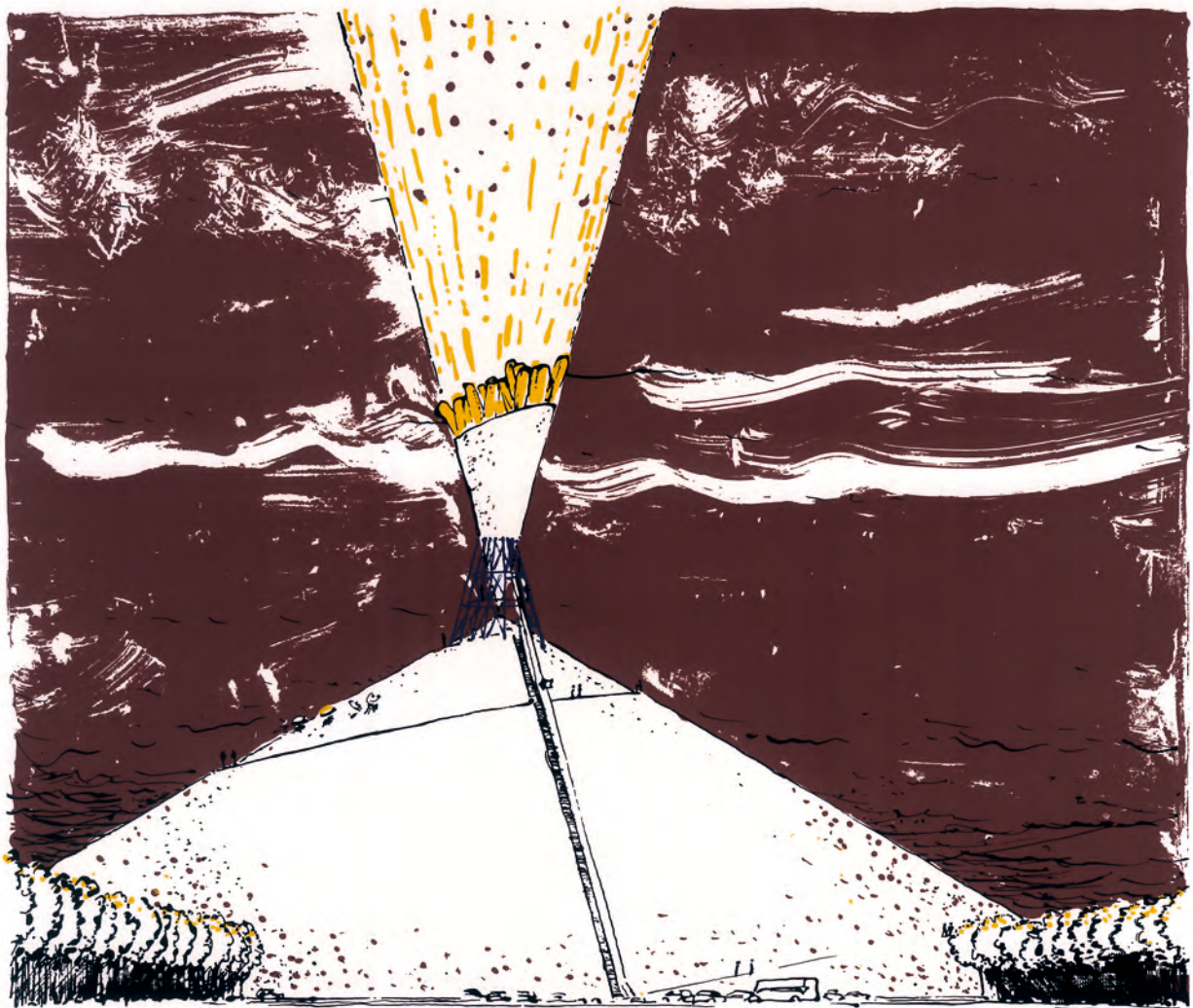
Belges continuent d'être caractérisés de nos jours – et ils le reconnaissent d'ailleurs – par leur consommation de frites. Cependant, la cuisine belge, présentée dans de nombreux livres publiés récemment en Belgique et à l'étranger, inclut rarement les frites. Ces ouvrages insistent de préférence sur l'originalité de spécialités belges comme le raffinement, la gourmandise, les portions généreuses, le chocolat fin et les bières artisanales. Cette nourriture mérite sans conteste le qualificatif de «riche»<sup>6</sup>.

Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'époque où se profile une révolution culinaire recommandant «le retour au naturel et le peu cuit», due au célèbre ouvrage de La Varenne, *Le cuisinier français*, paru à Bruxelles en 1697, suivi par *Le cuisinier familial*, qui propose deux spécialités bruxelloises, la fricadelle et les carbonnades<sup>7</sup>, la grande bourgeoisie belge s'entiche de la cuisine française, particulièrement de celle que proposent les restaurants parisiens. Nombre de chefs et restaurateurs français choisissent, dès la création du nouvel Etat, de s'installer à Bruxelles où cette gastronomie réputée devient la norme. Cela se confirme encore lors de l'exposition de 1880 organisée en

commémoration du 50<sup>e</sup> anniversaire de la Belgique, où l'absence de référence aux plats traditionnels typiques démontre que ceux-ci n'exercent aucune influence sur l'entretien du sentiment patriotique, ni plus prosaïquement sur les restaurants de luxe ou populaires. Le guide allemand *Baedeker* de 1910 indique que les grands restaurants bruxellois, devenus entre-temps adeptes de chefs réputés, tels Carême et

Escoffier, proposent «une excellente cuisine française et débitent de bons vins de Bordeaux et de Bourgogne».

C'est à l'occasion de l'Exposition universelle de 1910 que se manifeste une transition importante, l'invention d'une cuisine dite belge, composée de plats régionaux, répandus dans les années 1900, qui



Bernard Maquet, Frites géantes, lithographie en édition limitée, numérotée 1/100 et signée par le Concours territorial et l'Exposition mines, faculté polytechnique de Mons, Ecole des mines, 1987



se développera après la première guerre mondiale. Il s'agissait surtout d'un changement de terminologie apparaissant dans les publicités, les menus, les guides touristiques et les revues spécialisées. Ces nouveautés résultaient d'un élargissement de la culture culinaire (petite-)bourgeoise dans les restaurants populaires et à une évolution de la cuisine sophistiquée. La première moitié du XX<sup>e</sup> siècle s'est surtout signalée par un flot de références à des noms de régions et de villes belges dans les menus, et de spécialités locales sur les tables. Le «waterzooi à la gantoise» est un exemple typique: cette dénomination francisée d'une spécialité flamande synthétise la situation belge. Dans l'entre-deux-guerres, les restaurants servent à profusion les plats régionaux à

## *Inventions*

Au début de 2004, le site web officiel du gouvernement fédéral<sup>9</sup> essaie de résumer et de présenter la culture et l'identité de la Belgique en sept rubriques, dont la cuisine. Cette dernière contient six mots clés: la gastronomie, le genièvre, les frites, les gaufres, les pralines et les spéculoos, et cinq sous-catégories: les spécialités régionales, le chicon, le chocolat, les personnalités (cuisiniers avec trois étoiles au *Michelin*) et les bières.

Cette présentation un peu ludique est édifiante, car elle montre que, dans une phase tardive du processus de formation de l'Etat, après la fédéralisation et le transfert d'une grande partie des compétences du niveau

connotations patriotiques. Malgré cela l'influence française demeure prépondérante.

Après la seconde guerre mondiale, la synthèse culinaire entre la Belgique et la France s'accroît, mais les traditions locales se maintiennent. Le *Guide Michelin* de 1957 constate que «les préparations du terroir ont victorieusement résisté et les provinces wallonnes et flamandes sont fières de leurs spécialités». C'est un mélange culinaire – la coexistence d'une cuisine régionale riche et d'une cuisine internationale de luxe – qui a répandu l'image de la Belgique, en la présentant comme un pays marqué par une diversité et une abondance de nourriture et de boisson. Il n'existe pas de plat qui permette l'identification avec la nation belge<sup>8</sup>.

national aux niveaux régional et communautaire, les identités alimentaires ont acquis de l'importance. L'exemple de la découverte du chicon ou witloof (*wit*, blanc; *loof*, feuille) en est l'illustration, parce qu'elle est liée directement et avec un clin d'œil à la date clé de 1830. «Un certain mystère entoure l'origine du chicon. La tradition veut que ce légume belge ait été découvert par hasard, durant la période au cours de laquelle la Belgique a conquis son indépendance. Pendant les jours troublés de la révolution de septembre 1830, l'agriculteur schaarbeekois Jan Lammers déserte sa ferme. A son retour, il constate avec étonnement que les racines de chicorée, qu'il a laissées dans sa cave et recouvertes d'une couche de terre, ont donné

des feuilles blanches.» *Se non è vero...* Ce récit rapporté sous le titre «le chicon, or blanc de la Belgique<sup>10</sup>» est un exemple typique de fiction, créatrice d'une sorte de folklore national lié aux mythes des origines d'un Etat. L'apparition d'un nom différent, Jean Brammers, dans d'autres sources, et la propagation de plusieurs variantes du récit dans le but de renforcer la couleur locale démontrent que l'or blanc de la Belgique est aussi lié explicitement à la notion d'«invention». Comme s'il s'agissait de littérature, la même source mentionne «une invention» au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, dans les caves du Jardin botanique de Bruxelles, où le cultivateur en chef, Breziers, a fait blanchir ou jaunir des légumes apparentés à la chicorée sauvage. Il plaçait les racines verticalement, côte à côte, les recouvrait ensuite de terre mélangée à du fumier, et les arrosait: bientôt apparurent les

premières pousses de chicon. D'autres aliments, associés dans le monde à la Belgique, ont été victimes de constructions similaires, mélange de faits historiques et de fables, que véhiculent également les sites internet et les guides touristiques. L'histoire du chou de Bruxelles en est un autre exemple. Cette plante appartient au registre du «patrimoine». Durant la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la notion de patrimoine a été élargie aux monuments et sites, puis, au XXI<sup>e</sup> siècle, à celle de patrimoine immatériel (ou patrimoine ethnologique). Les légendes, le savoir-faire et les recettes de cuisine sont entrés dans les discours comme objets du patrimoine immatériel.

Les traditions anciennes et plus récentes, dont on peut reconstituer l'histoire, sont actuellement considérées comme des formes de patrimoine immatériel.



Jean Lucien Guillaume, série Les tablettes virtuelles, numérotée de 1 à 10, et signée ENBA pôle estampes, 2003  
© Jean Lucien Guillaume

Ici on peut indiquer une autre dimension du problème: les rites des cycles de la vie et de l'année, les rites de passage et les fêtes qui marquent la transition dans le temps revêtent une grande importance pour comprendre les identités alimentaires des régions d'Europe et du monde. Souvent, l'alimentation et la boisson tiennent une place essentielle dans ces coutumes anciennes et nouvelles, dites inventées.

Le concept de «tradition inventée» a été lancé dans un des livres les plus célèbres parus au cours des vingt dernières années dans le domaine de l'histoire sociale et l'ethnologie: *The Invention of Tradition* par Eric Hobsbawm et Terence Ranger. Ainsi, la fête du premier mai, les jeux Olympiques, la Final Cup ou le

Tour de France ne sont pas apparus par hasard avant la première guerre mondiale. En Europe, les années 1870-1914 peuvent être considérées comme la période des *mass-produced* traditions. Ces innovations résultent de la manière de gouverner et d'exercer le contrôle, utilisée par les Etats et les détenteurs du pouvoir politique et social sous la contrainte des changements sociaux. De nouveaux moyens devaient être mis en œuvre pour gouverner ou établir des rapports de fidélité. L'invention de traditions «politiques» qui s'ensuivit devint consciente et délibérée à partir du moment où les institutions à visée politique ont largement admis qu'une invention intentionnelle répondant à l'attente du public était assurée du succès<sup>11</sup>.

## *Vivre en bourguignon en Belgique*

Ce processus d'invention de traditions, s'appropriant les influences et les habitudes tant internationales que nationales, régionales et locales qui structurent la culture alimentaire au sens large, se poursuit au XXI<sup>e</sup> siècle. Les recherches dans cette direction n'ont pas cessé à leur début. Elles laissent pourtant entrevoir des perspectives intéressantes en matière d'identités, de pratiques et d'autres comportements relatifs à l'alimentation.

A Bruxelles, en Wallonie et en Flandre, les services de tourisme mènent actuellement une propagande active en faveur de la gastronomie devenue un sujet

d'attrait. On constate parfois de notables différences qui ont clairement trait aux sensibilités linguistiques et à la langue.

La publicité de l'Office de promotion du tourisme de la Communauté Wallonie-Bruxelles, orientée vers la capitale, met l'accent sur les restaurants de Bruxelles. La Wallonie, de son côté, est d'abord réputée pour sa nature. Sa gastronomie vient après. Le commentaire de sa présentation met l'eau à la bouche: «En Ardenne, aucun n'en doute, la bonne vie va de pair avec la bonne chère. Certains coins de Wallonie, dans la capitale comme en province, ont

d’ailleurs des allures de voie lactée, tant les tables “étoilées” y sont nombreuses!» En troisième lieu, la réputation de chaleur humaine est soulignée: «La démesure des carnivals donne la juste mesure de la convivialité qui règne en Ardenne. Cette convivialité, nos hôteliers, des villes comme des campagnes, ont à cœur de la traduire en une hospitalité sans faille. L’accueil froid et austère, dépersonnalisé, voilà qui n’est certes pas dans les habitudes de la Wallonie!» Il s’agit donc bien d’un discours où les références aux notions de tradition et patrimoine sont mises en exergue, aux côtés du bien-être et de la douceur de vivre.

En Flandre, la publicité des services de promotion du tourisme de la région, des provinces et grandes villes est en tout point remarquable. L’énumération de ses attraits a pour cible principale les voisins néerlandais. Un terme évocateur de la cuisine belge et par extension du style de vie belge a été créé. Cet art de vivre est qualifié de *bourgeois*. En français, *bourgeois* se traduit littéralement par «bourgeois» ou «de la Bourgogne», mais aussi par «abondant» ou «bon vivant» quand il s’agit d’une personne. Mais ce qui étonne le néerlandophone, c’est que cette association entre bourgeois, abondant et «belge» n’est pas perçue par la plupart des francophones, même en Belgique. Aux Pays-Bas, la manière de vivre et surtout de manger en Belgique s’exprime très souvent par l’adjectif *bourgeois*. C’est l’épithète favorite qu’emploient la presse et la langue de la rue pour désigner la cuisine du pays voisin.

Les services flamands de tourisme ne se privent pas de cultiver cette image. La province d’Anvers a publié un guide touristique sous le titre: *Bourgeois genieten*, «savourer à la bourgignonne». Même le gouvernement wallon a fait la promotion en néerlandais de la Wallonie avec ce slogan. Ainsi, en septembre 1998, s’est tenu à Malines, au Nekkershal, un salon réservé au tourisme sous le nom de *Bourgeois Wallonië*.

Les journaux flamands se font volontiers l’écho de cette expression devenue partie intégrante de la culture. Les références sont multiples. On citera par exemple l’article *Bourgeois België* («la Belgique bourgignonne») d’un quotidien de la vie économique (le *Financieel-Economische Tijd* du 17 août 2001), qui présente la culture bourgignonne typique comme un atout important pour attirer des entreprises et des investisseurs, en laissant entendre aux hommes et femmes d’affaires que la gastronomie les comblera comme nulle part ailleurs, à des prix sans concurrence avec ceux de Paris et Londres. Et cela ne se limite pas à la bière et au chocolat. Le monde politique n’hésite pas à se parer du vocable et une ministre flamande du Bien-être déclarait fièrement: «Je suis une bourgignonne. Le seul régime alimentaire auquel je me soumetts régulièrement est de boire une trappiste avec des cacahuètes<sup>12</sup>.» Dans le même ordre d’idée, on citera un défenseur des droits des animaux qui avoue: «En fait je vis en bourgignonne. Je suis végétarien, mais je n’ai pas que la peau sur les os comme le veut l’image que les gens en ont<sup>13</sup>.»



B e l g i q u e

*Camille De Taeye, Douze petits choux de Bruxelles, crayon et acrylique sur toile, 100 x 81 cm, 1994*

Former un gouvernement «à la manière bourguignonne» (*bourgondisch formeren*) signifie en Belgique qu'on s'écarte très fort des maigres petits pains à la salade d'œufs et des toasts au jambon ou au fromage – la consommation des formations aux Pays-Bas. Le mot «bourguignon» a aussi le sens de copieux et désigne celui ou celle qui a bon appétit; il ne vient pas à l'esprit de le confondre avec «la haute cuisine où la viande se cache derrière un petit pois esseulé<sup>14</sup>». La famille royale n'échappe pas à cette métaphore. Lorsque le prince Philippe visite, en 1998 aux Pays-Bas (à Purmerend, en Hollande du Nord), un supermarché Albert Heijn qui organise une «Semaine belge», la population locale remarque: «Il devrait être un peu plus gros, votre prince. Si maigre, il ne fait pas la publicité de la Belgique bourguignonne<sup>15</sup>.» Mais doit-on souscrire sans réserve au propos d'un photographe renommé qui fait remonter la conservation de ses attaches bourguignonnes à l'union de Marguerite de Mâle avec Philippe le Hardi en 1369, scellant l'alliance de la Flandre et de la Bourgogne, dans une grande fête arrosée de vin de Beaune<sup>16</sup>? Que dire alors de la vieille alliée de la France, l'ancienne principauté de Liège, dont la capitale fut mise à sac et ruinée un siècle plus tard par son implacable ennemi Charles le Téméraire?

Voici quelques années, une journaliste flamande, critique gastronomique, a fait un reportage titré: «Une cuisine sans enseigne. A table avec les vrais Bourguignons.» L'article assimile l'art culinaire de cette province française à «une cuisine familiale,

composée de recettes transmises de mère en fille<sup>17</sup>». Cette affirmation n'a pas reçu l'aval d'un connaisseur<sup>18</sup> de la région qui conteste l'origine bourguignonne des préparations les plus connues, car partout où il y a des vaches, on trouve le «bœuf bourguignon». En revanche la Bourgogne est une région de vins (Chablis, Côte d'Or, Chalonnais, Mâconnais et Beaujolais) qui jouissent d'une excellente réputation, soutenue par une bonne commercialisation. Une reconstruction d'allure plus romantique du passé s'est emparée de la Flandre. Elle a conservé le



*Philibert Delécluse Etre mangé? créé pour l'exposition «A table?», Galerie de prêt d'œuvres d'art, Bruxelles, septembre 2003*

© Philibert Delécluse, crédit photo GPOA

souvenir des fastes bourguignons, de ces fêtes opulentes données à la cour des ducs qui ont régné sur la plus grande partie de la Belgique, ainsi que du «siècle d'or» de Charles Quint.

Ces réminiscences d'un passé lointain ne font pas obstacle au renouveau des mentalités. Une évolution se produit sous nos yeux et mobilise l'attention sur le comportement qu'adopteront la Flandre et la Wallonie, où chaque année voit l'éclosion d'innovations traçant l'identité. Dans ce registre, le cours que suivra la notion de patrimoine immatériel et le sort que lui réservera une politique affirmée d'identité culturelle seront des facteurs pleins d'enseignement. Un aperçu de cette tendance en devenir s'est profilé récemment. La Wallonie propose de grandes manifestations folkloriques, cortèges imposants, carnivals pittoresques, des spectacles traditionnels convertis en vecteurs touristiques des produits du terroir. Cependant les Fêtes de Wallonie et des Communautés

française et germanophone n'offrent pas de tribunes où viendraient s'exprimer un nationalisme identitaire et a fortiori des velléités d'indépendance ou des opinions «rattachistes». Sans négliger la célébration des fêtes inscrites depuis des siècles dans le calendrier populaire, la Flandre a introduit la culture culinaire dans le monde politique. Steve Stevaert, un cuisinier devenu président du parti socialiste flamand après avoir été ministre régional, a publié en 2003 *Koken met Steve* (Cuisiner avec Steve), un livre de recettes complétées d'une vision sur l'importance de la cuisine dans la société d'aujourd'hui. La fête «nationale» de la Flandre, le 11 juillet, – référence à un lieu de mémoire: les plaines de Courtrai et la bataille des éperons d'or qui vit la défaite de la chevalerie française en 1302 –, un siècle avant l'efflorescence du duché de Bourgogne, a été relancée avec succès en 2002 par une campagne de «chèques de fête», de barbecues de rues financés par le gouvernement flamand, preuve de l'émergence d'une nouvelle tradition.

## Notes

1. Thiesse, A.-M., *La création des identités nationales. Europe XVIII-XX<sup>e</sup> siècle*, Seuil, Paris, 2001, p. 14.
2. Pirenne, H., *Histoire de Belgique*, t. III, Bruxelles, 1907, p. 23.
3. Thiesse, A.-M., *op. cit.*, p. 14.
4. Bruegel, M. et Lauriou, B., *Histoire et identités alimentaires en Europe*, «Introduction», Hachette, Paris, 2002, pp. 9-19.
5. [www.belgium.be](http://www.belgium.be).
6. Scholliers, P., *L'invention d'une cuisine belge. Restaurants et sentiments nationaux dans un jeune Etat, 1830-1930*, in Bruegel, M. et Lauriou, B., *op. cit.*, pp. 151-168.
7. Plouvier, L., *D'Anthime à Pierre Wynants. Mille cinq cents ans de gastronomie dans la Communauté française*, in *Vu d'ici*, n° 13, Ministère de la Communauté française, Bruxelles, 2004, p. 29.
8. Communication de Peter Scholliers, professeur à la Vrije Universiteit Brussels.
9. [www.belgium.be](http://www.belgium.be).
10. Hobsbawm, E., «Mass-Producing Traditions: Europe, 1870-1914», in Hobsbawm, E. et Ranger, T., *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge, 1999, pp. 263-308.
11. *Het Laatste Nieuws*, 16 février 2002.
12. *Het Belang van Limburg*, 19 janvier 2002.
13. *Het Belang van Limburg*, 24 avril 2002.
14. *De Standaard*, 10 novembre 1998.
15. Michiel Hendryckx, in *De Standaard*, 16 août 2003.
16. *De Morgen*, 4 novembre 2000.
17. Alain Franck, Ecole du vin de Beaune.





*Nenad Tanović*

## Bosnie-Herzégovine

*Notre bouche est petite mais  
elle peut avaler une montagne*

Si les yeux sont le miroir de l'âme, alors la nourriture absorbée est le reflet du caractère. Certains plats nous remplissent l'estomac sans pour autant assouvir notre faim, d'autres assouviennent notre faim sans trop nous remplir l'estomac. Il y a, en outre, des plats qui comblent notre âme et d'autres qui nous mettent en joie. Et si, dans la plupart des cas, le caractère détermine la destinée, alors la cuisine d'un peuple raconte la véritable histoire de ses créateurs.

La cuisine de Bosnie-Herzégovine reflète notre caractère. Si l'on attribue des caractéristiques humaines aux ingrédients qui entrent dans la composition des plats, comme c'est parfois le cas dans les contes de fée, un plat peut alors infailliblement représenter le peuple qui le prépare et le mange, la géographie de la région où il vit, le souffle de la montagne et le murmure de la rivière, le silence de la prairie et l'immobilité de la forêt, l'éclat du soleil, la morsure de l'hiver et le bruit de la pluie. Peu de pays ont, comme la Bosnie-Herzégovine, la

mer et la montagne, des pâturages et des forêts, une multitude de lacs et de cours d'eau, des prairies et des gorges, le tout dans un rayon de 200 kilomètres seulement. Il est étonnant que des fleuves qui prennent leur source de part de d'autre d'une même montagne aillent se jeter dans des mers différentes, l'Adriatique et la mer Noire. En Bosnie-Herzégovine, les raisins et les figues poussent sur le versant sud des montagnes tandis que le versant nord est couvert de forêts à feuilles persistantes, denses et giboyeuses. Dans ce pays poussent oranges et citrons, grenades et olives, lauriers et pêchers, pommes de terre et choux, blé, seigle, maïs, prunes et abricots, pommes et kiwis. L'été, le soleil laisse son empreinte sur les plantes et fleurs odorantes. Une chose est certaine: ici, la beauté ne se cantonne pas à un seul lieu. Sur ce petit territoire, on dénombre vingt sortes de miel et trois types de lait (lait de vache, de brebis et de chèvre), une grande diversité de fromages et du pain à base de froment, de maïs, d'avoine, de haricots et de seigle.

La Bosnie-Herzégovine n'a pas de cuisine nationale, mais elle a une cuisine traditionnelle. Vous ne verrez jamais de restaurant se proclamant bosniaque, croate, serbe, hongrois ou turc.

De nombreux plats dont la provenance orientale ou occidentale est incontestée ont, avec le temps, acquis des caractéristiques qui les distinguent des mêmes plats préparés en Orient (Iran, Turquie) ou en Occident (Autriche, Italie, Hongrie). La cuisine, ou pour être plus précis l'art culinaire traditionnel de la Bosnie-Herzégovine, se fonde sur les compétences culinaires des Bosniaques qui mêlent leurs propres éléments culturels aux recettes étrangères, leur conférant ainsi une touche spécifique.

On peut dire que 1462 marque la naissance de la cuisine traditionnelle de Bosnie-Herzégovine avec la création du premier restaurant pour citadins (*aščinca*); jusqu'à ce jour, en effet, l'art culinaire du royaume bosniaque médiéval se limitait aux châteaux seigneuriaux. Rien n'atteste de manière précise le contenu du menu à l'époque. Ce qui est certain, en revanche, c'est que quatre siècles plus tard, on peut commander, tout au long de l'année, plus de cent plats différents dans une *aščinca* de n'importe quelle grande ville de Bosnie-Herzégovine. La cuisine bosniaque présente généralement les caractéristiques suivantes:

- elle se compose d'une abondance de légumes, de viandes, de fruits, de lait et de produits laitiers;
- les plats ne sont pas accommodés avec un roux et des épices fortes. Lorsque l'on ajoute des épices, c'est

en très petite quantité, de manière à ne pas masquer la saveur de la viande;

- les plats cuisinés sont légers car les aliments sont cuits dans leur propre jus, avec très peu d'eau et sans roux. La sauce qui en résulte contient, par conséquent, une quantité minimale d'épices orientales. En règle générale, les bons plats ne sont pas cuits dans de la matière grasse mais dans le jus de viande, riche en protéines, et le jus des légumes;
- les rôtis et les nombreuses tartes, aussi bien salées que sucrées, sont très appréciés;
- les bouillons et les soupes sont pratiquement incontournables;
- il y a aussi un grand choix de desserts.

Le grand fourneau traditionnel (mesurant 2 à 4 mètres de long, 1,20 mètres de large et 1,50 mètres de haut) qui équipe l'*aščinca*, ainsi que les fournils où la plupart des plats étaient préparés, avait une double fonction. De nouveaux plats pouvaient y être rapidement préparés tandis que d'autres pouvaient y finir de cuire, de sorte que cet espace constituait une espèce de menu bien visible. Les mets étaient présentés sur les plaques du fourneau, alimenté uniquement par du bois ou du charbon de bois, si bien qu'ils restaient toujours chauds; le client pouvait ainsi choisir son plat et la quantité qu'il souhaitait.

Le fourneau d'une *aščinca* se compose de trois parties. La première est le foyer, où la température est la plus élevée. Trois creusets de 20 à 30 centimètres de large et de 20 à 40 centimètres de profondeur servent

de réceptacle pour la combustion des braises ou du charbon de bois. Certains plats sont rapidement préparés sur ces feux tandis que d'autres finissent de cuire et sont gardés au chaud. Outre les plats, on y prépare les sauces servant à relever le goût. Le talent d'un chef se mesure à la qualité de ses sauces et à la façon dont il les utilise dans les différents plats.

La deuxième partie est un compartiment pour les assiettes. Le fourneau sert également de plaque chauffante pour maintenir les assiettes à une température constante. C'est là aussi que l'on dispose les portions sur les assiettes.

La troisième partie est le chaudron. Il est utilisé pour faire chauffer les soupes et les bouillons et les garder au chaud.

La cuisine de l'*aščinca* était située derrière la salle où l'on servait les repas. C'était l'espace où les plats étaient préparés et cuisaient sur les fourneaux toujours allumés et où les cuisiniers apportaient aux mets la touche finale. Au-dessus du fourneau se trouvait une crémaillère d'où pendaient les chaudrons tandis que sur le fourneau lui-même se trouvait un petit four en terre pour faire cuire les rôtis et les tartes. Un coin de la cuisine était réservé à la préparation et au séchage de la pâte à pâtisserie; à côté, il y avait un emplacement pour faire le café. Comme la plupart des villes de Bosnie-Herzégovine avaient l'eau courante, il y avait aussi un coin distinct pour laver la vaisselle et la faire sécher. En outre, l'*aščinca*



comprenait également un lieu pour sécher, fumer et saler la viande, contigu à la pièce où étaient rangés les instruments de boucherie. Il y avait généralement dans la cave une chambre froide où l'on conservait les denrées. Le fournil, séparé de l'*aščinca*, servait à faire cuire différents types de pâtisserie, ainsi que des gâteaux et des tartes et des mets préparés en pots. Lorsque le pain et les pâtisseries étaient cuits, le four restait allumé de manière à ce que l'on puisse cuire d'autres mets à basse température.

Les grands restaurants ainsi que les hôtels (*karavansarajs*) avaient de larges plateaux sur lesquels étaient disposés des échantillons de plat et de nombreuses cuillères permettant aux clients de les goûter. Après avoir goûté un plat, le client plaçait la cuillère dans un bol d'eau.

Les documents historiques qui sont parvenus jusqu'à nous révèlent que lors des fêtes, mariages, réunions et pique-niques, tous les groupes ethniques établissaient les mêmes menus, riches et variés composés de douze à trente plats différents. Jetons un coup d'œil à certains de ces menus historiques.

# Banquet de Sarajevo

1. Œufs pochés avec viande hachée, accompagnés d'un bol de soupe garni de boulettes de pâte
2. Bouillon (bouillon de Sarajevo, bouillon au laurier, etc.)
3. Dinde farcie accompagnée d'un ragoût de bœuf et de pain
4. Baklavas et gâteaux de Sarajevo
5. Gombos
6. Tarte aux épinards
7. Tourte à la viande hachée
8. Aspic de fruits
9. Feuilles de vigne farcies
10. Nouilles servies avec des olives ou des radis et de la crème fermentée
11. Pilaf (viande mélangée avec du riz et du yaourt)
12. Fruits en compote, riz au lait avec cannelle, safran et fruits secs, café, narguilé (pipe à eau)

# Repas de fête à Sarajevo

1. Bouillon de viande d'agneau
2. Ragoût
3. Tourte à la viande hachée servie avec du yaourt
4. Feuilles de vigne farcies
5. Nouilles sucrées
6. Gombos
7. Tarte aux épinards
8. Oignons farcis
9. Gâteau
10. Rondelles de viande hachée en sauce
11. Pilaf de poulet
12. Riz au lait avec du miel
13. Fruits en compote, café, narguilé et tabac

## O U

1. Sirop de rose glacé, confiture de cerise, fromage de Travnik, gâteaux aux amandes
2. Bouillon
3. Œufs pochés accompagnés de viande hachée
4. Gâteaux
5. Gombos
6. Ragoût servi avec des coings
7. Tarte aux épinards
8. Nouilles à la crème
9. Légumes farcis à la viande
10. Légumes froids farcis au fromage
11. Nougat
12. Pilaf blanc
13. Compote de cerises glacée, narguilé, tabac et café

A Travnik, ville de Bosnie centrale, qui fut longtemps le siège du vizirat, l'ordre des plats est quelque

## Menu de mariage

Soupe servie avec du pain ou de la pâte

Boulettes de Travnik

Agneau de Travnik farci et rôti dans son entier

Feuilles de vigne farcies de Travnik

Ragoût aux haricots et à la viande

Ragoût ou «potée bosniaque»

Poivrons farcis de Travnik

*Bošaluk*, pâté à la viande auquel on donne une forme particulière pour chaque invité

Gombos ou oignons farcis de Travnik (un plat en sauce est incontournable après des pâtés à la viande)

Baklavas (les nouilles sucrées n'étaient, en général, pas servies à Travnik car elles étaient considérées comme un plat trop simple)

Tarte aux épinards préparée avec une crème fermentée ou du lait

Gâteau de riz ou fruits en compote, café, tabac et narguilé

Les manuscrits conservés nous indiquent que ces menus n'étaient pas réservés aux villes, ni aux familles riches. Les menus des repas de mariage dans les villages se composaient généralement d'un nombre bien plus élevé de plats (plus de trente). Ce nombre s'explique par le fait que l'on préparait toutes sortes de tartes en plus des plats habituels de cette région. C'est ainsi qu'il y a plusieurs plats à base de navet ou de citrouille qui ne figurent pas sur les menus des villes.

peu différent. Voici des exemples de menu pour un mariage et une fête à Travnik.

## Menu de fête

Potage de riz avec des boulettes de pâte

Jarret de veau accompagné de pain

Tarte aux épinards ou au fromage

Gombos

Tourte de Travnik à la viande hachée

Oignons farcis ou feuilles de vigne farcies de Travnik

Baklavas ou autres gâteaux

Ragoût de bœuf aux pruneaux

Poivrons farcis de Travnik

Tartes

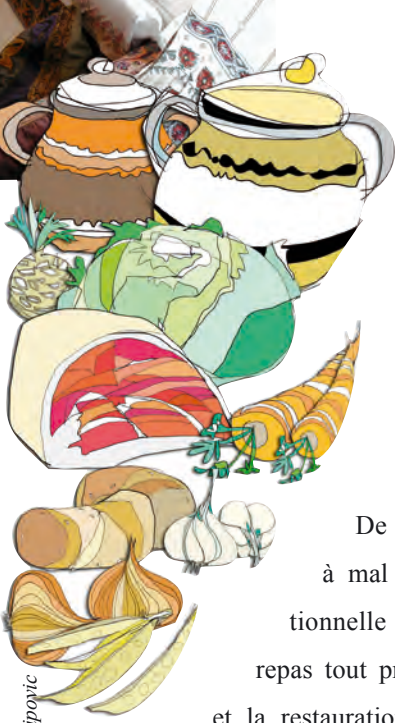
Pilaf à la viande, servi avec du yaourt

Gâteau de riz ou fruits en compote

### Repas de fête en Herzégovine

1. Eau-de-vie de vin, gâteaux, fruits
2. Café
3. Bouillon
4. Feuilles de vigne farcies
5. Viande froide
6. Rôti et salade servis avec du vin d'Herzégovine

Dans les zones rurales d'Herzégovine, le menu est quelque peu différent. On sert l'eau-de-vie de vin, les



fruits, les gâteaux et le café au début de chaque repas et non pas à la fin comme il est d'usage dans d'autres régions du pays.

De nos jours, le rythme de vie a mis à mal les valeurs de la cuisine traditionnelle et imposé comme norme des repas tout préparés, les fours à micro-ondes et la restauration rapide. Toutefois, en Bosnie-Herzégovine, les ménagères préparent toujours, du moins pendant les week-ends, certains plats traditionnels pour la plus grande joie de toute la famille. Les fêtes, célébrations religieuses et réceptions officielles font à nouveau revivre la tradition disparue de l'art culinaire de Bosnie-Herzégovine, révélant à nouveau la magie des plats traditionnels. En vivant côte à côte pendant des siècles, les musulmans, catholiques, orthodoxes et juifs ne sont peut-être pas devenus plus sages mais ils ont, au moins, appris à apprécier les mêmes plats.

L'un des rares plats de la riche cuisine traditionnelle auquel notre pays a, de fait, donné son nom est ce que l'on appelle la «potée bosniaque». Le nom, tout comme le plat, est riche de sens. La saveur du plat dépend tout autant des ingrédients utilisés que du temps passé à le préparer. De nos jours, dans toute la Bosnie-Herzégovine, il existe de nombreuses variantes de la «potée bosniaque», composées de viandes, légumes ou épices variés, caractéristiques des différentes régions du pays. Il y a, par exemple,

la «potée du boucher», qui contient plus de viande et des morceaux plus variés que le plat traditionnel; on y ajoute des bâtons de cannelle pour le relever. La «potée bosniaque de Semberija» est préparée avec un mélange de mouton et de porc, une cuillerée de matière grasse ou de beurre au fond de la marmite, des petits pois ajoutés aux légumes traditionnels, une même quantité de vin et d'eau et une feuille de laurier comme aromate supplémentaire. La «potée bosniaque de Mostar» contient du mouton, de l'agneau ou du veau, du beurre ou une autre matière grasse. Après avoir fait cuire la viande à petit feu pendant quelques heures, on ajoute les légumes mélangés à du riz et on laisse encore le plat mijoter pendant une heure et demie ou deux. La «potée bosniaque épicée» est préparée avec de la viande beaucoup plus grasse, davantage d'ail (deux à trois gousses de plus) et d'oignons ainsi que du vinaigre mélangé à de l'eau. La «potée bosniaque à la carpe» est confectionnée avec une carpe d'un kilogramme et 100 grammes de matière grasse. La carpe est nettoyée, coupée en tranches et salée. Lorsque la préparation a mijoté pendant quatre à cinq heures, elle est retirée du four, la couche supérieure de légumes mise de côté et la carpe ajoutée au centre. Le poisson est ensuite couvert de légumes et le plat est remis au four pour encore quinze minutes. La «potée bosniaque des chasseurs» se prépare avec différents types de gibier mariné. On trouve également la «potée bosniaque aux brochettes de viande», lorsque le plat traditionnel est servi dans une *aščinca*, accompagné de deux brochettes.

L'origine de ce ragoût est bosniaque. La Bosnie est riche en minerais et, au Moyen Age, la journée de travail des mineurs durait douze heures ou plus; par conséquent, six heures au moins s'écoulaient avant qu'ils ne puissent prendre leur premier repas. L'extraction se faisait essentiellement en surface, aussi les mineurs pouvaient-ils faire un feu commun près du site d'exploitation. Après avoir mis chacun

une marque sur leur pot personnel, ils le laissaient sur le feu. Comme ce plat ne demandait pas trop d'attention, chaque individu ou groupe de mineurs devait simplement garder un œil sur le pot. Ajoutons que ce plat est également bon réchauffé, aussi les mineurs ne cuisinaient-ils pas seulement pour plusieurs personnes, mais aussi pour plusieurs jours. La «potée bosniaque» a gardé jusqu'à présent sa simplicité

## La «potée bosniaque»

### Ingrédients (pour 4 personnes)

*800 g de bœuf de qualité supérieure (entrecôte ou morceau dans le jarret, la poitrine ou le flanchet), 600 g de pommes de terre 20 g de sel, 1 dl de vin blanc (ou 1/2 dl de vinaigre de vin), 1 dl d'eau, 150 g d'oignons, 200 g de haricots verts, 8 gousses d'ail (environ 20 g), quelques tomates, 16 grains de poivre, 100 g de carottes, 30 g de persil, 20 g de céleri, 12 clous de girofle, de la gaze (ou du papier sulfurisé) et de la ficelle*  
*(En hiver, lorsqu'il n'y a pas de légumes frais, on utilise des légumes macérés dans du vinaigre (uveã) auxquels on ajoute des pommes de terre, du persil séché et d'autres légumes disponibles.)*

### Préparation

Laver, écraser les tomates et les réserver.  
 Laver et peler tous les autres légumes. Couper les pommes de terre en deux ou en quatre selon leur taille ou les garder entières si elles sont petites. Couper les autres légumes en cubes.  
 Conserver les gousses d'ail entières. Emincer les gros oignons et hacher les petits. Couper la viande en morceaux de 80 à 100 g chacun.  
 Alternier les couches de légumes assaisonnés et

les couches de viande dans le plat de cuisson.  
 Placer les aromates (ail, poivre et clous de girofle) dans une petite poche de gaze pour pouvoir les retirer aisément en fin de cuisson.  
 Ne pas remplir le plat de cuisson à ras bord pour permettre une cuisson à petits bouillons. Mouiller avec l'eau et le vin blanc et ajouter les tomates écrasées. En hiver, lorsque les tomates sont rares, les remplacer par un concentré de tomates dilué avec de l'eau et du vinaigre; dans ce cas, remplacer le vin par de l'eau.  
 Couvrir le plat avec du papier sulfurisé maintenu avec de la ficelle. Enfourner, éventuellement dans un four de boulanger, pour une cuisson à température élevée. Baisser ensuite le feu et laisser mijoter toute la nuit ou 4 à 5 heures au minimum. La règle est simple: la préparation ne doit pas bouillir mais seulement frémir et plus on laisse le plat mijoter, plus il est savoureux.  
 En cas de préparation de ce plat avec du veau (viande plus grasse), mouiller seulement avec le vin blanc et placer les os au fond du plat.  
 Servir de préférence dans de petits pots en terre individuels ou dans un sahan (petite marmite en cuivre).

originale et sa «philosophie», qui est importante pour comprendre ce plat tout à fait basique de la cuisine bosniaque. Ce ragoût de viandes cuit plus ou moins tout seul et on le fait mijoter à petit feu. C'est un plat convivial dont la saveur et l'arôme sont exaltés lorsque le plat est préparé pour un grand nombre de personnes. Le partage est au cœur de la «potée bosniaque».

En vous donnant la recette de ce plat, nous souhaitons partager avec vous la joie que procure la bonne chère. Nous savons que le code génétique de nos parents détermine la couleur de nos cheveux, notre taille et la couleur de nos yeux, mais nous savons aussi que ce que nous mangeons détermine notre santé et notre bonheur. Que ce plat soit pour vous un îlot de bonheur dans un océan de santé!



*Rayna Gavrilova*

## B u l g a r i e

### *Les fruits d'or du verger*

Il était une fois un homme qui avait trois fils. Il n'était pas riche mais possédait un trésor inestimable: un pommier qui donnait une pomme d'or chaque année. Et chaque année, un cruel dragon volait la pomme dès qu'elle était mûre. L'homme finit par demander à ses trois fils de monter la garde et de surveiller le pommier et son précieux fruit.

C'est ainsi que débute l'un des contes bulgares les plus populaires, «Les trois frères et la pomme d'or». Le déroulement du récit est prévisible: échecs et succès, horreurs et exploits héroïques, rivalité et amitié, trahison et loyauté, monde du haut et monde du bas. A la fin, le dragon est terrassé, la pomme d'or brille au sommet de l'arbre et le frère cadet épouse la princesse. Une analyse attentive du conte met au jour une multitude de sens et offre un raccourci de la mythologie populaire, de la morale traditionnelle et de l'esthétique bulgares. L'arbre d'or se dresse comme le symbole évident du bien-être.

Nous tenterons de donner un aperçu de la culture et de l'identité bulgares à travers le prisme de la

consommation et de la perception des fruits. Ce choix n'est pas arbitraire, comme nous l'expliquerons plus avant. Notons d'emblée que, pour un pays qui a une tradition agricole vieille de 8000 ans, les fruits occupent une place très particulière non seulement dans la gastronomie bulgare mais aussi dans la culture en général. On aurait pu s'intéresser à d'autres produits de la terre: le blé, par exemple, ou le raisin, ou bien encore l'humble chou, si précieux pendant ces longs hivers pauvres en vitamines. Mais mon choix s'est porté sur quelques fruits d'or: la pomme, l'abricot et la pêche, ainsi que la tomate, pour la richesse de leur symbolisme et l'excellence de leur goût. Et aussi parce qu'ils racontent une autre histoire: celle du changement, du déplacement historique des peuples, des idées et des objets, l'histoire de la différence et de l'intégration, de l'ouverture et de l'adaptation.

La pomme est de loin la plus ancienne de ce groupe. Le pommier est un arbre indigène de l'Europe du Sud-Est. D'ailleurs, on peut encore voir aujourd'hui, dans de nombreuses régions de Bulgarie, des

pommiers sauvages nains aux branches sombres et tordues et aux feuilles vert brillant. Le fruit sauvage est petit. Son goût est acidulé, presque amer, et son arôme exceptionnel. Les pépins de pommes sont trop petits pour être conservés sur les sites archéologiques, mais on sait avec certitude que l'homme préhistorique se nourrissait de pommes sauvages, entre autres fruits et baies. Le pommier a été cultivé dès le début de l'agriculture et, au fil des siècles, un grand nombre de variétés locales sont apparues.

Dans la cuisine bulgare traditionnelle, la pomme est surtout consommée crue, en dessert ou entre les repas. Avant la conservation industrielle, la réfrigération, la mise en conserve et le traitement à la cire ou à l'éthylène, les pommes étaient conservées, l'hiver, dans des tonneaux ou enfouies dans de la paille. De nombreux vieux Bulgares se plaignaient avec humour de manger «des pommes pourries tout l'hiver», car les bonnes maîtresses de maison vérifiaient régulièrement les stocks et choisissaient les fruits qui avaient commencé à se gâter. Il n'en reste pas moins que l'homme prémoderne n'a échappé au scorbut que grâce à la pomme et à d'autres fruits et légumes qu'il était possible de conserver, comme le raisin, l'oignon, le concombre, la carotte et le chou.

Un des modes les plus savoureux de conservation des pommes hors saison consiste à les sécher. Aujourd'hui, dans presque tous les villages bulgares, pendant les beaux jours ensoleillés de septembre, on voit des plateaux remplis de pommes, de prunes et de

poires séchant sous les doux rayons du soleil. Voici comment préparer et déguster cette spécialité.

Recette du *oshaf*: par une belle journée ensoleillée de l'été indien, couper des pommes mûres et non piquées en gros quartiers sans enlever les pépins ni la peau. Les étaler sur un plateau et les exposer pendant une semaine directement au soleil. Ces morceaux prennent une couleur jaune-brun, ils se ratatinent et deviennent très durs. Les conserver dans un récipient. Un soir d'hiver très froid, faire bouillir une tasse de fruits séchés dans un litre d'eau jusqu'à ce qu'ils deviennent moelleux. Ajouter du miel et de la cannelle (facultatif). Laisser refroidir et savourer devant la cheminée.

La pomme ne figurait pas dans les recettes ou les plats sophistiqués. Sa beauté intrinsèque en faisait quelque chose de beaucoup plus complexe qu'une simple denrée alimentaire. Dans le style plutôt prude des chansons populaires bulgares, le moment érotique le plus osé était la mention symbolique de la pomme, alliance des plaisirs gustatifs et des plaisirs sexuels. Le désir pour la personne aimée était assimilé au plaisir de goûter une pomme fraîche et juteuse. On pourrait émettre l'hypothèse que l'histoire biblique du péché originel, où entrent en jeu la pomme et la tentation, fait que ce fruit est perçu comme un objet lourd de sens entre l'homme et la femme. Des éléments du cycle matrimonial bulgare semblent venir confirmer cette relation. En Bulgarie, le mariage traditionnel comprenait trois phases



B u l g a r i e

© Photo: Linda Joyce Forristal

*Jeune Bulgare*

distinctes: la proposition de mariage faite à la fiancée, les fiançailles officielles et la cérémonie du mariage proprement dite. Quelles que soient les variations d'une région à l'autre, la pomme avait toujours un rôle à jouer. La marieuse et les parents du fiancé offraient une pomme et une pièce d'or pendant leur visite chez la promise. C'était en quelque sorte une demande symbolique de l'amour de la fiancée en échange d'un mariage officiel. Le jour du mariage, la procession qui allait de la maison du promis à celle de la promise, puis à l'église, était conduite par une personne portant une bannière avec une pomme fichée sur sa hampe.

La fin du XIX<sup>e</sup> siècle et le XX<sup>e</sup> siècle amenèrent de nouvelles façons de préparer les pommes, comme en témoignent le strudel viennois et l'apple-pie américain. On commença à voir apparaître dans le commerce la pectine de pomme en boîte et les pommes séchées. La pomme vit se dresser devant elle certaines grandes rivales, parmi lesquelles l'orange, nouveau fruit mordoré connu des Bulgares sous le nom de «*portokal*» (fruit du Portugal). Pendant un temps, l'orange a été considérée comme un beau cadeau à ramener en souvenir de l'étranger. Après un siècle de changements, dans un de ces étranges détours que peuvent emprunter les modes alimentaires, c'est la «*Golden delicious*» qui est aujourd'hui la variété de pommes la plus populaire en Bulgarie. Le cercle se referme, la pomme d'or du conte de fée revient sur notre table de tous les jours.

En 1396, les Turcs ottomans conquièrent le royaume médiéval bulgare. Un siècle et demi plus tard, toute l'Europe du Sud-Est était sous domination ottomane. Le monde orthodoxe grec et slave était intégré dans un empire qui s'étendait sur trois continents et sur des dizaines de peuples différents. Le système social et culturel ottoman était lui-même le fruit du métissage de plusieurs traditions: la culture nomade turque, la culture islamique, la tradition byzantine récente. Les Turcs ottomans firent preuve d'une capacité étonnante à adopter et adapter ces divers éléments dans leur système et à faire de l'Empire ottoman un carrefour, le lieu de rencontre de l'Orient et de l'Occident, du Nord et du Sud.

Naturellement, cette interaction culturelle s'est aussi inscrite en partie dans les habitudes culinaires: produits, techniques de cuisson, manières de table, recettes et saveurs. Le riz pilaf et le yaourt, la *shish kebab* et la confiture de pétales de roses sont entrés dans le répertoire culinaire local. Les influences et les échanges étaient si intenses que, dans certains cas, nul ne pouvait déterminer qui avait inventé quoi (rappelons que dans la moitié des Balkans, on appelle «café turc» le café épais infusé dans des petits pots alors que les Grecs l'appellent «café grec»). A partir du XV<sup>e</sup> siècle, la culture culinaire de l'Europe du Sud-Est s'est profondément transformée. La cuisine bulgare, en mariant les traditions slaves, grecques et turques, est devenue une mine de saveurs et un trésor d'imagination.

Les Turcs ottomans, grands amateurs de jardins et de douceurs, ont introduit dans les Balkans de nombreux fruits nouveaux et des variétés améliorées des cultures locales. Le melon et la pastèque, la cerise et la griotte, l'abricot et la pêche ont tellement pénétré la cuisine nationale qu'ils semblent en faire partie depuis toujours.

L'abricot et la pêche (en bulgare *kaysiya* et *praskova*), arrivés avec les Turcs ottomans, se sont parfaitement acclimatés en Bulgarie. On pense qu'ils étaient cultivés originellement en Chine puis en Perse, d'où vient le mot *praskova*. Ces deux fruits étaient (et sont) considérés surtout comme des desserts. L'abricot séché, fourré d'amandes et d'autres fruits secs, était un mets délicat qu'on offrait comme on offre aujourd'hui des truffes au chocolat. La pêche, le plus souvent consommée en saison, était difficile à conserver (sauf, rarement, en confiture ou en conserve). Mais elle est à l'origine d'un symbole esthétique fort: son arôme exquis et sa texture délicate, le fin duvet de sa peau pastel rappellent le visage des jolies filles. Cela explique probablement pourquoi la pêche était associée à la jeunesse, à l'innocence et à la beauté. «Fraîche comme une pêche» est une expression bulgare courante. Ce fruit «importé» a fini par être identifié à la beauté et à la féminité bulgares. Le plus grand artiste bulgare, Vladimir Dimitrov dit Maïstora ou le Maître, a laissé une série de peintures montrant des jeunes femmes sur un fond de pêches. Les couleurs, le rythme, l'atmosphère, la beauté calme de la femme et de la pêche sont sans nul doute l'expression

artistique la plus extraordinaire de l'union entre la terre et le peuple.

Les confitures d'abricots, spécialité d'une bonne maîtresse de maison bulgare à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au XX<sup>e</sup> siècle, offrent une expérience plus sensorielle. Préparées avec soin pour leur conserver toute leur texture, leur couleur et leur saveur, elles étaient offertes aux invités de l'après-midi sur une petite assiette de cristal et dégustés avec une petite cuillère en argent et un verre d'eau.

Confiture d'abricots: les abricots utilisés pour préparer la confiture doivent être très mûrs mais encore fermes. Peler la peau soigneusement. Enlever le noyau sans ouvrir le fruit en deux (utiliser pour ce faire un crayon ou une épingle à cheveux). Plonger les petites balles creuses dans deux litres d'eau contenant un peu de lait de chaux pour raffermir la chair des fruits et l'empêcher de se défaire pendant la cuisson. Dans l'intervalle, casser les noyaux des abricots pour en extraire l'amande. Plonger les amandes dans l'eau bouillante pendant quelques minutes puis peler la peau (certaines d'entre elles peuvent avoir un goût amer, mais cela fait partie des surprises gustatives). Retirer les abricots de l'eau et insérer une amande dans chaque fruit. Dans une grande marmite, amener à ébullition un kilo de sucre et 600 millilitres d'eau (pour 1 kilogramme de fruits). Mettre les abricots dans ce sirop bouillant, un par un, les faire cuire jusqu'à épaississement du sirop. Les aromatiser avec quelques feuilles de géranium ou, si on préfère, avec de la vanille.

Au XX<sup>e</sup> siècle, les deux fruits d'or sont devenus une image de marque de la Bulgarie, grand exportateur de pêches et d'abricots, de compotes de pêches et de liqueur d'abricot. D'immenses vergers ont été plantés dans le nord-est (abricots), dans le sud-est et dans le sud-ouest du pays (pêches). L'eau-de-vie d'abricot de la région de Silistra, à la fois douce et épicée, est particulièrement réputée. Les pêches de Petrich, ville proche de la frontière grecque, énormes et sucrées, ne durent qu'un mois, comme la jeunesse. Ces nouvelles venues font désormais partie de l'économie et de la culture du pays, à l'image des Turcs qui vivent en Bulgarie et qui représentent près de 10 % de sa population: étrangers d'origine, mais incontestablement bulgares.



*Poivrons rouges*

La tomate est la dernière du groupe à être arrivée en Europe du Sud-Est, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle a d'abord été considérée comme une plante décorative – ses petits fruits rouges étaient à tort considérés comme vénéneux. Pendant un temps, ils n'eurent d'ailleurs même pas de nom. Certains l'ont appelée «*frenk patlidjan*», c'est-à-dire «aubergine française». Il fallut quelques livres de cuisine recommandant leur usage et quelques cuisinières audacieuses pour convaincre la population urbaine que le nouveau fruit pouvait être considéré comme un légume et utilisé pour améliorer la qualité et la variété des plats.

L'histoire de l'introduction et de l'utilisation de la tomate est une bonne étude de cas de la modernisation, de ses orientations, de ses vecteurs et de ses effets. Il est absolument certain qu'en 1850, par exemple, la tomate était totalement inconnue. Un siècle plus tard, un livre de cuisine sur la cuisine nationale bulgare, publié en 1984 et fondé sur de vastes études ethnologiques, énumérait 567 plats de résistance, dont des plats végétariens, des plats à base de riz ou de légumes secs, des préparations à base d'œuf et de fromage, et toutes sortes de plats de viande, de volaille et de fruits de mer. La tomate entrait dans la composition de 224 de ces 567 plats. Elle était manifestement devenue un produit de base.

La tomate est arrivée en Bulgarie via Istanbul. La capitale de l'Empire ottoman avait un goût prononcé pour les nouveautés culinaires. Or tous les aliments «américains» arrivaient en Orient par la Turquie. Par

la suite, des Européens travaillant dans des villes bulgares et des Bulgares commerçant avec l'Europe ont ramené de nouvelles semences et des informations sur une nouvelle plante. Une fois l'indépendance de l'Etat bulgare restaurée, la presse commença à publier des conseils ménagers et des recettes de cuisine comportant des tomates. Puis, on a ouvert des restaurants servant des salades de tomates et des sauces tomate. Des commerçants avisés importèrent des semences que les paysans bulgares finirent par planter. C'est ainsi que le goût pour la tomate se généralisa.

Ce phénomène s'explique de plusieurs manières. D'une part, la tomate se cultive bien en Bulgarie, c'est le moins que l'on puisse dire. Ce pays produit une grande variété de superbes tomates. Le climat, le sol, l'eau, le recours généralisé à la main-d'œuvre manuelle garantissent une qualité et un rendement excellents. En deuxième lieu, la cuisine préférée des Bulgares s'accorde bien avec la tomate. La large utilisation d'oignons, d'ail, d'huile végétale, de légumes secs et de légumes frais a encouragé l'alliance naturelle entre les différents aliments et produits, comme en Italie et en Espagne, pour donner une cuisine à la tonalité méditerranéenne. En outre, les habitudes bulgares en matière de boissons semblent inviter la tomate: la préférence pour les eaux-de-vie de prune et de raisin comme apéritif exige un accompagnement qui ne coupe pas l'appétit. La salade de tomates, surtout avec du fromage blanc de chèvre, est un excellent hors d'œuvre. Le vin, qui est apprécié en

Bulgarie, s'accorde bien avec les sauces tomate épicées. Même les plus petits restaurants proposent de la salade *Shopska* (de la région qui coïncide en gros avec le district de Sofia). Si un étranger demande un conseil sur les hors-d'œuvre bulgares, on lui répond immédiatement salade *Shopska*. Cette salade a le goût de l'été. Les familles en mangent pendant toute cette saison et parfois en hiver. Elle doit être consommée avec un peu d'eau-de-vie de fruit glacée (l'abricot est un bon choix).

Salade *Shopska*: prendre un demi-kilogramme de tomates mûres mais fermes (les meilleures sont les cœurs de bœuf, sucrées et couleur rouge pâle) et les couper en cubes. Peler et couper en cubes un concombre, de préférence long et étroit. Emincer un petit oignon, le saler, le laisser dégorger et le rincer avec de l'eau. Mélanger tous les légumes. Ajouter une belle botte de persil frais ciselé, assaisonner avec de l'huile végétale, du sel et du vinaigre. Disposer le mélange sur des assiettes et parsemer de fromage blanc râpé (feta, de préférence pas trop salée).

Le troisième facteur qui a contribué au succès de la tomate est qu'elle se prête bien à la conservation. L'industrie de la conserve s'est développée en Bulgarie presque en même temps que l'introduction de la tomate. Les tomates mijotées ou en purée (connues tout d'abord en Bulgarie sous le nom de salsa, de l'italien, ce qui les ramène à leurs origines), sont maintenant disponibles toute l'année.

En bref, la tomate a démontré qu'elle était savoureuse, bon marché et commode, et qu'elle pouvait plaire à tout le monde. Elle est entrée, à divers degrés, dans toutes les cuisines nationales européennes dont la bulgare. Curieusement, en Bulgarie, on peut distinguer deux vagues de diffusion: la première a eu lieu à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup>, lorsque la tomate est devenue un ingrédient important des salades et des plats de résistance et qu'elle s'est popularisée à partir des zones urbaines jusque dans les campagnes et les potagers familiaux. La deuxième vague appartient au processus de mondialisation qui a généralisé au monde entier certains mets «exotiques».

Dans le cas de la tomate, on en veut pour exemple le ketchup et la sauce «spaghetti». L'introduction et la généralisation du ketchup, condiment initialement inconnu des Bulgares, montre comment un aliment peut coloniser deux fois un pays: il n'est aujourd'hui pas de restaurant ni de fast-food en Bulgarie sans bouteille de ketchup. La sauce «spaghetti» (ou sauce «pizza») est une autre nouvelle venue sur la scène culinaire. Surfant sur la vague de la popularité de la cuisine italienne, l'industrie de la conserve bulgare a rapidement mis sur le marché de nombreuses sauces toutes prêtes qui, parfois, ne ressemblent guère à leurs modèles italiens.

La tomate fait aussi le récit de l'époque moderne, à commencer par la découverte du Nouveau Monde, la colonisation de l'Orient, pour finir avec la nouvelle situation mondiale postmoderne où personne ne s'étonne qu'une sauce bolognaise produite par une usine dans une ville bulgare au nom impossible à prononcer soit fièrement versée sur le ragoût de poulet traditionnel bulgare. Pensons global, agissons local! Si nous demandions à un Bulgare de nous citer à brûle-pourpoint trois fruits et légumes typiques de la cuisine bulgare, il y a de fortes chances qu'il réponde la pomme, la pêche et la tomate. Cette brève étude de leur origine tente de montrer une fois encore que la nourriture est synonyme de culture et que la cuisine bulgare reflète avec sensibilité ce qu'est la culture bulgare: quelque chose d'ancien et de local, quelque chose d'ancien et d'étranger, quelque chose de nouveau mais de déjà «local». Le mélange, le métissage des produits et de la cuisine, est l'un des meilleurs arguments pour défendre à la fois la diversité et la qualité locale. Les fruits d'or de la Bulgarie ont peut-être des origines différentes mais ils ont trouvé une terre où s'épanouir. Beaucoup plus qu'un symbole de bien-être, ils en sont les composantes. Les Bulgares sont de grands cultivateurs et de grands consommateurs de fruits. Nous ne saurons jamais ce que le père et ses trois fils ont fait de leurs pommes d'or. Mais nous autres Bulgares savons très bien ce que nous faisons des nôtres. Nous les partageons.



*Veljko Barbieri*

## Croatie

# *Du mythe à la réalité*

Comme le rappelle l'historien de l'Antiquité Théopompe, Poséidon – le dieu de la mer – séduisit la maîtresse de son frère Zeus, la belle nymphe Dachomar, et s'enfuit avec elle en Adriatique, dans la baie d'Hadrien. A l'issue d'un somptueux banquet où furent servis des poissons et des fruits de mer particulièrement savoureux, ils s'étreignirent avec passion. Furieux et jaloux, Zeus rattrapa les amants après une folle poursuite et frappa de la foudre le couple enlacé. Poséidon, cependant, sauva sa vie et celle de Dachomar en plongeant dans la mer au plus fort de leur étreinte. Brûlée par l'éclair, la semence de plaisir et de fécondité libérée par le dieu se transforma en un archipel rocheux. On prétend que l'on peut encore voir briller au milieu de roches durcies, dans des criques et des pinèdes retirées de l'archipel adriatique, les récipients qui ont servi à préparer cet antique banquet.

Avant Théopompe, Apollonios de Rhodes décrit dans ses *Argonautiques* le retour de Jason et de Médée de Colchide et leur fuite avec la Toison d'or, depuis l'embouchure du Danube jusqu'à l'île de Crès dans

l'Adriatique. Les Argonautes les attendaient déjà chez la tante de Médée, la magicienne Circé. Ulysse débarqua dans ses errances sur la terre des cruels Lestrygons, dans ce qui est aujourd'hui le nord de la Croatie, où il connut de terribles souffrances. Pendant les périodes de répit, il se régala de leurs soupes épaisses, puis jouissait de l'amour et de l'hospitalité de Circé. Avant son retour à Ithaque, il vécut sept ans dans l'oisiveté et l'abondance, généreusement nourri et choyé par la nymphe Calypso sur l'île de Mélissa, l'actuelle Mljet.

Ces récits mythologiques et les relations historiques qui les suivent, du pseudo-Skylax au pseudo-Skymnos, d'Ephore à Diodore, d'Appian à César, sont tous aussi exaltants et épiques. Ils parlent de festins à la table de créatures mythiques et enchantées, de dieux, de héros et de démons, et de personnages cruels mais grands amateurs de vin et de bonne chère, tels les Illyriens ou les tribus illyro-celtiques qui occupaient la côte orientale de l'Adriatique jusqu'à l'actuel Gorski Kotar et la Pannonie d'aujourd'hui. Dans ces impressionnantes descriptions,



*Ragoût de poisson de Slavonie*



mythes et légendes évoquent des plats aux propriétés surnaturelles: du gibier transmettant l'élixir des ancêtres à de vaillants héros; des légumes capables de rendre la force ou le courage perdus; des potages augmentant la puissance amoureuse tels des aphrodisiaques; enfin des poissons d'eau douce ou d'eau de mer évoluant dans des plats incroyables, satisfaits de ce que leur extraordinaire saveur ait plu aux navigateurs mythiques et historiques. A travers contes et légendes, ce fantastique inventaire gastronomique mêle différents peuples et leurs menus. Sur le plan symbolique, mais dans la réalité aussi – du moins pour ce qui est de leur hétérogénéité –, ces plats ressemblent à ceux de la Croatie moderne et font de la cuisine croate le lieu de rencontre de nombreuses inspirations autochtones, d'emprunts aux courants migratoires et de multiples influences historiques.

Compte tenu de la petitesse de la Croatie, il n'y a sans doute pas d'autre région d'Europe où se mêlent de façon aussi nette les traditions de l'Europe centrale et méridionale, de la Méditerranée et, partiellement, des Balkans. Dans ces régions en perpétuelle mutation, les moments de paix alternent avec des périodes de guerre qui font surgir de nouveaux savoirs, y compris de nouveaux systèmes culinaires et de nouveaux ingrédients. Ainsi, ce que nous considérons habituellement comme des «traditions» sont en réalité le fruit d'un long processus de stratification historique et intellectuelle. Heureusement, ces nouvelles expressions gastronomiques qui intègrent des arômes et parfums hérités – et parfois imposés –

constituent un ensemble identifiable de recettes et de techniques que l'on est en droit de qualifier de cuisine croate. Bien que cette cuisine ait souvent failli céder à des influences supérieures, c'est souvent elle qui a imposé sa personnalité gastronomique aux ingrédients et techniques d'introduction récente, du moins pour autant qu'un petit pays de moins de 5 millions d'habitants puisse garder son indépendance au milieu d'un si riche patrimoine.

Il existe dans la Croatie d'aujourd'hui deux grandes sphères gastronomiques qui se divisent chacune en plusieurs régions. La première est celle de l'Europe centrale et de la Pannonie, qui comprend le nord-ouest, le nord et le nord-est du pays. La seconde est la sphère méditerranéenne dont les racines sont archétypiques tant elles sont anciennes. Elle englobe le littoral et les îles croates, ainsi que l'arrière-pays depuis la péninsule istrienne jusqu'au fjord de Boka Kotorska. Malgré la diversité du pays, l'histoire a bel et bien laissé des traces communes dans les traditions culinaires croates. Après l'ère néolithique, la chasse, la pêche et l'agriculture ont fait leur apparition, comme en témoigne la culture Vučedol en Slavonie orientale, où l'on a découvert, dans des marmites et des vases rituels, des graines des premières plantes cultivées. De même, on a trouvé sur une jarre de terre cuite le premier calendrier astral, ainsi que le symbole bien connu de la fécondité et des cieux, la colombe Vučedol. Sur les îles dalmates, au sud, dans un contexte intellectuel et géographique quelque peu différent mais remontant aussi au VI<sup>e</sup> millénaire

environ avant notre ère, des coupes et des récipients peints, des fragments de poterie et des débris de coquillages, de poissons et d'ossements d'animaux ont révélé une agriculture et une gastronomie naissantes. Ainsi a-t-on également la trace des premiers contacts avec les Pélasges et les Minoens de Crète, puis avec la Grèce antique, jusqu'à l'apparition de la cité hellénique et des provinces illyriennes civilisées de la fin du I<sup>er</sup> millénaire av. J.-C.

Au nord et au nord-ouest du pays s'est développée la culture des tribus migrantes qui, aujourd'hui encore, marque de son empreinte la cuisine croate. Au sud, selon les dernières datations au carbone, on a cultivé

l'olivier et la vigne le long de l'Adriatique dès le VIII<sup>e</sup> siècle avant l'ère chrétienne, c'est-à-dire avant même la fondation des colonies helléniques si réputées pour la qualité de leur huile, de leur vin et de leur nourriture. Les plats simples, essentiellement à base de poissons et de fruits de mer, des grandes cités grecques de fondation récente comme Issa et Pharos (aujourd'hui les îles de Vis et de Hvar) et de leurs colonies sur la côte dalmate côtoyaient les abats d'agneau rôtis (*vitalci* dans la langue locale), dont on ne trouve d'analogies culinaires qu'à Rhodes ou en Crète. Cette relative simplicité a rapidement disparu sous l'impulsion des rois d'Illyrie qui donnaient à leur table des festins fastueux.

*Pogača (pain sans levain) avec du poisson salé de l'île de Vis*



La région septentrionale fut vite absorbée par la première expansion romaine. Après le I<sup>er</sup> millénaire, l'empire conquiert la côte et l'intérieur du pays et impose de nouvelles habitudes gastronomiques. Les coutumes militaires dominantes font disparaître la distinction entre les grandes villes et les campagnes, du moins sur le plan du goût. Cette évolution est particulièrement sensible dans des colonies comme Siscia (l'actuelle Sisak), la grande cité de Salona (Solin, près de Split), des villes comme Mursa (Osijek) au nord et Iadera (Zadar), Naronna et Epidaurum (toujours grecque) au sud. Les normes et les connaissances culinaires imposées par les Romains survivent à l'effondrement du monde antique dans les villes méridionales de l'Istrie, du

## *Des plaines aux piémonts*

Cette bifurcation explique que l'identité gastronomique du nord de la Croatie – qui conserve les saveurs et les parfums de deux courants culinaires complémentaires – soit encore bien marquée aujourd'hui. Naturellement, la souhaitable juxtaposition des saveurs et des traditions, qui caractérise en général la Croatie, peut être un facteur d'union mais aussi de division. Le nord-ouest du pays n'a cessé de subir la forte influence culturelle de l'Europe centrale et occidentale, depuis l'Empire franc, avec l'Etat carolingien, le royaume croate et croato-hongrois et la monarchie austro-hongroise. Malgré d'importantes notes locales qui remontent à l'époque de la première principauté médiévale croate, la cuisine rappelle

le littoral croate et de la Dalmatie, ainsi que dans les cités dalmates libres. Au nord, elles se maintiennent dans les villes et les châteaux fortifiés, les villages et les monastères carolingiens qui cherchent secrètement à sauver de l'extinction les connaissances, les goûts et les techniques culinaires de l'ancien monde. Quand, à la fin du VII<sup>e</sup> et au début du VIII<sup>e</sup> siècle les Croates prennent le contrôle de leur nouvelle patrie depuis le nord-ouest et le nord jusqu'à la frontière méridionale et la mer, ils ont conservé la double culture méditerranéo-pannonienne et illyro-romaine. Ce n'est qu'après la chute du royaume indépendant de Croatie, au XI<sup>e</sup> siècle, que les deux sphères culturelles et gastronomiques vont emprunter chacune leur chemin.

encore celle de l'Europe centrale et ses saveurs assez douces. En revanche, la Slavonie et la région orientale, pannonienne de la Croatie du Nord, marquées par les migrations dès avant l'Antiquité, ont conservé de façon plus continue et plus nette la cuisine des plaines, qui ressemble à celle des steppes et des *puszta* hongroises, avec parfois une touche ottomane due à des siècles d'occupation turque. Avec le temps, toutefois, l'influence ottomane et celle des plaines se sont l'une et l'autre effacées devant la culture du porc et de la viande séchée de Slavonie, devant ses plats relevés de viande des plaines ou de poisson des grands fleuves, préparés en terrine ou en daubière. Ainsi, la Croatie pannonienne se trouve à la

périphérie de la gastronomie d'Europe centrale, avec ses modes de préparation et ses saveurs mêlées, à l'image des armées et des peuples qui ont déferlé puis disparu comme d'immenses troupeaux dans les plaines. C'est dans ce contexte culturel, et donc gastronomique, que s'est éteint jadis le feu culinaire antique, permettant au sud de la Croatie – Istrie, littoral croate et Dalmatie – de conserver une partie de son caractère ancien.

Il est donc tout naturel de commencer l'histoire de la gastronomie croate par la partie méridionale du pays. Il est vrai que l'on ne discerne les saveurs régionales que lorsqu'elles sont toutes réunies et que l'on peut les comparer, mais nous ne pourrions énumérer ici tous les grands plats de toutes les régions de Croatie. Les quelques exemples présentés ci-après sont

## *Pašticada*

La *pašticada*, le plat le plus connu de Dalmatie, est représentative des dons gastronomiques de la côte orientale de l'Adriatique. Comme la *pastissada* vénitienne, elle a des racines romaines et byzantines et était fort appréciée en Italie et dans l'empire austro-hongrois. Préparé pour des occasions particulières, ce vieux plat de bœuf ou de veau mariné dans du vin, du vinaigre de vin et de la muscade, avec de la poitrine de porc et des légumes, oppose les gourmets dalmates, qui discutent âprement de la façon de le faire, du goût qu'il doit avoir ou de son lieu d'origine. Naturellement, tout le monde se réjouit de déguster une bonne *pašticada*, mais chacun garde pour soi le secret de sa recette – la meilleure et la plus authentique.

suffisamment caractéristiques pour représenter l'essence de chaque région et de son patrimoine.

L'un des grands plats de la Slavonie orientale est le *cobanac* ou *pastirac* (ragoût du berger) qui emprunte son nom aux bergers (*čoban* ou *pastir* = berger, pasteur) et tire son origine des goulaches, *tokanys*, ragoûts et *pörkölt*s hongrois ou pannoniens, sauf que la version slavonne ressemble à une soupe épaisse, comparable à celle des régions situées plus au nord. Par ailleurs, contrairement aux autres versions citées, le paprika et la viande n'y prédominent pas. En fait, on ajoute des morceaux de bœuf et de porc à des légumes que l'on a préalablement fait cuire à l'étouffée dans de la graisse et de la sauce, puis on laisse mijoter en assaisonnant avec des feuilles de laurier, du vin blanc et de la crème aigre. Bien qu'il

### **Préparation**

Faire mariner pendant 24 heures une noix de bœuf ou de veau bardée de lard dans du vin allongé d'eau. Braiser avec 300 g d'oignons hachés, 100 g de carottes en rondelles et de céleri-rave en arrosant avec la marinade. Après avoir fait dorer la viande de tous les côtés, ajouter deux cuillerées à soupe de concentré de tomate, un verre de vin rouge, un verre de *prošek* (*prosecco*), sel, poivre, deux clous de girofle et un peu de muscade. Laisser cuire à feu doux 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirer la viande, la couper en tranches et la garder au chaud. Faire cuire 15 pruneaux dans la sauce, puis verser la sauce sur la viande. Servir avec des gnocchi et du fromage râpé de Pag ou de Livno.

soit né dans des villes de Slavonie orientale comme Vinkovci, le *čobanac* est devenu le symbole de la cuisine slavonne en général, et il est également apprécié dans la partie occidentale de la région.

Si le *čobanac* est le symbole de la Slavonie, le meilleur produit de la région est indiscutablement le *kulen*. Rien n'est comparable à cette saucisse piquante, faite avec les meilleurs morceaux de porc mélangés à des épices, et notamment du paprika. La

viande est introduite dans des boyaux, pressée, légèrement fumée et laissée à sécher pendant six mois environ. Les jambons, saucisses et viandes séchées de Slavonie méritent également d'être mentionnés. A Đakovo, réputé pour son haras, on confectionne des roulades de porc qui, comme tous les rôtis du pays, sont bardées de lard et cuites au four après avoir mariné dans des épices et de l'ail. La championne des roulades de Slavonie est incontestablement celle au cochon de lait farci. Après avoir délicatement enlevé

Gregada (*ragoût de poisson*) de l'île de Hvar





les côtes, on place dans l'estomac de l'animal une farce composée de viande fraîche ou séchée, de veau, de poulet et de porc, et de légumes, puis on fait rôtir le tout plusieurs heures au four ou à la broche jusqu'à ce que la peau devienne dorée et craquante. Le plat est servi froid, découpé en tranches comme une grande roulade.

Osijek, la plus grande ville de Slavonie, est également la capitale du porc, de la volaille et du veau farci ou, plus généralement, cuit à l'étouffée sur un feu de bois. Les spécialités les plus célèbres sont les civets de chapon, d'oie ou de canard, braisés dans de la graisse d'oie. Toutefois, la présence de la Drava et du Danube, les deux grands fleuves de la région, donne au poisson une place de choix dans la gastronomie locale. Les ragoûts de poisson sont plus épais et ont plus d'arôme que les originaux hongrois; on se régale aussi avec la carpe panée, la barbu bouillie avec des légumes et, à Baranja, les épaisses soupes de poisson. Un peu plus au sud, dans la région croate de Srijem, on place parfois le poisson frit sur un lit de *duveč* (mélange de viande, de légumes bouillis et de riz), qui reflète clairement l'influence ottomane; autrement, le poisson est frit à la mode slavonne, avec du lard et des pommes de terre. Les salades de poisson, le poisson séché et les saucisses de poisson sont caractéristiques des régions des grandes plaines et des fleuves. Aucun mariage digne de ce nom ne peut se dérouler en Slavonie sans que l'on prépare jusqu'à trente ou quarante gâteaux. Leur parfum sucré se mêle à celui des ragoûts, des cochons de lait, oies et canards rôtis ou farcis, des

poissons et des viandes séchées. A la table du banquet, le kulen, tel un nuage vaporeux strié de paprika moulu, exsude ses larmes roses et huileuses. Il répand une agréable odeur de fumée et de précieuse moisissure qui évoque les secrets des plaines.

La Slavonie occidentale est une région de montagnes et de collines boisées qui s'élèvent au-dessus des plaines, avec le Vallis Aurea ou Val d'Or, célèbre depuis l'époque romaine, et la Slavonska Požega en son centre. Cette vallée se targue de produire d'excellents vins comme le *graševina* (variété de riesling) et le *klikun*. La cuisine locale mêle les coutumes slavonnes autochtones et les traditions culinaires des minorités ethniques qui se sont implantées dans la région, surtout au XVIII<sup>e</sup> siècle, sous le règne de l'impératrice Marie-Thérèse. L'origine de nombreux plats est facile à reconnaître: la volaille rôtie et farcie accompagnée de compote de coings est d'origine tchèque; certaines recettes de haricots secs et de plats grillés proviennent de Serbie; l'*ajvar* (mélange épicé d'aubergines et de poivrons) et la *sarma* slavonne (choux farcis) sont d'origine ottomane et bosniaque; les exceptionnelles saucisses et recettes à la viande de cheval ont été importées d'Italie; l'emploi fréquent de farine et de crème évoque l'Allemagne et l'Autriche; quant aux goulaches et aux ragoûts, ils sont hongrois. Beaucoup d'autres influences culinaires, plus marginales, se font sentir, mais, après des siècles de brassage avec la culture de la population originelle de Croatie, les traditions de ces mondes apparemment désunis se sont fondues en

une culture slavonne occidentale qui, du moins à table, a su atténuer les différences ethniques. Ainsi, dans cette région de forêts qui possède une longue tradition cynégétique, le partage de l'expérience culinaire est consigné dans les annales des villes et des maisons aristocratiques depuis le Moyen Age.

Le répertoire comprend le cochon de lait rôti à la broche, la volaille ou le poisson cuit au four, les marmites de goulache slavons ou les consommés de volaille, le faisan, le lièvre, les cuissots de chevreuil

ou de sanglier, les sauces épaisses, les vins et les fruits des bois. Au nord, les grands viviers de poissons qui se trouvent entre Daruvar et Bjelovar offrent des carpes que l'on fait rôtir sur des branches fourchues, et des perches que l'on cuit dans un mélange de vin et de crème fraîche. Par leur simplicité gastronomique et leur harmonie gustative, ces plats constituent l'un des raffinements de la cuisine de la Slavonie occidentale. Ces poissons magiques, pêchés dans les eaux limpides de l'ouest de la Slavonie, ont une saveur hors du commun.

## *Les pâturages, les montagnes et les villes*

Vers l'ouest, en direction du centre de la Croatie, on découvre la région de la Moslavina avec ses jarrets de porc bouillis, ses poulets rôtis et ses potages de haricots et de légumes. Les vieilles marmites (*kotao*) – en réalité de grands plats creux destinés à la cuisson sur le feu – ont donné leur nom à la *kotlovina*, terme générique désignant les préparations à base de saucisses, de

viandes et, à l'époque moderne, de légumes. Posavina et Turopolje sont la patrie des oies gavées et de leur foie, des porcs de Turopolje – race très ancienne et très goûteuse –, des plats de foie de porc, des rôtis et de la carpe des étangs et des rivières de la région de Sisak. Dans la cuisine de Banovina et de Kordun, l'influence orthodoxe est plus sensible, et plus grande la présence de l'agneau, de fromages divers, du *kajmak* (crème) et de la crème aigre. Podravina propose des jarrets de porc marinés dans de l'ail, bardés de lard et frits dans leur jus allongé de vin blanc.

Le filet de porc placé dans un sac avec des pommes de terre rissolées et rôti au four est un plat bien connu de Međimurje. Dans cette région des contes de fées, on peut encore entendre, dans les brumes qui montent des bosquets de saules et au milieu des prairies, des collines et des rivières, le chant des nymphes et les



Štrukli (pâtisserie bouillie au fromage) de Zagorje

disputes des nains. Cette scène enchantresse est tout imprégnée de l'arôme du *štrukli* (gâteau roulé au fromage blanc), originaire de Međimurje et de Zagorje et confectionné avec de la farine, des œufs, du beurre et du fromage blanc. A Međimurje, le *štrukli* peut aussi être fourré au blé noir bouilli, aux pommes ou aux noix. Le canard, symbole des cours d'eau de la région, est rôti au four et arrosé du vin blanc de Štrigovo. Derrière les façades de la ville baroque de Varaždin au bord de la Drava, les civets de volaille et de gibier embaument l'air depuis que la ville est devenue le siège administratif de la Croatie.

La région de Zagorje ressemble à un grand village qui s'étire, avec ses vieux forts et ses citadelles, témoins de bien des événements historiques qui ont donné au nord-ouest de la Croatie l'empreinte durable de l'Europe centrale. Dans les petites villes et les villages, le poulet pané, les consommés de volaille accompagnés de nouilles faites à la maison, les haricots secs cuisinés, la courge, la choucroute et l'ortie, le *češnjovke* (saucisse à l'ail) et le fameux *krvavice* (boudin) de Zagorje composent les repas habituels. L'un des plats célèbres est le filet rôti de Stubica, rempli d'une farce aux pruneaux, que l'on fait cuire avec du lard et du vin avant de l'arroser de crème fraîche et de crème aigre, ainsi que d'un gobelet d'alcool de prune. D'après les chroniques historiques, cette spécialité fut servie dans les milieux aristocratiques dès le XVI<sup>e</sup> siècle, de même que la fameuse dinde de Zagorje avec le *mlinci* (sorte de pâté en croûte) et, dans les familles riches, le gibier accompagné d'une sauce aux

champignons, de bolets cuits au four ou de chanterelles et de faines cuites à l'étouffée. Les familles moins aisées devaient se contenter de porridge de maïs au lait et de soupe accompagnée du *štrukli* de Zagorje.

Certains plats d'antan ont disparu, mais beaucoup subsistent à Zagreb, qui a conservé les caractéristiques de l'Europe centrale dans son esprit et dans ses spécialités gastronomiques et culturelles, lesquelles reflètent la rivalité avec Vienne dans une charmante mais inégale volonté de s'affirmer. Dans la capitale croate, cette rivalité se manifeste moins par le nombre de plats que par les menus, qui possèdent leurs propres particularités: ainsi, la version provinciale, propre à Zagreb, du *schnitzel* ou du cordon bleu (escalope de veau panée, garnie de jambon et de fromage) est gastronomiquement plus intéressante que son modèle viennois. Les menus de Zagreb proposent aussi toute une gamme de tourtes à la volaille et au gibier, de croquettes de viande, de quenelles de foie servies dans un potage, sans compter le poulet rôti, la dinde de Zagorje ou l'oie de Turopolje accompagnée de *mlinci* pour les occasions festives, la soupe de queue de bœuf, les tripes, le goulache au vin et le *ričet*, plat ancien composé de haricots secs et d'orge bouillis, liés avec du bouillon de viande et de la farine et parsemés de morceaux de viande séchée cuite à l'étouffée. Les consommés de poulet, de canard et de veau, plus épais que leurs équivalents autrichiens, occupent une place particulière. Si les recettes à base de pigeons et de perdrix, d'écrevisses et de grenouilles n'ont pas survécu, la poitrine de veau farcie, elle, a subsisté, tout comme

le strudel aux pommes dont on dit qu'il a été conçu dans les cuisines de Zagreb avant d'arriver à Vienne. Enfin, on trouve le fromage blanc frais, d'origine

## *Le temps s'est arrêté sur la côte*

A l'ouest de Zagreb se trouve la ville de Samobor, elle aussi de style baroque, réputée pour ses côtelettes, ses tranches de biscuit et sa *mustarda* (moutarde de raisin), venue, tout comme le digestif *bermet*, avec les soldats de Napoléon. C'est au sud, à Karlovac, ville de garnison entourée de murailles octogonales et de cours d'eau rapides et limpides, que l'on cuisine sans doute les meilleures truites de Croatie.

Là, dans les cours des habitations de Lika et de Gorski Kotar, on respire des effluves d'agneau et de cochon de lait rôtis à la broche, comme les préparaient jadis – pour des occasions solennelles – aussi bien les soldats croates de l'armée autrichienne que les Serbes orthodoxes le long de la frontière militaire avec la Turquie. On peut goûter l'agneau braisé, la soupe aux épices ou la choucroute de Lika, les pattes d'ours séchées et la *basa*, crème de fromage assez amère et conservée au vinaigre, qui est l'une des spécialités culinaire du secteur. La région de Gorski Kotar et les parcs nationaux des lacs de Plitvice et du mont Risnjak sont d'une beauté étonnante. On y trouve des mets anciens mais toujours appréciés comme le gibier à la broche, la venaison à l'étouffée accompagnée de galettes de maïs, toutes sortes de champignons (cuits à la poêle ou panés) et du fromage fumé.

rurale mais qui s'est solidement implanté en ville. On le consomme parfois en hors-d'œuvre, nappé de crème aigre épaisse.

Cependant, si l'on veut vraiment avoir le sentiment que le temps est aboli, si l'on veut se sentir en union avec la nature, c'est en Istrie qu'il faut aller, cette grande péninsule qui s'élanche dans l'Adriatique comme une flèche de silex. Exception faite peut-être de la Dalmatie, l'Istrie forme le milieu ethnique le plus fermé, et si elle s'est inspirée de la culture de ses modèles et des puissances qui l'ont épisodiquement dominée – depuis les Francs jusqu'aux Vénitiens – elle s'est toujours servie de ces influences extérieures pour renforcer son identité. Il en résulte une cuisine très éclectique. Dans la partie côtière de la presqu'île, les plats de poisson et de fruits de mer dominent: les filets de poisson, langouste aux truffes, coquillages en sauce sur des pâtes, poisson blanc cuit au four, *brujet* d'Istrie (ragoût de poisson), rascasse au vin blanc, d'abord frite, puis braisée et bouillie avec des oignons, de l'ail, du persil et des tomates. De Poreč à Rovinj puis à Pula, Lovran, Opatija et Rijeka, l'Istrie côtière et la Liburnija forment un collier autour du pays. Le long de cet itinéraire, il ne faut pas manquer la fête de la châtaigne à Lovran, celle de l'asperge sauvage avec ses *fritaje* (omelettes aux asperges) et les fêtes annuelles de la cerise. L'intérieur de l'Istrie offre des potages au vin chaud de Teran avec un filet d'huile d'olive, de la cannelle et des clous de girofle,

qui descendent en droite ligne de l'*hypocras*, vin médiéval aromatisé; des soupes épaisses, composées de *bobici* (maïs), de haricots secs, de légumes et de viande séchée; et la *jota*, soupe épaisse faite de haricots secs, de pommes de terre, de choucroute et de viande séchée, originaire de Vénétie mais qui a acquis une saveur bien istrienne. Dans cette région, l'agneau, le gibier et les volailles sont le plus souvent cuits à l'étouffée, à la «*žgvacet*». On fait d'abord cuire la viande avant d'ajouter les autres ingrédients: légumes, fruits et parfois asperges sauvages, autre spécialité locale. Les célèbres dindes de Pazin sont cuites au four avec des pommes. Les filets de porc séchés grésillent

sous le gril, tandis que la morue bouillie ou la morue à la crème attendent les journées d'hiver. Les raviolis et les *fuži* (beignets en forme de fuseau), les risottos et les pâtes à la viande, les sauces aux asperges et aux fruits de mer complètent le menu. Pourtant, rien ne se compare aux plats agrémentés de truffes. Dans l'Europe entière, ces reines noires ou blanches (encore plus coûteuses) de la cuisine istrienne ont rendu célèbre la riche terre noire qui s'étend sous les frondaisons des chênes d'Istrie. Au début de la saison des truffes, le monde gastronomique a les yeux rivés sur les pointers d'Istrie, ces chiens spécialement dressés pour détecter ce délicieux champignon.

## *La Dalmatie, terre du patrimoine vivant*

Sur les îles Kvarner, l'archipel qui s'étend au sud-est de l'Istrie, la tradition autochtone et la tradition vénitienne se fondent dans des plats préparés avec les langoustines locales, qui ont la réputation d'être les meilleures de Méditerranée. L'éventail des spécialités est très large: saucisses séchées, cuites au four ou

à l'étouffée; ragoût d'agneau de Vrbnik; poissons exquis; plats accompagnés d'olives; poisson denté ou dorade, ou encore volailles cuites au four sur un lit de gros sel; coquillages cuisinés dans une sauce au vin; desserts au miel; confitures de figes et poudre d'amande.

## La *gregada* (ragoût de poisson) de Hvar

### Préparation

Cuire à la vapeur 1 kg de pommes de terre coupées en rondelles, 1 kg d'oignons émincés et 5 gousses d'ail pressées. Ajouter une branche de persil hachée et une tomate entière. Quand les légumes sont cuits, ajouter 2 kg de poisson – dorade, rascasse ou congre. A l'aide

d'une écumoire, enlever une partie des légumes cuits, les presser en purée et les remettre dans la préparation. Verser une bonne quantité d'huile d'olive, du sel et du poivre à volonté et laisser mijoter jusqu'à ce que le poisson soit cuit. La *gregada* doit être aussi épaisse qu'un velouté.



Brujet (*ragoût de poisson*) de Dalmatie

La Dalmatie est la quintessence d'un patrimoine que l'on a su préserver, un kaléidoscope culinaire composé de plats d'oursins remontant à l'Antiquité, de salades de poissons crus, de viandes rôties à la cocotte, de pâtes et de pains à l'ancienne, de sauces byzantines aigres-douces et de légumes saracènes, comme les aubergines farcies. Ces légumes, introduits par des cavaliers du désert et des marins d'Asie – avec beaucoup d'autres aliments et condiments, et en même temps que de vieilles techniques culinaires – se sont répandus dans toute la Sicile et l'Apulie avant d'atteindre les potagers de l'Adriatique. La cuisine dalmate abonde en plats d'abats d'agneau, accommodés avec du sang et cuits avec des légumes et des tomates. La Dalmatie se targue de produire le *pršut* (jambon dalmate) qui est peut-être le meilleur produit séché et fumé de la Méditerranée. Les livres de cuisine contiennent de vieilles recettes de pain sans levain (*pogače*) farci de poisson salé, d'oignons et de persil, comme celui que l'on fait à Vis (l'Issa de l'Antiquité), d'où Denys de Syracuse étendit son pouvoir sur toute l'Adriatique. Parmi les plats anciens, il faut citer la *pašticada*, veau mariné et garni, ou le rumsteck cuit à feu doux dans une sauce potagère qui exhale les parfums de Rome, de Byzance et de Venise. Un certain nombre de daubes de poisson se préparent sur les feux millénaires de Dalmatie, comme la *lešada* ou la *popara* (poisson au court-bouillon) de l'île de Korčula, ou la *gregada* (ragoût de poisson) de l'île de Hvar (dont le nom trahit ses liens avec la Grèce). A ces plats s'ajoutent les meilleurs ragoûts de poisson de la Méditerranée,

et surtout le *brujet* dalmate, dont la saveur rappelle tout à la fois la force de la mer, les jardins potagers, les oliveraies et les vignes, et surpasse celle de ses cousins culinaires comme la *caldeirada* portugaise, la bouillabaisse provençale ou le *brodetto*, la *broeta* ou la *burrida* italienne. La Dalmatie prépare aussi le poisson selon des procédés courants sur le pourtour méditerranéen: grillé, au four ou à la broche, frit ou mariné. Depuis l'archipel de Kornati jusqu'à la côte de Dubrovnik, le poulpe, l'encornet et la seiche, farcis avec leur propre chair et, parfois, du fromage de Pag, le jambon fumé et toute une variété de *buzare* (coquillages cuisinés) baignent dans les parfums de la mer, de la vigne, des légumes frais et des épices. Des villes comme Split, Zadar ou Sibenic rappellent le passé avec leur risotto traditionnel, leurs pâtes assaisonnées de sauces au poisson ou à la viande, leur langue garnie, salée et pressée, cuite à l'eau avec des clous de girofle et des graines de coriandre, leur gibier préparé à la dalmate avec du vin, de l'huile d'olive, du jus de citron et du romarin. Le chou, que l'empereur Dioclétien faisait pousser à Aspalathos (aujourd'hui Split), est particulièrement apprécié, mais la bette, le chou sauvage et les légumes secs sont eux aussi très répandus. Dans les deltas de la Krka, de la Cetina et de la Neretva, qui recouvrent le territoire de l'ancien royaume croate, les menus proposent des ragoûts d'anguilles ou de cuisses de grenouille cuits à la cocotte, des anguilles et des grenouilles au four enrobées de jambon fumé et des écrevisses à la menthe sauvage. Au printemps, on sert des escargots des vignes, grillés ou cuits dans

une sauce piquante composée d'échalotes fraîches et de vin.

Dans l'arrière-pays dalmate, on mange d'excellents agneaux ou chevreaux des montagnes, cuits à la broche ou sous forme de viande séchée, des ragoûts

d'agneau ou de veau aux petits pois et de la viande braisée, avec l'omniprésent coulis de tomate. Lorsqu'on récolte les fameux raisins de Plavac, on fait frire de petits pâtés de mouton avec des grains de raisin cuits au four. En se frayant un passage dans les gorges et les ravins de montagne, les saveurs de

## Le *čobanac* de Slavonie

On raconte qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, sous le règne de Joseph II de Habsbourg, sa mère l'impératrice Marie-Thérèse rendit visite au fameux baron Trenk, général en chef de sa vaillante armée. Tandis qu'ils étaient assis en vis-à-vis, dans un petit salon éclairé par des chandelles tremblotantes, un âcre parfum vint chatouiller, dit-on, leurs sens déjà en éveil. «Baron, vous me surprendrez toujours, ce plat est réellement irrésistible...». «C'est du ragoût des bergers, du *čobanac* de Slavonie, votre gracieuse Majesté». «Mais il a un goût de goulache... ou plutôt de ragoût... ou serait-ce du *pörkölt*...?» «C'est cela, c'est à la fois du goulache, du ragoût et du *pörkölt*!» Si l'on en croit l'histoire, pendant cette soirée mémorable, Marie-Thérèse mangea allègrement le *čobanac*, et Trenk lui-même se resservit plusieurs fois du contenu de la grande marmite de cuivre, jusqu'à ce qu'il se sente assez vaillant pour entamer une longue et douce veille. Dans les écuries, les chevaux ne cessèrent de s'agiter jusqu'au lendemain, tandis que le parfum du *čobanac* embaumait la chambre à coucher du baron.

### Préparation

Faire revenir dans de l'huile 200 g d'oignons hachés, 100 g de carottes et de céleri-rave coupés en rondelles, 50 g de persil haché et une gousse d'ail pressée.

Ajouter 300 g de porc et de veau coupés en petits morceaux, et les faire revenir avec du sel, deux cuillères à soupe de paprika, un piment,

une feuille de laurier et un peu d'eau chaude. A mi-cuisson, ajouter de l'eau ou du bouillon de viande.

En fin de cuisson, ajouter des boulettes de pâte préalablement confectionnées avec des œufs et de la farine.

Laisser mijoter 15 minutes, puis ajouter une cuillère d'*ajvar*, 1 dl de crème et 1 dl de vin blanc.



*Čobanac (ragoût de porc et de veau) de Slavonie*



l'islam ont apporté depuis les ports les parfums de la mer et des ingrédients venus de loin, donnant naissance à des plats insolites comme l'*arambašiši* de Sinj, variante dalmate de la *sarma* bosnio-turque (chou ou feuille de vigne farcie). Pour cette spécialité, on préfère à l'ancienne feuille de figuier celle du chou ou de la vigne, que l'on farcit de viande ou de poisson. Grâce aux Turcs qui garantissaient son indépendance, la République de Dubrovnik impressionnait jadis les visiteurs étrangers avec les senteurs bosniaques et ottomanes de ses épaisses soupes aux légumes verts, préparées avec plusieurs variétés de chou, du mouton séché et du jambon fumé. Ce petit Etat et sa cuisine sont également renommés pour les coquillages de la baie de Mali Ston, et ses huîtres d'élevage sont considérées comme les meilleures d'Europe. Pour en finir avec la Dalmatie, citons les ravioli, les gâteaux au fromage, les *kroštule* et les *pašurate* (beignets), acheminés depuis Venise et ses carnivals. Parmi les autres desserts, mentionnons la *rožata* (gâteau au caramel), à base de jaunes d'œufs et de sucre; les *hibovi*, petits pains de figues sèches pressées; le fenouil arrosé d'alcool d'herbes médicinales; les *mantale* de Konavle, gâteaux à base de raisins cuits et pressés; enfin et surtout, la *torta*

*macarana*, le célèbre gâteau de la côte de Makarska, fait d'amandes imprégnées de maraschino, la fameuse liqueur dalmate que vantait si fort Giacomo Casanova.

Les menus variés de la Croatie ont été mitonnés dans le chaudron du temps, qui mijote encore à l'horizon de notre conscience. Dans les plaisirs qu'ils procurent à notre palais, ils associent en une même mosaïque la mer et la montagne, les fleuves et les plaines, les peuples et les croyances. L'histoire connue de la Croatie n'explique qu'une petite partie de ce patrimoine, mais l'on peut encore reconnaître, dans les recettes consignées dans les livres, les ingrédients, les assaisonnements et les plats qui constituaient la cuisine croate originelle. Peut-être cette cuisine est-elle plus particulière qu'originale dans la mesure où, ayant su mêler les influences les plus diverses, elle reflète les traditions de ses voisins et conquérants et témoigne d'époques historiques advenues puis disparues tel le flux et le reflux des vagues ou des troupeaux de moutons. Elle est à la fois dépendante et libre, du moins dans le choix de ses saveurs et de ses arômes. Elle symbolise notre patrimoine commun, qui bout et grille sur le grand foyer du temps.



*Savvas Sakkadass*

## Chypre

# *Une cuisine qui se déguste au fil du calendrier*

La cuisine chypriote grecque est un élément important de l'histoire et de la civilisation de Chypre. La première trace de la présence humaine sur l'île est associée à la nourriture. Sur le site d'Episkopi Aetokremmon, les restes d'un hippopotame nain – qui avait probablement été mangé – ont été retrouvés avec des objets artisanaux remontant à environ 8500 av. J.-C. La plupart des informations concernant l'alimentation sur l'île de Chypre dans les temps anciens sont secondaires. Elles concernent principalement les matières premières utilisées – animaux et végétaux – plutôt que la préparation des plats. D'après les sources les plus anciennes dont on dispose, les ingrédients existant dans la région étaient peu nombreux et de piètre qualité.

Les premiers habitants permanents n'apparurent sur l'île qu'en 7000 av. J.-C., au début du néolithique. Les vestiges archéologiques révèlent que leurs principales occupations étaient la culture de la terre et la poterie.

Des flèches et des arcs en argile montrent qu'ils pratiquaient aussi la chasse et la pêche. Des restes de graines carbonisées provenant de sites préhistoriques indiquent qu'à cette époque les Chypriotes cultivaient ou utilisaient déjà une assez grande variété d'aliments, dont l'engrain, le blé, le seigle, les lentilles, les pois, les pois chiches, les mûres, les figues, les grenades, le raisin, les olives, les caroubes, les pistaches et les câpres. Les oiseaux faisaient aussi partie de l'alimentation des anciens Chypriotes et les vestiges de poissons et de mollusques sont nombreux sur la plupart des sites archéologiques. Selon l'historien grec Strabon, Chypre était autosuffisante en blé et il semble qu'en cas de besoin ses habitants pouvaient s'approvisionner dans d'autres pays. La navigation, les voyages, les guerres, les colonies, les conquérants et les expéditions mirent les Chypriotes grecs en contact avec d'autres civilisations. De nouveaux ingrédients et techniques furent donc introduits dans l'île. A la fin du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., les Chypriotes

utilisaient des plantes aromatiques et de nombreuses herbes, notamment pour assaisonner les sauces et les plats de résistance et pour aromatiser les boissons.

Pendant des siècles, le pain, l'huile et le vin constituèrent la trinité de base de l'alimentation. Les Mycéniens cuisinaient à l'huile d'olive et avaient une prédilection pour l'agneau, le chevreau et le porc, le pain de froment et de seigle, le fromage, le lait et les haricots. Au milieu de l'Époque géométrique (900-700 av. J.-C.), les *ovelos* (broches) furent importées pour préparer les repas des guerriers. A la fin de cette période, l'arrivée de poteries grecques (amphores et cratères) montre que les habitants de l'île adoptèrent

de nouveaux ustensiles pour manger et surtout pour boire. Tout laisse penser que le vignoble était cultivé depuis le néolithique. Homère écrit que, dans les symposiums et repas royaux, il fallait boire du vin. Dans son *Deipnosophistae* (Banquet des sophistes), Athénée fait état de sources culinaires et de recettes élaborées illustrant les aliments de la période allant du XII<sup>e</sup> au II<sup>e</sup> siècles av. J.-C. La période de gloire de Chypre dura de l'époque classique (709-332 av. J.-C.) jusqu'à l'époque hellénistique (325-58 av. J.-C.). Dans les comédies du III<sup>e</sup> siècle av. J.-C., les Grecs accusent les Chypriotes de mener une vie sensuelle et d'avoir des goûts et recettes étranges. A l'époque romaine (58 av. J.-C.-330 ap. J.-C.), les Chypriotes appréciaient



Mosaïque de la Maison de Dionysos: Dionysos, Akmé et Icare, Paphos (Chypre)

les repas «de Lucullus», avec fruits de mer, escargots et champignons. Ces aliments étaient aussi servis après les funérailles.

L'époque byzantine (330-1191) a vu la fusion des diverses cuisines régionales de Chypre, celles des côtes septentrionales et méridionales, et des montagnes et des villes. Par les routes commerciales arrivèrent les épices, le sucre et de nouveaux légumes sur le marché chypriote, favorisant ainsi l'expérimentation. Au fil des ans, de nouvelles tendances culinaires se sont affirmées: d'une part la cuisine orientale ou byzantine, élaborée, d'autre part la cuisine chypriote, plus maigre, basée avant tout sur les traditions locales et utilisant moins de produits étrangers. Mais la cuisine chypriote employait quand même des épices comme la noix de muscade avec les pois cassés pour les jours de jeûne, et le sel avec les figues fraîches, importantes dans l'alimentation de tous les jours.

Le sucre a été introduit à Byzance à peu près à la même époque, dès le XII<sup>e</sup> siècle, ce qui explique la production de liqueurs et de douceurs: dessert au riz avec du miel, confitures et confiseries de coings et de poires. Les vins aromatisés de graines d'anis, de mastic et de résine – ancêtres des liqueurs contemporaines – étaient populaires.

La plupart des innovations culinaires dans la cuisine chypriote ont eu lieu pendant l'époque byzantine. A cette époque, l'alimentation de base comportait de la viande, du poisson et de la viande séchée qui venait

d'être découverte. Au cours du XII<sup>e</sup> siècle, le caviar, la laitance de poisson et les harengs séchés furent importés de Grande-Bretagne. L'aubergine et les oranges amères vinrent s'ajouter aux produits alimentaires. Autre innovation: le remplacement des feuilles de figues par les feuilles de vigne pour les *koupepia* (feuilles de vigne farcies de riz et de porc ou d'agneau émincé, et assaisonnées d'huile d'olive, de sel et de poivre). S'agissant des produits laitiers, notons l'invention du fameux fromage *halloumi* et de la *feta*.

Les Chypriotes furent aussi influencés par les Francs et les Vénitiens, très impressionnés par les produits locaux et l'abondance de gibier et de viande sur l'île. Les petits oiseaux bouillis conservés dans du sel et du vinaigre avec des herbes aromatiques étaient célèbres. A cette époque, seuls les Chypriotes savaient cuisiner avec du vin.

Avec l'occupation turque de l'île en 1571, la pauvreté se généralisa. La conservation des aliments permettait à la population de se nourrir sainement toute l'année: légumes conservés dans du vinaigre, viandes fumées, légumes secs et sucreries. C'est à cette époque que les influences turques et arabes commencèrent à se faire sentir dans des plats comme le *tavas* (agneau ou chèvre, pommes de terre et herbes mijotés dans un pot en terre au four) et les *kebabs sheftali*, boulettes de viande épicées et grillées sur les braises.

Plus récemment, après la chute de l'Empire ottoman au début du XX<sup>e</sup> siècle, la cuisine de Chypre est

devenue plus cosmopolite avec l'introduction de mets provenant du monde entier: gâteau de Noël anglais, pizza italienne et les universelles chips. Les *chapati* ont été empruntées aux troupes indiennes stationnées à Chypre pendant la seconde guerre mondiale.

A la fin de la colonisation britannique en 1960, l'urbanisation apporta à la cuisine chypriote de nouvelles recettes et de nouveaux modes de conditionnement de la nourriture, avec les boîtes de conserve. La cuisine contemporaine chypriote est le fruit de traditions locales et d'influences étrangères qui ont cessé d'être considérées comme telles. Elle utilise par exemple

## *La cuisine chypriote au fil du calendrier*

Toute l'année, les coutumes locales, les cérémonies religieuses et les fêtes familiales sont l'occasion de déguster les spécialités traditionnelles de la cuisine chypriote. La vie modeste des simples Chypriotes a permis à cette gastronomie d'évoluer vers un métissage très réussi des cultures grecque, orthodoxe et byzantine. Elle est d'une richesse exceptionnelle pour une île si petite. Les fêtes saisonnières et religieuses s'égrènent tout au long de l'année, et chacune a ses spécialités.

A Chypre, *le Nouvel An* est la journée de saint Basile. C'est un jour d'optimisme où les Chypriotes espèrent que la nouvelle année leur sera favorable. Quiconque trouve une pièce dans la tranche de *vasilopitta*, gâteau

des ingrédients inconnus jusqu'au Moyen Age, comme la pomme de terre, la tomate, les épinards, les bananes, le café et le thé qui sont, pour la plupart, arrivés à Chypre après la découverte de l'Amérique. Les herbes employées aujourd'hui sont principalement le basilic, l'origan, la menthe (menthe sauvage) et le thym. Le yaourt est important à la fois comme ingrédient et comme accompagnement.

Avec l'évolution rapide de la société chypriote, les avancées technologiques dans la production, la préparation, la cuisson des aliments et le service sont à l'origine d'une conception nouvelle et critique de l'art culinaire.

de Nouvel An, est assuré d'avoir de la chance dans l'année qui vient. Selon une autre coutume, une personne amoureuse chante «saint Basile montre-moi si un tel ou une telle m'aime», pour savoir si cet amour est ou sera réciproque. On jette ensuite une feuille d'olivier dans la cheminée et, si l'on entend un craquement, les amants seront bientôt réunis.

*L'Épiphanie*, célébrée le 6 janvier, est un jour de fête où tous les Chypriotes se rendent à l'église pour demander une nouvelle année prospère. Pour symboliser le baptême du Christ, on jette une croix dans la mer, dans une rivière ou dans un lac. L'Épiphanie est aussi le dernier jour où les esprits du mal hantent la terre. Les familles se rassemblent pour partager un



*Les vendanges*

banquet comportant plusieurs plats. Elles montent ensuite sur les toits pour faire leurs adieux aux esprits du mal. Les *loukoumades* – beignets frits avec du miel – sont les douceurs populaires du jour.

*Le carnaval*: pendant ces deux semaines de fêtes et de ripailles qui précèdent le grand jeûne du Carême, les Chypriotes font bombance pour se préparer à cette période frugale. Le carnaval commence un jeudi, jour où l'on mange de la viande grillée. De nombreux villages et villes célèbrent cette fête, mais Limassol est particulièrement célèbre pour son carnaval et ses processions. La dernière semaine du carnaval est «la semaine du fromage». Elle se termine le jour du «Lundi vert», premier jour du Carême où les Chypriotes se rendent à la campagne, pour pique-niquer de légumes, d'olives, de pain et de salade, et de vin de village.

*Le Carême* est encore suivi très assidûment par de nombreux Chypriotes qui ne consomment alors ni viande, ni poisson, ni produits laitiers mais des légumes secs et frais et des fruits, en particulier des légumes verts. Citons en outre les diverses tourtes, dont la *kolokopitta*, à base de potiron, de raisins secs et de blé concassé, la *tahinopitta*, à base de *tahini* (pâte de sésame), et la *spanakopitta* (épinards et œufs enrobés de pâte phyllo).

*Pâques* est la principale fête religieuse de l'année. Tous les membres de la famille se rassemblent pour la célébrer. La soupe *avgolemono* (bouillon avec des

œufs et du citron) est un plat pascal traditionnel, comme le sont les *flaounes*, tartes salées préparées dans toutes les familles. Elles contiennent un fromage spécial, des œufs, des épices et des herbes (souvent de la menthe), fourrés dans une pâte levée. Les gens brisent les œufs les uns contre les autres en proclamant «*Christos Anesti – Alithos Anesti*» («Le Christ est ressuscité – Il est vraiment ressuscité»). Le plat principal de Pâques est la *souvla* (gros morceaux d'agneau grillés à la broche et servis avec des pommes de terre et de la salade). Le cérémonial de la fête de Pâques comprend aussi des chants et des danses.

*L'été*. Pendant l'été, les bonnes ménagères chypriotes préparent de l'eau de fleurs d'oranger et de l'eau de rose pour les soins du visage et pour aromatiser les pâtisseries et les conserves de fruits (*glyko*). Ces douceurs sont servies aux invités avec le café durant l'été.

*Mariages*. Populaires pendant l'été, ces événements heureux rassemblent tout le village. On prépare le resi, riche pilaf d'agneau et de blé, et de petits pains spéciaux, les *loukoumia*, sont servis aux invités.

*Septembre*. Les *souzoukos* se préparent à partir de la fête du vin de Limassol. Ce sont des entremets tendres que l'on obtient en trempant des amandes dans du jus de raisin frais. Les vigneronnes font déguster les vins chypriotes aux visiteurs et leur montrent comment fonctionnent les pressoirs et les alambics. La fête se poursuit avec les danses traditionnelles de la moisson, qu'accompagne un vaste assortiment de mets.



*Les récoltes.* C'est l'époque la plus laborieuse de la Chypre rurale. Les récoltes doivent être terminées avant les pluies de l'automne. Elles commencent à la fin août avec les amandes, les caroubes, le raisin et les olives. Les Chypriotes les célèbrent avec des fêtes du raisin, en préparant des *souzoukos* et des *palouzes*, dessert à base de jus de raisin non fermenté. Après la récolte des caroubes, on déguste les *pasteli*, sucreries à base de miel et de graines de sésame ou de noix, et de sirop de gousses de caroube bouillies, étalée sur des tranches de pain frais. Enfin, on produit du vin nouveau: le *koumantaria* est l'un des vins les plus célèbres du monde.

## *Nourriture et musique*

L'amour et la nourriture, la musique et les chants sont liés à la grande tradition chypriote de l'hospitalité où le vin a toujours tenu une place essentielle. Les grands festins des royaumes antiques étaient l'occasion de se régaler de force gibier, viande, raisins, et autres fruits et épices succulents. Ils se déroulaient au son des flûtes, des instruments à vent, des cymbales, des crécelles et des chants.

Depuis l'époque antique, l'invasion et l'occupation permanente de Chypre par des puissances étrangères (Égyptiens, Romains, Francs, Génois, Vénitiens, Turcs et Britanniques) ont permis à des influences très diverses de s'exercer sur la musique autochtone de l'île et sur sa cuisine. Parmi les principaux

*Noël.* A Chypre, de nombreuses personnes observent encore le jeûne de l'Avent. Jadis, chaque famille abattait un cochon et salait, séchait ou fumait la viande fraîche pour la conserver tout l'hiver. Aujourd'hui, de nombreuses familles font encore des *loukanika* (saucisses fumées) pour Noël. Le gâteau de Noël chypriote, vraiment excellent, s'inspire essentiellement d'une recette britannique adaptée aux ingrédients locaux. Dans le passé, la traditionnelle cuisine au four de Noël ne se faisait que quelques jours avant le 25 décembre. On préparait alors des *kourambiedes* (sablés recouverts de sucre), des *melomakarouna* (petits pains d'épice trempés dans du sirop de miel) et des *koulourias* (pains traditionnels au sésame).

événements musicaux, on organise encore parfois des *tsiattista*, concours de chants qui ont lieu lors des mariages ou d'autres jours de fête. Une mélodie spéciale accompagnait la préparation de pâtes servies avec du poulet bouilli et du fromage râpé *halloumi*.

Au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, avant l'ère de la réfrigération, de l'irrigation, des transports et de la croissance économique, le Chypriote moyen consommait de nombreux aliments salés, marinés ou conservés dans du sucre, selon les régions. Mais ces vingt dernières années, selon M. Tornaritis, historien de la cuisine chypriote, les habitudes culinaires ont radicalement changé et l'alimentation traditionnelle appartient quasiment au passé.

## *Des produits du terroir*

Aujourd'hui, la cuisine et l'alimentation restent centrées sur les produits du terroir. La nourriture est entièrement saisonnière; ses saveurs sont renforcées par les herbes sauvages de montagne, l'origan, le thym, la menthe, la sauge et la lavande. L'huile d'olive est largement utilisée. Dans la mythologie antique, Zeus lança un défi aux dieux en promettant la terre convoitée d'Attique à celui qui lui ramènerait l'invention la plus utile: ce fut l'huile d'olive.

Si l'huile d'olive reste essentielle pour la cuisine, on l'utilise quand même moins que par le passé. Les choses évoluent avec la mécanisation du travail qui transforme les habitudes alimentaires. De nombreuses vieilles recettes sont toutefois encore à l'honneur: les soupes, par exemple, restent populaires, surtout l'hiver à la montagne et à la campagne. Elles sont préparées et servies comme elles l'étaient il y a des siècles, soit avec des céréales soit avec des laitages comme le *trahanas* (pâte de céréale et de



Mézès (*hors-d'œuvre*)

lait maigre) et l'*halloumi*. Les soupes *avgolemono*, de lentilles, de poisson et de légumes sont aussi des plats traditionnels. Un terme suscite la perplexité des étrangers: celui de *salade*. Les Chypriotes appellent *salades* de nombreux plats différents. Par exemple les *mézès* (hors-d'œuvre), petits plats généralement accompagnés d'ouzo ou de vin, comme les aubergines rôties, la *melitzano salata* (purée d'aubergine) et le yaourt, le *tzatziki* au concombre et à l'ail. Tous ces plats sont considérés comme des *salades*, peut-être parce qu'ils sont servis froids.

## Les mézès

Pendant des siècles, les Chypriotes ont accompagné leurs boissons alcoolisées d'une multitude de petits plats délicats et délicieux, les *mézès*. Les *mézès* sont une spécialité traditionnelle des jours de fêtes religieuses, des anniversaires, des mariages et des funérailles. Lors de ces fêtes, le repas est interminable. On chante et on plaisante en buvant du vin et de la *zivania*, alcool fort proche de la vodka.

Les *mézès* sont une tradition dans toute l'île de Chypre. On compte jusqu'à trente plats qui chantent les authentiques saveurs de l'île. D'abord, les olives vertes et noires puis le *tahini*, le *skordalia* (sorte d'aïoli), le *tarama* (purée de laitance de poisson) et le *tsatziki*, servis avec un panier de pain frais et une «salade villageoise». Les poulpes au vin rouge, les escargots à la sauce tomate, les cervelles aux câpres marinées (*kappari*) et les *moungra* de chou-fleur

Parmi les *salades*, citons aussi les légumes verts bouillis, servis à température ambiante ou rafraîchis et assaisonnés de jus de citron ou de vinaigre, de sel et d'huile d'olive. De nombreuses *salades* sont servies chaudes ou à température ambiante. La *salade* traditionnelle («salade villageoise» ou tout simplement «salade chypriote»), se compose de tomates mûres, d'olives, d'oignons crus, de piments, de concombres et de plantes aromatiques comme l'origan, la menthe et le thym. On y ajoute généralement une tranche de *feta*.

(chou-fleur mariné) sont parmi les *mézès* les plus originaux servis aujourd'hui. Sont également proposés des légumes verts, certains crus, certains assaisonnés de jus de citron et de sel, du poisson, du fromage *halloumi* grillé, des *loutza* (filets de porc fumé), des *keftedes* (boulettes de viande), des *sheftalia* (rissolés de porc) et des saucisses *loukanika*.

Viennent ensuite les *kebabs*, les côtelettes d'agneau et les poulets. Pour finir, on sert les fruits ou le *glyko* (fruits ou parfois petits légumes cuits dans du sirop); à l'île de Chypre, la tradition veut que l'on accueille chaque invité avec du *glyko* accompagné d'un verre d'eau.

La préparation du *glyko* se transmet de mère en fille. Les femmes sont très fières de l'offrir à leurs visiteurs.

## Le pain de Chypre

Un des principaux produits agricoles de Chypre depuis les temps anciens est le blé. Le climat, propice à la culture des céréales, a permis le développement de l'agriculture et, très tôt, les habitants ont reconnu la valeur nutritive du blé qui est devenu la base de leur alimentation quotidienne.

Le blé est transformé selon des méthodes traditionnelles immuables en un pain d'excellente qualité qui a fait le renom des Chypriotes.

De nombreux écrivains et poètes antiques se sont fait l'écho de l'excellence des pains chypriotes. Le poète Efvoulos dit qu'il est «difficile d'ignorer le pain de Chypre [...] parce qu'il vous attire comme un aimant». De même, l'historien grec Strabon dit que, dès le VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C., les pains de l'île étaient loués par ceux qui les avaient goûtés, et tout particulièrement ceux à base de froment.



Fabrication du pain dans un village

Les cuisines étrangères ont influencé la cuisine chypriote mais les Chypriotes ont gardé leurs traditions et leurs plats originaux intacts et vivants au cours des siècles, en les transmettant de génération en génération.

### Bibliographie

1. Amaranth, S., *Kopiaste*. Limassol, Chypre, 1968.
2. Davies, G., *The Taste of Cyprus, A seasonal look at Cypriot Cooking*, Nicosia, Chypre, 1998.
3. Evangelatou, F., *Traditional Recipes from the Village*, Nicosie, Chypre. *Food and the Traveler. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*, Intercollege Press, Nicosie, Chypre, 2000.
4. Hadjioannou, A., *Customs of Cyprus*, Nicosie, Chypre, 1999.
5. Hansen, J., «Palaeoethnobotany in Cyprus: Recent research», in Renfrew, J.M., *New Light in Early Farming*, Edinbourg, 1991.
6. Held, S.O., *Colonization and Extinction on Early Prehistoric Cyprus*. On the mammals of early prehistoric Cyprus, 1991.
7. Ioannou, T., *Culinary Art through our History and Culture*. Nicosie, Chypre, 1978.
8. Ioannou, T., *The Tastes of our Kitchen, A Heritage of 3300 years*, Nicosie, Chypre, 1989.
9. Karagiorgis, V., (1996), *The Coroplastic Art of Ancient Cyprus. The Cyprus Archaic Period. Monsters, monsters animals and Miscellanea*, Nicosie, Chypre, 1996.
10. Lysaght, P., *In Cyprus Traditional Food Makes a Visitor*, 1998.
11. Masson, O., «Kypriaka» XVIII: Amargetti, un sanctuaire rural pres de Paphos, in *Bulletin de Correspondance Hellénique*, 1994.
12. Prince, T., *Food from the Village*. Thanos Press, Paphos, Chypre, 1998.
13. Simmons, A., «Preliminary Report on the Akrotiri Peninsula Survey», 91, *Report of the Department of Antiquities Cyprus*, Nicosie, Chypre, 1992.

*Else-Marie Boyhus*

## Danemark

# *Cuisine et construction nationale*

Pour les historiens, la chronologie est un outil qui permet d'organiser la masse énorme des événements. Ils divisent ainsi l'histoire de l'humanité en plusieurs périodes: la préhistoire, l'Antiquité, le Moyen Age et les époques prémoderne, moderne et contemporaine. Les historiens de l'art utilisent une classification différente: périodes romane, gothique, Renaissance, baroque, rococo, classique, et ainsi de suite. Les politologues analysent le flux des événements à travers la succession des dynasties et des

gouvernements. Cependant, aucune de ces catégories ne fonctionne pour l'histoire de la cuisine, qui appelle donc une nouvelle chronologie.

D'après des sources danoises, j'ai distingué trois grandes époques dans l'histoire de la cuisine: la première va de la préhistoire au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, la deuxième du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle au milieu du XX<sup>e</sup>, la troisième du milieu du XX<sup>e</sup> siècle à nos jours.

### *La première époque*

Cette époque correspond à la longue période préindustrielle qui a duré jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. On vivait alors en autarcie: une ferme devait pourvoir aux besoins de ses habitants, rien de plus. Il ne s'agissait pas de faire des profits, mais d'assurer sa subsistance. Chaque maisonnée constituait d'importantes réserves et se nourrissait de denrées qui pouvaient être produites sur place et conservées longtemps, comme le seigle pour le pain, l'orge pour la bouillie, le malt pour la bière. Les pois secs, le porc



*Pommes de terre tout juste récoltées*

salé, le hareng au vinaigre et le poisson salé et séché (notamment la morue) faisaient aussi partie de cette économie. Pendant l'hiver, le chou vert était le seul légume frais disponible. Plus tard, le chou blanc, les carottes et d'autres légumes racines furent introduits, mais on ne connaissait pas encore la pomme de terre.

On cuisinait directement sur le feu; seules les familles aisées disposaient de plusieurs foyers et d'ustensiles tels que le tournebroche. Les familles ordinaires n'avaient qu'une seule cheminée, ce qui

## *La deuxième époque*

On pourrait l'appeler l'«âge de la cuisinière en fonte». C'est à cette époque que sont nés le Danemark moderne et, avec lui, la cuisine danoise.

Apparue au milieu du XIX<sup>e</sup>, la cuisinière à bois en fonte avait gagné presque toutes les demeures à la fin du siècle. Elle permettait de préparer plusieurs mets à la fois, y compris des plats cuits ou rôtis au four.

Cette véritable révolution dans les cuisines eut lieu au moment où le Danemark, qui n'était jusqu'alors qu'un groupe de régions séparées, se transformait en une nation unie. Grâce à la construction de nouvelles routes et au développement du chemin de fer et du bateau à vapeur, les différentes parties du pays n'étaient plus isolées. Une unification similaire s'opérait dans les mentalités à travers l'éducation, les mouvements spirituels et nationalistes et la lutte

limitait la cuisine à des plats préparés dans un unique récipient. On cuisait le pain une fois par mois dans un grand four à pain. Le pain de seigle et la petite bière formaient la base de l'alimentation. La nourriture variait beaucoup selon les régions; certains plats locaux de cette époque sont toujours appréciés de nos jours, bien que seuls le Bornholm et le Schleswig du Nord possèdent encore une cuisine régionale digne de ce nom. Ailleurs au Danemark, les différences régionales ont disparu au cours du XIX<sup>e</sup> siècle.

pour la démocratie. Les mouvements populaires s'organisaient, encouragés par la création de coopératives qui restructuraient la production et le commerce des denrées agricoles. A mesure que le Danemark devenait un pays exportateur, la prospérité et la confiance s'instauraient dans les campagnes, tandis que les classes moyennes urbaines gagnaient en pouvoir et en influence et que le mouvement ouvrier se renforçait. Il existait des inégalités sociales, mais elles étaient moins prononcées que dans bien d'autres pays.

Cette construction de la nation danoise coïncida avec le passage de l'autosuffisance à l'économie de marché. L'ancien système du stockage se vit remplacé par une économie de consommation reposant principalement sur des biens achetés. Avec l'expansion de la vente au détail, les produits alimentaires

frais devinrent accessibles à tous. Cette transformation de la cuisine danoise s'aligna sur les normes et les habitudes alimentaires de la classe moyenne urbaine. Les repas se composaient de deux ou trois plats: en entrée, une soupe sucrée aux fruits ou au gruau, en plat de résistance, de la viande ou du poisson avec une sauce et des pommes de terre bouillies, et le dimanche, un dessert.

*Pêcheur sur un chalutier*

Le Danemark était assez prospère pour que se développe un véritable art culinaire, qui connut son apogée entre 1880 et 1910. La vie sociale était très active, et composer un repas avec savoir-faire devint une question de prestige. Cet environnement créait des conditions favorables aux producteurs, aux fournisseurs et aux cuisinières professionnelles, employées à plein temps ou pour certaines



occasions. Si la gastronomie internationale et française était connue au Danemark, le pays élaborait également sa propre cuisine. Cependant, alors que

dans les autres pays européens, les grands hôtels et restaurants internationaux donnaient le ton, la cuisine bourgeoise du Danemark se créait à la maison.

## *Spécialités de l'âge de la cuisinière en fonte*

A cette époque, les rôtis en sauce accompagnés de pommes de terre deviennent la norme, tout comme les consommés aux boulettes de viande ou de farine, habituellement suivis de bœuf bouilli en sauce aigre-douce au raifort et aux raisins de Corinthe. L'un des traits caractéristiques de cette période est le goût pour les saveurs aigres-douces. Ainsi, porc, oie ou canard sont rôtis avec des pommes et des pruneaux et servis avec une sauce brune, du chou rouge à l'aigre-douce et des pommes de terre caramélisées.

Le lait, denrée rare jusque-là, est disponible en quantité, ce qui entraîne notamment une nette amélioration de la qualité du beurre. Au lieu de la bière et du pain de seigle, ce sont maintenant le lait et les pommes de terre qui constituent la base de l'alimentation. La béchamel au persil devient alors – et elle l'est toujours – un accompagnement très prisé pour des plats comme le jambon rôti, l'anguille, le hareng et toutes sortes de viandes bouillies et salées.

Les légumes frais se diversifient considérablement et la pomme de terre prend une place prépondérante. Les Danois (en particulier les hommes) apprécient surtout le chou blanc, les choux de Bruxelles, le chou vert, les petits pois et les carottes, servis en béchamel.

Au début de l'été, ils savourent le *ruskomsnusk*: une jardinière de pommes de terre nouvelles, de petits pois et de carottes en béchamel, le tout assaisonné de persil et accompagné de tranches croustillantes de poitrine de porc grillée.

Le gibier, auparavant réservé à une petite élite, est désormais accessible aux classes moyennes. Il est lui aussi accommodé avec du lait ou de la crème. La viande est rôtie, puis braisée, et servie avec une béchamel ou une sauce à la crème, de la compote de pommes et de la gelée de groseilles. Parmi les plats de tous les jours, on compte le «faux lièvre»: il s'agit d'un pain de porc et de veau hachés façonné de manière à ressembler à un lièvre, lardé comme du gibier et accompagné d'une béchamel.

L'avènement du hachoir, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, est une innovation importante. La viande hachée devient un ingrédient répandu et donne naissance à quelques classiques de la cuisine danoise, comme les boulettes de porc ou de veau frites (*frikadeller*) ou bouillies (*boller*), nappées d'une sauce au curry ou au céleri. Le bœuf à la danoise (*dansk bøf*), haché, frit et accompagné d'oignons braisés, est un mets très populaire, à ne pas confondre avec le *engelsk bøf* (filet de bœuf aux



oignons). Ces plats sont servis avec de la sauce brune et des pommes de terre et garnis de cornichons, de betteraves ou d'une version danoise de la salade de concombres: de fines tranches de concombre salées et marinées dans un mélange d'eau sucrée, de vinaigre et de poivre noir.

A partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le poisson frais devient accessible. Les poissons des mers septentrionales sont tout simplement excellents. Le cabillaud extra-frais, cuit au court-bouillon et servi avec des pommes de terre, du beurre fondu, des œufs durs hachés et de la moutarde ou une sauce moutarde

est un mets de roi. La fraîcheur et la qualité du poisson dispensent de préparations élaborées: ainsi, le carrelet est délicieux poché, simplement accompagné de beurre frais fondu et de persil. Malheureusement, cette façon d'accommoder le carrelet a presque disparu: aujourd'hui, on le fait presque toujours frire.

Le poisson fumé est une autre spécialité de cette époque. Parmi les méthodes de conservation, le fort salage pratiqué autrefois et le fumage à froid ont disparu. Ces méthodes sont remplacées par un salage léger, suivi d'un fumage à chaud qui vise uniquement à rehausser le goût. Cette technique est utilisée pour

*Harengs fraîchement fumés, pain de seigle, jaune d'œuf, radis et ciboulette*



D  
a  
n  
e  
m  
a  
r  
k

des spécialités comme le hareng, le maquereau et le saumon fumés. Les Danois apprécient également les crevettes grises, achetées vivantes puis plongées dans l'eau bouillante, décortiquées et servies sur une tranche de pain beurré.

L'introduction de la betterave à sucre fait baisser le prix du sucre, et les entrées sucrées comme la soupe

Kranskekagehuset (*pâtisserie*)

de pommes et la *sødsuppe* (soupe de fruits) deviennent courantes. Les desserts se diversifient, avec des plats comme le *rødgrød* (compote de fruits rouges accompagnée de crème fraîche) et la charlotte aux pommes: dans un moule, on alterne des couches de pommes et de chapelure revenues dans du beurre; après cuisson au four, la charlotte est démoulée et décorée de crème fouettée et de gelée de groseille.



L'association d'ingrédients rouges et blancs est très populaire, car elle rappelle le drapeau danois; on la retrouve dans le dessert de Noël, le *risalamande*, plat typiquement danois malgré son nom de consonance française. Il s'agit d'une mousse sucrée de riz rond bouilli dans du lait vanillé et mélangé à de la crème fouettée et des amandes, servie avec un coulis de cerises tiède.

Avec la cuisinière en fonte, la pâtisserie maison prend vraiment son essor. Au même moment, les pâtisseries et boulangers professionnels gagnent en importance. Parmi les spécialités danoises, citons le *wienerbrød* et le *kransekage*. La première de ces pâtisseries, malgré son nom de «pain viennois», est parfaitement inconnue à Vienne! Il s'agit d'une pâte que l'on plie et étale plusieurs fois avec du beurre, comme une pâte feuilletée, fourrée d'une crème pâtissière aromatisée ou de différentes préparations sucrées. Le *kransekage* est une confiserie faite de massepain (pâte d'amandes, sucre et blanc d'œuf) découpée en couronnes de tailles différentes que l'on empile pour former un cône. Celui-ci est décoré de filets de glaçage blanc, de papillotes, de petits drapeaux danois et surmonté d'une figurine représentant un couple de mariés ou un premier communiant. On sert aussi le *kransekage* lors du réveillon du jour de l'An; il prend alors la forme non pas d'un cône, mais d'une corne d'abondance.

Dans les années 1880, parallèlement à la cuisine traditionnelle, se développe une forme plus festive de déjeuner, le *smørrebrød* (tartines froides). Sur une

tranche de pain de seigle beurrée, on étale diverses préparations: salade de hareng au vinaigre, hareng fumé, saumon fumé, anguille fumée avec un œuf brouillé, *corned-beef* aux pickles et au raifort, langue de veau et macédoine, rôti de porc aux pommes et pruneaux ou au chou rouge, pâté de foie et cornichons, fromage fort, rhum et confiture.

Autre phénomène typiquement danois, le buffet froid commence à se répandre à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Il comprend plusieurs parties. La première est consacrée aux poissons: rollmops, hareng frit au vinaigre, saumon fumé, filets de poisson tièdes en sauce rémoulade, crevettes et divers fruits de mer. La deuxième partie se compose de charcuteries et de viandes froides (saucisson, filets de porc fumé, jambon, rôti de bœuf, pâté de foie...) ainsi que de plats chauds comme des fricadelles (boulettes de viande frites), des médaillons de porc et, à Noël, du rôti de porc ou du canard au chou rouge. Viennent ensuite les fromages et, enfin, une sélection d'entremets et de fruits. Tous les plats salés sont accompagnés de pain de seigle, de pain blanc et de beurre.

Pendant cette période de construction de l'identité nationale, le *fælles kaffebord* revêt une signification particulière. L'«heure du café» est un élément indispensable des meetings populaires, où les participants se réunissent pour chanter en chœur et écouter des discours. A la fin de la réunion, le café est servi avec de petits pains aux raisins beurrés, des pâtisseries danoises, des parts de génoise et de gâteau fourré et

une grande variété de biscuits et de petits gâteaux. Cette collation prit une place particulièrement importante lors des réunions des nationalistes danois organisées au Schleswig du Nord après la défaite du Danemark face à la Prusse, en 1864. Pendant une bonne partie du XX<sup>e</sup> siècle, l'«heure du café» est restée un élément incontournable des réunions politiques et populaires dans tout le pays, et cette tradition perdue aujourd'hui, bien que sous une forme plus réduite.

La première moitié du XX<sup>e</sup> siècle n'est pas une époque faste pour la cuisine danoise. Il n'y a ni

## *La troisième période*

A partir de 1960, de grands changements se produisent. De plus en plus de femmes travaillent; elles ont toujours beaucoup à faire à la maison, mais le rôle de femme au foyer ne constitue plus leur principale occupation. La cuisine s'équipe de fours électriques, réfrigérateurs, congélateurs et autres appareils qui facilitent le travail. En semaine, les repas se réduisent à un seul plat.

Avec l'avènement des supermarchés et le phénomène de mondialisation, de nouveaux aliments du monde entier font leur apparition. L'influence américaine est manifeste dans la généralisation des salades, des pâtes, des pommes de terre au four, du barbecue, de la dinde et des plats au poulet prêts à consommer. La cuisine italienne s'impose elle aussi avec la popularisation des tomates, des pizzas et des différentes sortes de pâtes.

renouvellement, ni innovation par rapport au siècle précédent. On accorde davantage d'importance à la valeur nutritionnelle, à l'hygiène et au prix qu'à l'art culinaire. Les familles devenant moins nombreuses, seules quelques-unes peuvent encore se permettre de recourir à des traiteurs ou d'employer une domestique à plein temps pour faire la cuisine. Au même moment, une industrie alimentaire en plein essor offre des substituts à bon marché comme la margarine, le bouillon en cubes, les arômes et les essences. Tout cela aboutit à une cuisine appauvrie et inutilement lourde.

L'augmentation des richesses permet à tous d'accéder à tout: le monde entier est dans nos assiettes. Nos choix alimentaires sont à la fois personnels et nationaux. Par exemple, parmi les spécialités méditerranéennes, les Danois ont adopté des plats crémeux comme la moussaka et les lasagnes, les plus proches de la cuisine danoise à base de lait caractéristique du XIX<sup>e</sup> siècle.

Les habitudes alimentaires ont cependant la vie dure, et sauces et pommes de terre n'ont pas disparu malgré leur rejet par les gourmets et l'arrivée de nombreux plats et aliments étrangers. Au Danemark, et ce depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le réveillon de Noël est le principal repas de fête de l'année. Ce soir-là, tous les Danois se régalaient de mets de la deuxième époque culinaire, celle de la cuisinière en fonte: rôti de porc ou



Buffet de Noël à l'hôtel d'Angleterre

canard rôti au chou rouge, à la sauce brune et aux pommes de terre caramélisées, et en dessert du *risalamande* au coulis de cerises. Dans la société préindustrielle, c'est le jour de Noël qui était la fête la plus importante. Aujourd'hui encore, les Danois se rassemblent ce jour-là pour déjeuner en famille. En cette occasion, une fois par an, le Danemark revient aux temps précédant la construction nationale et communique autour de plats régionaux ou issus de la première époque culinaire.

Dans toutes les cuisines, on trouve des éléments d'un autre temps. Les supermarchés danois d'aujourd'hui proposent aussi bien des pâtes fraîches, innovation des années 1990, que de la soupe de pois cassés, plat qui remonte au Moyen Age. Ce soir, je vais peut-être servir à ma famille un plat asiatique préparé au wok,

ustensile introduit vers l'an 2000, alors qu'hier soir nous avons mangé du faux lièvre aux pommes de terre en sauce, spécialité du XIX<sup>e</sup> siècle. Et la semaine prochaine, ce sera du chou vert au porc salé, un plat datant de la période préindustrielle.

Toutes les cuisines se composent de strates de différentes époques plus ou moins florissantes. Au Danemark, la période de la construction nationale a marqué si profondément la cuisine que même lorsqu'ils tentent d'attirer le jeune public en servant des *spare ribs* à l'américaine et autres spécialités internationales, les restaurants mettent aussi au menu le *stegt flæsk med persillesovs*, poitrine de porc grillée nappée de béchamel persillée et accompagnée de pommes de terre, l'une des composantes traditionnelles du buffet danois.



*Maire Suitsu*

## Estonie

# *Les plaisirs du palais*

On ne peut pas décrire l'Estonie sans évoquer sa situation géographique privilégiée qui, au fil des ans, a largement déterminé le destin du pays et les coutumes de ses habitants. Pendant des siècles, d'importantes voies commerciales et des peuples divers ont traversé ce territoire, façonnant les traditions locales. Ainsi, un plat au nom et à l'aspect familiers peut



*Fromage de tête*

s'avérer tout à fait différent de ce que l'on imaginait. Une côtelette, par exemple, est un petit steak haché, tandis que le morceau de viande appelé «côtelette» ailleurs est désigné ici par le terme *carbonade*.

La cuisine estonienne procure au palais des plaisirs gustatifs simples que l'on n'éprouve nulle part ailleurs. C'est ainsi qu'un Estonien émigré aura toujours la nostalgie du pain de seigle au levain et de la choucroute. Même s'il vit à l'étranger depuis des dizaines d'années, il n'oublie pas leur goût très particulier. Le pain noir est un symbole de survie. Jadis, si l'on faisait tomber un morceau de pain, on le ramassait et on l'embrassait, car le pain était considéré comme sacré. Il l'est toujours: en Estonie, les hosties sont appelées «pain de la communion». Le pain de seigle est si important sur une table estonienne que tout autre aliment est considéré comme «quelque chose pour aller avec le pain».

Le fromage de tête, préparé avec des morceaux de porc ou de veau (y compris les pieds), agrémenté d'herbes et d'épices constituent un autre plat que les

Estoniens tiennent pour spécifique de leur cuisine. Le porc, généralement accompagné de pommes de terre et de choucroute cuite à l'étouffée, a toujours été la viande la plus appréciée. Une spécialité est le *mulgikapsad*, choucroute cuite à l'étouffée avec de l'orge perlé et de la graisse de porc.

Les célèbres *sprats* de Tallin, assaisonnés de douze épices différentes, sont l'un des mets fins de la cuisine estonienne. Il y a apparemment mille façons de conserver et de préparer les *sprats*. Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, on disait déjà que les *sprats* de Reval (c'est-à-dire Tallin) avaient une saveur particulièrement sucrée. La préparation des *sprats* était une activité jugée si raffinée que même les nobles dames de l'aristocratie ne dédaignaient pas de s'en charger elles-mêmes.

L'Estonie est un pays septentrional. Ses habitudes alimentaires, ses aliments et ses modes de préparation sont donc nordiques. Le contraste assez marqué entre les saisons se retrouve dans le rythme de vie

des habitants qui sont plus proches de la nature que l'Européen moyen. L'Estonien a tendance à être lent et introverti en automne et en hiver, et beaucoup plus énergique et communicatif en été. Ce que mange un Estonien, comment il le mange et en quel lieu semblent en grande partie déterminés par la durée du jour et la température. L'obscurité et le froid incitent à consommer de la choucroute et du rôti, du fromage de tête et du boudin noir, des soupes épaisses et des ragoûts. En été, en revanche, il semble que l'on puisse vivre essentiellement de chaleur et de lumière, en y ajoutant toutefois les produits légers et frais des jardins et des forêts.

Lorsqu'apparaissent les premiers signes annonciateurs de l'automne, dès le mois d'août, les Estoniens qui, jusque-là insouciant, profitaient de l'été, changent brusquement d'humeur. Des nuages de vapeur et de délicieuses odeurs émanent des cuisines jusqu'à des heures tardives; les celliers, les réfrigérateurs et les garde-manger se remplissent de confitures, de

## Hareng à la crème aigre

Pour les Estoniens, les harengs de l'Atlantique ont toujours été considérés comme un mets délicats.

### Ingédients

4 filets de hareng légèrement salés  
3 petits oignons  
30 cl de crème fraîche semi-épaisse  
3 œufs durs  
Aneth

### Préparation

Couper les filets de hareng en lanières de 2 cm et les placer dans un petit plat allongé. Couper les oignons en rondelles et les disposer sur le hareng. Saler un peu la crème et la verser sur les harengs et les oignons. Séparer les blancs des jaunes et les émietter avec une fourchette. Répandre sur la crème et garnir avec de l'aneth. Servir avec du pain noir ou avec des pommes de terre en robe des champs.





### Leib

conserves et de pickles. La fin de l'été est inmanquablement synonyme de week-ends en forêt, d'expéditions, à plusieurs heures de voiture de chez soi parfois, pour revenir les bras triomphalement chargés de paniers de baies sauvages et de champignons.

Aujourd'hui, la cueillette et la conservation des fruits des bois ont une signification surtout rituelle, mais ces activités témoignent aussi d'un désir instinctif

d'affronter l'hiver avec un garde-manger bien garni. Les Estoniens sont profondément attachés à la forêt en tant qu'entité nourricière et tutélaire: dans les périodes troublées, elle était un refuge, et elle a toujours fourni des plantes, pour soigner les malades, et des produits de consommation courante. La chasse et la pêche, synonymes d'aventure et de passe-temps pour le citoyen moderne, apportent encore un complément alimentaire notable pour la population rurale.

Dans le passé, les habitants des îles des zones côtières, où les terres sont terres pauvres et caillouteuses, se nourrissaient essentiellement de pommes de terre et de poisson – salé, séché ou fumé – et de pain. Dans l'intérieur des terres, les fermiers élevaient du bétail, ne gardant l'hiver que les vaches laitières et les animaux de reproduction. Pour les moutons, le jour fatidique était la Saint-Michel, le 29 septembre. A la Saint-Martin, le 10 novembre, on mettait un point d'honneur à faire figurer une oie au menu et, le 25 novembre, jour de la Sainte-Catherine, on servait un poulet. Avant Noël, on tuait un porc engraisé. Une fois le plat de fête préparé, la viande salée et le saindoux étaient censés durer jusqu'à l'automne suivant. C'est le sel qui servait principalement d'assaisonnement, car seuls les artisans des villes et l'aristocratie terrienne pouvaient s'offrir de coûteuses épices. Le sucre était souvent remplacé par le miel, considéré comme un médicament et pas seulement comme un aliment.

Les jours de semaine, le fermier s'attablait devant un porridge à base d'orge perlé nappé de lait fermenté, ou devant un plat de pommes de terre bouillies en robe des champs, accompagnées de lait caillé ou de harengs salés de la Baltique. Les jours de fête, il pouvait se régaler de beurre, de viande ou d'un porridge aux œufs. Dans les fermes plus florissantes, où les cordons de la bourse n'étaient pas aussi serrés, les ouvriers agricoles et les domestiques mangeaient à la même table que le fermier et sa femme. Si le fermier était près de ses sous, les ouvriers agricoles n'avaient

que des pommes de terre, du pain, un brouet clair et du hareng salé et, occasionnellement, du porridge; les paysans étaient nourris de la même façon.

Les boissons les plus prisées étaient la bière de malte légère dans le nord de l'Estonie et une bière légère à base d'orge et de seigle dans le sud, ou de sève de bouleau au printemps. La bière est la boisson traditionnelle pour toutes les occasions; elle a détrôné l'hydromel, son rival d'antan préparé à partir de miel fermenté. Le brassage de la bière, notamment sur les grandes îles, a toujours constitué une activité sérieuse pour la population locale. Le secret de fabrication des insulaires reste encore aujourd'hui un mystère pour les continentaux. La bière, servie dans de grandes écuelles en bois, est d'autant plus dangereuse qu'elle donne l'impression d'être peu alcoolisée.

La culture de la pomme de terre, introduite dans les potagers des gentilhommières dès 1740, s'est surtout développée au XIX<sup>e</sup> siècle. Vers 1900, elle était devenue un aliment de base de la région, concurrençant le porridge d'orge perlée. Depuis peu, d'ailleurs, l'Estonie est le deuxième producteur mondial (derrière la Pologne) de pommes de terre par habitant! Les épices et plusieurs nouveaux plats comme la semoule ou le riz au lait sont progressivement passés des cuisines domaniales et urbaines à la table des riches fermiers. Les jours de marché, les garçons de la campagne pouvaient offrir à leur petite amie un pain blanc doré et sucré, connu depuis longtemps, sous le nom de «pain du marché». Les épiciers

commencèrent fièrement à proposer du hareng salé, qui, malgré la grande variété de poissons locaux, fut immédiatement apprécié et qui reste, aujourd'hui encore, un met très prisé en Estonie.

Comme pour les pommes de terre, il fallut beaucoup de temps pour s'habituer à consommer du café, produit arrivé en Estonie à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Cependant, depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Tallin compte plusieurs cafés qui n'ont rien à envier à ceux d'Europe centrale. Parallèlement, l'habitude de boire du café s'est répandue à la campagne. On le torréfiait à la maison et on le moulait le dimanche et les jours de fête, ou quand on recevait des invités. Les jours de

semaine, on se contentait d'un «café» plus simple, à base de céréales grillées et de chicorée.

Au cours du siècle dernier, l'alimentation quotidienne des Estoniens a changé. Les générations qui ont migré vers les villes ont pratiquement oublié la cui-sine essentiellement rurale de leurs ancêtres. Les distinctions régionales, très marquées il y a un siècle, se sont beaucoup estompées.

Les coutumes et les plats traditionnels restent néanmoins à l'honneur lors des principales fêtes populaires, la plus importante étant le Noël païen (*jõulud* en estonien), célébré bien avant l'avènement

## Choucroute à l'estonienne

### Ingrédients

*1 kg de choucroute, 500 g de filet de porc  
10 cl d'orge perlé, eau, sel, sucre*

### Préparation

Couper la viande en petits morceaux et la placer avec la choucroute dans un plat à four.

Ajouter l'orge perlé et environ 50 cl d'eau.

Faire cuire à four doux pendant 1 h 30 à 2 heures, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient tendres; ajouter de l'eau si nécessaire pour éviter que ça n'attache.

Assaisonner avec du sel et un peu de sucre.

## Rossolye

Le *rossolye* a connu son heure de gloire dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Depuis, ce roi des tables festives estoniennes a été détrôné par la salade russe, plus facile à préparer.

### Ingrédients

*700 g de betterave cuite, 400 g de pommes de terre cuites, 200 g de carottes cuites,  
2 filets de hareng, 2 gros cornichons (de style russe) en vinaigrette, 2 pommes acides,  
200 g de porc ou de veau bouilli,  
3 œufs durs, 50 cl de crème fraîche épaisse,*

*1 cuillère à soupe de sel, 1/2 cuillère à soupe de moutarde forte, un peu de sucre*

### Préparation

Couper en petits morceaux tous les ingrédients solides à l'exception des œufs durs. Préparer la sauce en mélangeant la crème, la moutarde, le sel et le sucre. Incorporer les ingrédients dans la sauce en tournant, et placer au réfrigérateur pendant une heure environ. Décorer avec des morceaux de blanc d'œuf et des rondelles de jaune.

du christianisme. Les plats de Noël, jadis assez frugaux, devinrent plus riches dans les années 1930 et ils n'ont pas beaucoup varié depuis. En ville comme à la campagne, tout Estonien – même aux revenus modestes – doit avoir pour Noël son fromage de tête, son rôti de porc ou son oie, sa choucroute et son boudin noir, suivis de pommes, de mandarines, de fruits secs et de pain d'épice.

Malgré des similitudes de plus en plus grandes entre les repas quotidiens des citadins et ceux des ruraux, des différences demeurent. Même aujourd'hui, en effet, le dur travail des champs exige des mets rustiques qui tiennent au corps, comme le porridge

d'orge perlé accompagné de lard ou le porridge d'orge perlé et de pommes de terre, la sauce épaisse à la farine ou au lard, le kama (mélange de céréales grillées) nappé de lait fermenté et de sucre, la soupe au lait garnie de boulettes à base de farine d'orge, le pain de seigle et les galettes maison. Compte tenu de leur moindre dépense énergétique et de leur souci de conserver une silhouette fine, les citadins s'efforcent de consommer moins de graisse et de farine et plus de fruits et de légumes. Le lait et toutes sortes de produits laitiers comme le lait fermenté, les yaourts et plusieurs plats savoureux à base de lait caillé sont très appréciés.



Vahutav

Il y a un siècle, une famille de fermiers estoniens mangeait toujours à la maison et tous les membres de la famille prenaient leurs repas ensemble. Manger était une activité sérieuse, voire sacrée. Le repas s'accompagnait de nombreux rites qu'il fallait observer scrupuleusement si l'on ne voulait pas que la maison-née soit frappée par la famine ou d'autres malheurs. Le fait, par exemple, de poser une miche de pain à l'envers sur la table présageait le décès de la maîtresse de maison; de même essayer la table à main nue risquait d'attirer la pauvreté.

Même au début du siècle dernier, les repas étaient encore largement déterminés par le rythme des travaux des champs. L'Estonie moderne n'a pas d'heures

fixes pour les repas. Les Estoniens prennent généralement leur petit-déjeuner à la maison avant de partir en hâte au travail, mais les cafétérias ouvrent tôt pour leur éviter la peine de le préparer. Les adeptes du porridge prennent des flocons d'avoine ou avalent rapidement un bol de céréales, tandis que les amateurs de café choisissent des sandwiches pour accompagner leur boisson préférée.

Passé midi, il est temps de déjeuner. Pour l'employé moyen, le déjeuner consiste en une tasse de café au bureau, accompagné de sandwiches apportés de la maison, ou en un repas léger pris au fast-food le plus proche. Suivant l'exemple occidental, les hommes d'affaires prennent un menu du jour au restaurant.

## Gâteau à la rhubarbe

La rhubarbe est le premier «fruit» qui apparaît dans le jardin au printemps; il entre donc dans la composition de toutes sortes de desserts. La recette qui suit peut être préparée à partir de deux pâtes différentes.

### Première pâte

*250 g de beurre ou de margarine,  
1 cl de sucre, 1 œuf, 60 cl de farine*

### Garniture

*600 g de rhubarbe  
4 cuillères à soupe de sucre  
1/2 cuillère à soupe de cannelle*

### Deuxième pâte

*4 œufs, 4 cuillères à soupe de farine tamisée  
4 cuillères à soupe de sucre*

### Préparation

Battre en crème le beurre et le sucre, incorporer l'œuf et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter la farine et battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Abaisser la pâte au rouleau sur une surface farinée jusqu'à une épaisseur de 1,5 cm environ et en garnir un moule à gâteau. Peler la rhubarbe, la couper en morceaux d'un centimètre de long et la répartir également sur la pâte. Saupoudrer d'un mélange de sucre et de cannelle. Cuire à 175° C pendant 10 minutes. Pendant ce temps, préparer la deuxième pâte. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et mélanger doucement avec la farine tamisée. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement. Répandre ce mélange à la cuillère sur la rhubarbe et cuire de nouveau pendant une dizaine de minute, jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Quand le gâteau est refroidi, saupoudrez de sucre glace.

Quant aux écoliers, ils gaspillent leur argent de poche en achetant des aliments malsains, des chips ou des sucreries «à la mode».

Il y a seulement dix ans, une famille estonienne prenait généralement son repas du soir ensemble. Malheureusement, de nos jours, chacun a tendance à manger de son côté, à des heures différentes. La famille ne se retrouve plus que pour le repas dominical, et encore!

Toutefois, la cuisine estonienne actuelle ne se limite pas à une simple évolution des habitudes alimentaires, car les bouleversements de la société ont modifié les mentalités en profondeur. L'acte de

manger, précédemment accompli tranquillement à la maison dans le cercle familial, est devenu un sujet qui passionne le public. Tout journal ou magazine qui se respecte a sa rubrique gastronomique. De même, les personnalités interviewées ont presque invariablement droit à des questions sur leurs goûts et leurs préférences en matière de cuisine. Enfin, le public aime savoir qui dîne avec qui et dans quel restaurant. Les débits de vin et les restaurants font régulièrement l'objet de critiques et de comparaisons qui débouchent sur des classements. La gastronomie estonienne, en tant qu'activité commerciale, accepte volontiers ce défi perpétuel qui l'oblige à toujours donner le meilleur d'elle-même.

*Johanna Mäkelä*

## Finlande

# *Continuité et changement*

### *La modernisation de la cuisine finlandaise*

La façon dont une société structure ses habitudes alimentaires offre un reflet en miniature de cette société à un moment donné. C'est particulièrement vrai pour la Finlande, dont la structure sociale a été rapidement et profondément transformée par les processus d'industrialisation et d'urbanisation après la seconde guerre mondiale. Ces changements ont laissé leur marque sur les pratiques alimentaires et aujourd'hui la plupart des Finlandais ne sont plus des producteurs mais des consommateurs de nourriture. La consommation de produits d'origine animale a augmenté aux dépens des céréales et des féculents et s'est accompagnée d'une hausse régulière de la consommation de fruits et légumes. Nos paniers débordent de produits importés du monde entier: la mondialisation se matérialise sur les rayons des supermarchés. L'offre s'est considérablement élargie, si bien que des denrées autrefois de luxe sont devenues monnaie courante (le kiwi, par exemple). Différentes influences étrangères ont été assimilées et adaptées, et ont maintenant place dans tous les foyers (par exemple la pizza). Jamais les produits

consommés par les Finlandais n'ont été meilleurs, plus sûrs et plus sains. Et si l'alimentation pose des problèmes, ce ne sont plus des problèmes de pénurie, mais d'excès.

Le régime et les habitudes alimentaires des Finlandais ont commencé à se moderniser à la fin du rationnement, après la seconde guerre mondiale (le café fut rationné jusqu'en 1954). Contrecoup de la guerre, le pays se délectait d'aliments gras et sucrés. Mais cet engouement ne dura pas longtemps: à la fin des années 1960, plusieurs campagnes nutritionnelles furent lancées, en particulier pour mettre en garde contre les graisses animales. Depuis lors, les Finlandais se sont appliqués à réduire leur consommation de lipides – ce qui n'a pas empêché la progression de l'obésité.

Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, l'écart entre les habitudes alimentaires des différents groupes sociaux s'est réduit dans les pays occidentaux. Avec l'augmentation des revenus et du niveau de vie, la part des dépenses des

ménages consacrée à la nourriture a décliné et la façon de se nourrir a changé. Cependant, les différences entre groupes sociaux n'ont pas complètement disparu. Si l'on s'en tient aux nutriments, les différents groupes sociaux se nourrissent de façon très similaire, mais les produits consommés ne sont pas les mêmes: les choix et les préférences culturelles varient. Les personnes qui ont un niveau d'études et un revenu élevés mangent plus de viande, de fromage, de légumes et de fruits, tandis que ceux qui ont moins de moyens consomment davantage de charcuterie, de produits céréaliers, de beurre et de pommes de terre.

L'organisation sociale de l'alimentation a également changé. Devant la progression du travail des femmes, il a fallu trouver des substituts aux repas mitonnés par les mères au foyer. Une part importante des repas sont pris à l'extérieur. Au même moment, le développement des équipements ménagers a facilité la préparation et la conservation des denrées.

L'apparition du réfrigérateur et du congélateur a modifié les façons de s'approvisionner, puisqu'il était plus facile de stocker les produits de plus en plus variés proposés par les magasins d'alimentation.

Malgré ces changements notables, qui se sont répercutés sur tous les Finlandais, la nourriture n'a pas perdu sa place dans l'identité finlandaise, bien au contraire. Les colis préparés pour les Finlandais vivant à l'étranger le démontrent plaisamment: aux quatre coins de la planète, ces expatriés se font envoyer du pain de seigle, du chocolat au lait, des bonbons à la réglisse salée et des chewing-gums au xylitol.

Cependant, les changements d'habitudes alimentaires des Finlandais ont aussi suscité des préoccupations quant à l'avenir de la cuisine finlandaise. Certains pensent que les produits et les traditions culinaires authentiques, typiquement finlandais, sont en train de disparaître. La Finlande a accueilli, adopté et

*Déjeuner finlandais*





renouvelé au fil des siècles des influences venues de l'est comme de l'ouest. Aujourd'hui, à une époque où les tendances et les influences culinaires voyagent plus vite que jamais, on s'intéresse de plus en plus aux produits et aux plats régionaux. Dans certains cas, des produits auparavant plutôt locaux ont été transformés en plats nationaux, pour ne pas dire en emblèmes promus au rang d'ambassadeurs de la cuisine finlandaise. Un bon exemple en est la *karjalanpiirakka*, la pirogue de Carélie, qui a récemment obtenu le label «spécialité traditionnelle garantie» (STG) de l'Union européenne.

D'après la description STG du produit, «la *karjalanpiirakka* est une petite pirogue ouverte et plate qui comporte une croûte fine et une garniture. La garniture est, en général, un porridge de riz ou d'orge, ou une purée de pommes de terre. On peut également la remplacer par des légumes bouillis et réduits en purée (par

exemple des rutabagas, carottes, navets, chou ou champignons mijotés). Normalement, la *karjalanpiirakka* mesure de 7 à 20 centimètres. Les *karjalanpiirakka* sont en général ovales, mais peuvent également être rondes. La croûte est ouverte sur le dessus. Les bords de la croûte sont repliés sur la garniture et plissés. La croûte est croustillante. Le produit est en général composé d'un tiers de croûte et de deux tiers de garniture.»

Aujourd'hui, nous ne produisons plus notre propre nourriture et nous dépendons de l'industrie agro-alimentaire et des chaînes de distribution nationales et internationales. La quantité n'étant plus la question fondamentale, il devient possible de s'interroger sur toute une série de paramètres liés à la nourriture: origine, qualité, sécurité, impact sur la santé, éthique et aspects politiques.

## *Le repas finlandais*

La base du repas finlandais, à savoir un plat de résistance de viande ou de poisson, est restée relativement stable au cours des dernières décennies. Les plats quotidiens les plus courants aujourd'hui sont les ragoûts de viande, notamment hachée, les boulettes de viande, les macaronis et autres plats de pâtes, la pizza, le poulet frit et les soupes de viande et de poisson. La nouveauté la plus significative est l'idée qu'un repas complet doit comprendre des légumes frais, c'est-à-dire non

cuits. Peu importe les ingrédients de cette «salade» – de la laitue aux carottes râpées – du moment qu'elle se compose de légumes crus. Bien sûr, le plat principal peut aussi s'accompagner de légumes cuits. En tout cas, le contenu du repas finlandais a changé: alors que les personnes nées juste après la seconde guerre mondiale étaient au régime ragoût – pommes de terre bouillies, leurs petits-enfants penchent plutôt pour le riz thaï. La mondialisation arrive sur nos tables.

En semaine, le repas ne compte en général qu'un seul plat, qui s'accompagne d'un dessert le dimanche. Pour les fêtes, comme Noël, il se compose de plusieurs plats. Noël est une fête traditionnelle en Finlande, peut-être même la plus importante, puisqu'elle donne lieu à trois jours de célébrations. La nourriture y joue un rôle essentiel; le repas du réveillon de Noël associe des plats contemporains et plus traditionnels. Il commence par du poisson froid, rollmops ou saumon, accompagné de pommes de terre en robe des champs. Vient ensuite du jambon cuit aux petits légumes tels que carottes, navets et pommes de terre. Enfin un dessert, le plus souvent à base de pruneaux, suivi de café, de pain d'épice et de tartelettes fourrées viennent conclure le dîner. Bien que ce menu soit considéré comme très constant, les mêmes mets revenant année après année, des influences nouvelles ont pénétré dans les cuisines finlandaises. Ainsi, lorsque la Finlande est entrée dans l'Union européenne en 1995, on a vu apparaître des spécialités de Noël européennes comme le *Stollen*, le *panettone* et la bûche de Noël.

Les Finlandais apprécient également la commodité. Le choix de plats tout prêts s'est remarquablement élargi ces dix dernières années, y compris pour les

spécialités de Noël. Ces dernières ne sont vendues que pendant les fêtes, mais les consommateurs peuvent choisir toute l'année entre différents classiques comme le gratin de foie (produit de façon industrielle depuis les années 1950) et le poulet au vin blanc. Les produits semi-finis, comme les lamelles de viande marinées ou les légumes surgelés, ont rendu la cuisine plus simple et plus rapide. Cependant, c'est bien à celui qui cuisine que revient toujours la tâche la plus importante: transformer tous ces ingrédients, préparés mais crus, en un véritable plat chaud.

Bien qu'aujourd'hui la majorité des Finlandais ne fassent qu'un repas chaud par jour, celui-ci joue toujours un rôle important dans les habitudes alimentaires. Le débat sur le déclin des repas en famille et la montée de l'individualisme a tendance à ignorer un fait: la famille traditionnelle (un père, une mère et plusieurs enfants) n'est plus représentative de la réalité. Le nombre de foyers monoparentaux est en augmentation. Les façons de manger évoluent au cours de la vie. Au sein de la culture alimentaire généralement acceptée, il existe des variations en fonction du sexe, de l'âge, du groupe social et de la situation familiale.

## *Le repas en famille, le fast-food et la cantine*

L'une des caractéristiques de l'alimentation quotidienne en Finlande est le système de restauration collective, auquel un Finlandais sur trois a recours

quotidiennement. Comme beaucoup de femmes ont désormais un emploi à plein temps, il a fallu réviser l'organisation sociale de la cuisine et des courses.



*Bar à salades dans une cantine*

Aujourd'hui, on mange souvent en dehors de chez soi, que ce soit à la garderie, à l'école, sur son lieu de travail ou dans des institutions comme les hôpitaux, l'armée ou les prisons. Depuis 1948, les enfants peuvent manger gratuitement à la cantine, et beaucoup d'employeurs subventionnent les repas de leurs salariés.

Les restaurants collectifs ont également servi de modèle pour une cuisine saine et équilibrée, transposable à la maison. Ce sont eux notamment qui ont popularisé la «salade», citée plus haut. Les bars à salade, où les clients peuvent composer leur assiette à partir de différents légumes crus, sont aujourd'hui fréquents. Outre différents types de salade verte, on y

trouve des concombres, des tomates et différents légumes racines râpés.

La cuisine a été et reste l'apanage des femmes, même si de plus en plus d'hommes y participent ou s'en chargent entièrement. La généralisation des repas en ville, des produits préparés ou des plats à emporter a une incidence sur la répartition des tâches à la maison. Les repas en famille ne sont plus qu'un type de repas parmi d'autres. Dîner en amoureux au restaurant, hamburgers consommés entre copains dans un fast-food, déjeuner avec des collègues à la cantine de l'entreprise, autant de façons de se restaurer en dehors de la maison.

Dans les années 1950, les restaurants étaient surtout réservés à des hommes citadins de la classe supérieure. Les repas au restaurant se sont peu à peu démocratisés. Dans les années 1970, ce fut le début du boom des pizzerias. Celles-ci représentaient un nouveau type de restaurant, plus informel, qui attirait les jeunes générations. Les sorties au restaurant n'étaient plus réservées aux occasions spéciales.

## *A bas le gras!*

A une époque où les liens entre nutrition et santé sont plus que jamais mis en évidence, il est clair que la nourriture n'est pas seulement une question d'identité nationale ou personnelle, mais aussi de bien-être. La génération d'après-guerre, qui avait encore bien en tête le souvenir du rationnement, était attirée par les plats riches en sucre et en graisses animales. Depuis le début des années 1970, le taux élevé de mortalité cardiovasculaire a conduit à mettre en œuvre différents projets portant sur la santé et la nutrition, et plusieurs campagnes nationales. En Finlande, l'éducation à la nutrition a remporté un assez grand succès; par exemple, la consommation de beurre et de lait entier a rapidement baissé. Dans l'ensemble, les changements d'habitudes alimentaires se sont alignés sur les recommandations nutritionnelles, même s'il existe des différences entre hommes et femmes et entre groupes sociaux. Cependant, malgré ces évolutions, le nombre de personnes obèses est en augmentation en Finlande.

Aujourd'hui, les Finlandais n'ont que l'embarras du choix quand ils veulent se restaurer en ville, qu'il s'agisse de manger sur le pouce un kebab ou un hamburger ou de dîner dans un établissement gastronomique. A cet égard, l'intérêt pour la haute cuisine ne cesse de croître. En 2003, le *Guide Michelin* a décerné pour la première fois deux étoiles à un restaurant finlandais.

La recherche d'une nourriture saine a aussi entraîné le développement de nouveaux produits alimentaires. Ce fut d'abord l'apparition des produits allégés, à teneur réduite en sel, en sucre ou en matières grasses. La dernière innovation sont les aliments fonctionnels qui cherchent à améliorer la santé du consommateur et à réduire le risque de maladies en agissant sur certaines fonctions physiologiques. Le chewing-gum au xylitol, qui vise à prévenir les caries, est l'un des plus populaires de ces produits.

Parmi toutes les études et les campagnes qui ont été menées, le projet de Carélie du Nord, lancé en 1972, a eu une influence particulièrement importante. Depuis la fin des années 1970, le Conseil national pour la nutrition émet des recommandations sur la bonne façon de se nourrir. Le message du «nutritionnellement correct» ne s'est pas imposé sans mal parmi les Finlandais. L'éducation à la nutrition a été assurée par l'administration publique, les ONG et les organismes de vulgarisation, ainsi que par l'industrie

agroalimentaire et la distribution. Les femmes jouent souvent un rôle d'intermédiaires dans la transmission de ce message, d'où l'importance généralement accordée à leur éducation. Grâce aux programmes scolaires, à des stages, aux livres de cuisine, aux journaux et aux revues, elles ont découvert de nouvelles recettes et de nouvelles manières de cuisiner. Dans les années 1970, la réforme de l'enseignement a étendu aux garçons les cours d'économie

ménagère, dispensés aux filles depuis le début du siècle. En outre, la télévision a joué un grand rôle dans ce projet éducatif. Dans les années 1970, les chefs des émissions culinaires ont été de véritables éducateurs, qui donnaient des conseils pour bien s'alimenter. Plus tard, ces efforts prirent une tournure moins éducative et plus ludique, avec des émissions comme «A vos marques, prêts, cuisinez!», connue dans toute l'Europe.

## Boulettes de viande – 1938

*Kotiruoka* (La cuisine de ménage) est l'un des livres de recettes les plus populaires en Finlande. Il a été plusieurs fois mis à jour. Sa première édition remonte à 1908; la dernière a été publiée en 2001. Cette recette est tirée de l'édition de 1938.

### Ingrédients

700 g de bœuf désossé, 1,5 dl de crème  
2 dl d'eau, 1,5 dl de chapelure  
1 ou 2 œufs, 1/2 oignon  
2 cuillères à soupe de margarine ou de beurre  
1 cuillère à soupe de sel  
1/2 cuillère à café de poivre blanc  
Margarine ou beurre pour la friture

### Préparation

Passer trois fois la viande au hachoir. Faire tremper la chapelure dans l'eau et la crème, laisser reposer un moment. Ajouter la viande et les œufs battus, mélanger. Faire revenir l'oignon émincé dans du beurre ou de la margarine, laisser légèrement refroidir et ajouter à la préparation avec les condiments. Former des boulettes et les faire frire à la poêle ou au grill avec du beurre ou de la margarine. Servir avec une sauce à la crème.

## Boulettes de viande – 1999

Cette recette est tirée de *Herkkuja Martan keittiöstä* (Délices de la cuisine de Martha), promu livre de recettes de l'année 1999. L'Association Martha est une organisation de vulgarisation fondée en 1899, spécialisée dans les questions ménagères. Elle cherche notamment à mettre au point de nouvelles recettes dans le respect de la tradition.

### Ingrédients

500 g d'agneau haché, 1 petit pain blanc  
1 dl d'eau, 2 dl de noix hachées  
2 oignons, 2 gousses d'ail  
Huile, 2 œufs  
Thym, romarin, poivre blanc, sel

### Préparation

Faire tremper le pain dans l'eau, laisser reposer un moment. Ajouter les noix, l'oignon émincé et cuit, l'ail et les épices, mélanger. Ajouter la viande hachée et les œufs battus, mélanger. Former des boulettes et les déposer sur une plaque à four. Enfourner les boulettes dans un four préchauffé à 225° C jusqu'à ce qu'elles prennent une belle coloration brune. Servir avec une purée de pommes de terre et une sauce au fromage et aux fines herbes.

## *Les boulettes de viande, hier et aujourd'hui*

Il est intéressant de se pencher sur l'histoire de la cuisine finlandaise. Malgré les nombreux changements qui ont profondément remodelé la structure, le contenu et l'organisation sociale des repas au cours du siècle dernier, le cœur de la cuisine finlandaise semble – je dis bien semble – être resté le même. Il est assez difficile de prendre un instantané d'une culture culinaire: elle est en perpétuel mouvement. Toute la question est de savoir à quelle vitesse se fait cette évolution et quelle est son ampleur. La culture culinaire finlandaise a connu des changements rapides et visibles après la seconde guerre mondiale. Cependant, une certaine continuité est toujours décelable. Il y a un siècle, la bouillie de flocons d'avoine et autres plats aux céréales formaient la base de l'alimentation finlandaise. S'ils sont moins courants aujourd'hui, les Finlandais continuent néanmoins à manger des flocons d'avoine, qui restent le petit-déjeuner des enfants par excellence. A l'ère de l'alimentation équilibrée, ils sont désormais mélangés à des flocons de son pour un surcroît de fibres. De nombreuses études ayant établi un lien entre l'alimentation et la santé, on assiste actuellement au développement de nouveaux aliments diététiques et à un intérêt croissant pour une alimentation saine.

La cuisine finlandaise fait preuve d'une grande vitalité et d'une forte personnalité. Bien entendu, les enfants du nouveau millénaire mangent des produits

que leurs parents ne connaissaient pas. Cependant, le boom de la pizza, par exemple, n'aurait pas été possible si les tartes n'avaient été aussi présentes dans la tradition culinaire finlandaise, dans laquelle la pizza s'est facilement intégrée. Le concept de base a même été adapté au goût et aux produits finlandais. Ainsi, dans le nord du pays, on trouve au menu de la pizza au renne. Ce plat est un exemple parfait de l'assimilation d'influences étrangères dans la culture culinaire finlandaise.

Parmi les plats courants et appréciés en Finlande et dans les autres pays nordiques, citons les boulettes de viande, qui illustrent bien le cycle des habitudes, des traditions et des nouvelles influences en matière d'alimentation. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les boulettes de viande étaient une nouveauté, puisque leur préparation nécessitait un ustensile particulier (le hachoir) qu'on ne trouvait que dans les familles aisées. Dans les années 1920 les boulettes étaient toujours un plat de fête, servi surtout dans l'ouest du pays. Peu à peu, le hachoir devint un ustensile classique, mais même dans les années 1950 on ne mangeait des boulettes de viande que le dimanche. Puis elles firent progressivement leur apparition en semaine. Le hachoir commença à s'empoussiérer sur les étagères, car on pouvait acheter la viande déjà hachée. Bientôt, les traditionnelles «boulettes de grand-maman» purent s'acheter toutes prêtes dans n'importe quel magasin.



© Sanna Peurakoski, Courtesy of Finfood Meat Information Council

*Les boulettes de viande, l'un des plats favoris des Finlandais*

Les boulettes de viande font toujours partie des plats favoris des Finlandais. Aujourd'hui, on peut les relever d'épices issues de cuisines étrangères ou les préparer avec d'autres viandes que l'habituelle viande de bœuf ou de porc. Nappées d'une sauce à la crème, elles figurent même au rang des plats volontairement «rétro» sur la carte de restaurants visant une clientèle jeune et urbaine. Les deux

recettes de boulettes de viande présentées avant résumément bien l'évolution de la cuisine finlandaise ces soixante dernières années. Dans la première recette, on commence par hacher la viande, puis on fait frire les boulettes. Dans la recette de 1999, on préfère une cuisson plus saine: les boulettes sont passées au four. Elles sont faites de viande d'agneau et sont plus épicées.

## Bibliographie

Heikkinen, Sakari, et Maula, Johanna, *Finnish Food Consumption 1860-1993*, Publications 1, Centre national de recherche sur la consommation, Helsinki, 1996.

Kjærnes, Unni, *Eating patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples*, rapport n° 7, 2001, SIFO, Lysaker, 2002.

Lahti-Koski, Marjaana et Kilkinen, Annamari, *Ravitsemuskertomus 2000* [Rapport sur la nutrition], Publications de l'Institut national de santé publique, B1, Helsinki, 2001.

Mäkelä, Johanna, *Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu* [Structure des repas et variations culturelles], Centre national de recherche sur la consommation, Helsinki, 2002.

Mäkelä, Johanna et Viinisalo, Mirja, *Maitoperunoita, lihapullia ja voileipäkakkua –*

*syömisen arki ja juhla* [Pommes de terre au lait, boulettes de viande et buffets], 1997, in Kotikaduilla, kaupunki, laiselämää – luvun Helsingissä (éd. Maria Koskijoki); Edita, Helsinki, 1970.

Prättälä, Ritva et Helminen, Päivi, *Finnish meal patterns*, Bibliotheca Nutritio et Dieta 45, 80-91, 1990.

Roos, Eva, *Social patterning of food behaviour among Finnish men and women*, Publications de l'Institut national de santé publique, A 6, Helsinki, 1998.

Sillanpää, Merja, *Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys* [De l'amer au sucré. Evolution des traditions et habitudes alimentaires en Finlande], Hyvää Suomesta, Vantaa, 1999.



*Jean-Pierre Poulain*

France

## *Gastronomie française, gastronomies françaises*

La gastronomie française contemporaine est un savoureux dosage entre cuisine savante et cuisines régionales. Il n'en a cependant pas toujours été ainsi. Longtemps la cuisine savante s'est tenue à distance de l'alimentation populaire, et la cuisine de terroir telle que nous la concevons aujourd'hui n'est qu'une «invention» récente ne remontant guère au-delà du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

Comment, après la Renaissance, la France est-elle devenue le pays de la gastronomie? Pour comprendre comment ce mouvement d'esthétisation de l'acte alimentaire s'est mis en place, il nous faut dessiner le paysage social de son développement et repérer les fonctions sociales qu'il assume. Quelle est la place des arts de la table dans le processus de civilisation décrit par le

sociologue allemand Norbert Elias? Quelles relations la gastronomie entretient-elle avec la morale religieuse catholique. Comment les cuisiniers français classiques pensent-ils la créativité culinaire? Comment cette forme de cuisine et ces manières de table vont-elles s'imposer comme l'excellence aux yeux des élites de l'Occident?

Voilà les questions auxquelles, dans un premier temps, nous tenterons de répondre. Ce faisant, s'intéresser à la gastronomie française, c'est opérer une relecture sociologique de l'histoire française et européenne. Cela fait, nous pourrions suivre la montée du régionalisme de la table et l'exportation des idées de la nouvelle cuisine qui a permis la décolonisation de la cuisine savante et le développement de nouvelles gastronomies aux quatre coins du monde.

### *Le moteur de la différenciation sociale*

Tout commence en 1530, avec l'apparition du terme civilité dans un texte d'Erasmus de Rotterdam intitulé

*De civitate morum puerilium*. Cette notion va devenir «l'épine dorsale de la société de cour» (Elias, 1939).



© Cliché Bibliothèque nationale de France, Paris

Le foyer, *Tacuinum Sanitatis*, XV<sup>e</sup> siècle? Paris, BNF, Département des manuscrits, Latin 9333 fol. 97v.

Elle rend compte d'un processus de mise en scène de soi dont le but est de permettre aux couches sociales supérieures de se distinguer des couches inférieures. Les manières de table vont être l'objet de prescrip-

tions attentives. A la Renaissance, le mouvement concerne une large part des pays européens et traduit une certaine unité sociale européenne, mais c'est en France qu'il trouve les conditions d'une expression

particulière. L'installation de la cour de France à Versailles, vers la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, qui prolonge la logique centralisatrice engagée par Henri IV, annonce le départ de mutations sociales déterminantes. Pour s'approcher des centres de décision, les aristocraties provinciales montent à la cour, négligeant leurs fonctions politiques régionales. Face à la vacuité du pouvoir politique local, la bourgeoisie, dont l'importance économique va grandissante, se met, dans une attitude stigmatisée par le *Bourgeois gentilhomme*, à copier les manières aristocratiques. La noblesse imitée s'empresse alors de commanditer à ses artistes, officiers de bouche, couturiers, parfumeurs, perruquiers, etc, de nouvelles pratiques sociales susceptibles de marquer sa différence; s'installe ainsi le «processus de la civilisation» mis en évidence par Elias. La mode vestimentaire, l'art du parfum, la gastronomie se posent ainsi en systèmes distinctifs, par eux s'affirme la différence sociale et s'opère la reconnaissance. Sur la sophistication croissante de ces pratiques, qui assurent le décalage des classes montantes et la supériorité des élites, se fonde «l'art de vivre à la française», rapidement imité par les élites européennes. C'est dans ces jeux de reconnaissance et de distinction, dans ce décalage entre

copieurs et suiveurs, que réside la dynamique de la mode.

Dès 1691, la littérature culinaire se met au service de ce processus social. Dans le titre du livre de Massialot *Le Cuisinier royal et bourgeois* apparaît, pour la première fois de façon explicite, la référence à la bourgeoisie. C'est désormais pour cette catégorie sociale que les officiers de bouche de l'aristocratie écrivent des livres. Leur fonction sera d'initier au «bon goût» les classes moyennes en quête d'ascension.

Loin de mettre un terme à ce phénomène, la Révolution française lui donne un second souffle, offrant à la bourgeoisie la position sociale à laquelle elle rêve depuis deux siècles. En effet, si la Révolution française est une révolution populaire, la grande bénéficiaire en est la bourgeoisie. La marchandisation de la gastronomie à travers les restaurants créés par les cuisiniers en rupture d'emploi rend accessible à un plus grand nombre l'expérience gourmande. Traversant la société dans un mouvement descendant, le modèle gastronomique participe, au-delà des jeux de différenciation sociales, à la construction de l'identité française.

e  
c  
n  
a  
r  
F

## *Le goût comme axe de développement*

Dans la cuisine médiévale et de la Renaissance, les épices jouent un rôle central dans la fonction de distinction sociale. Lorsqu'à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, à la suite de la découverte du Nouveau Monde, devenues

à la fois moins chères et plus banales, elles sont l'objet d'une consommation ostentatoire par la bourgeoisie, la cuisine aristocratique s'en détourne. Abandonnant les épices comme signe de détachement

par rapport à la nécessité, la sophistication de la gastronomie française s'opère alors sur le goût des aliments. En 1654, Nicolas de Bonnefons, dans un ouvrage fondateur intitulé *Les délices de la campagne*, pose un principe révolutionnaire: «il faut que le potage au choux sente le choux; au poireaux, le poireau; aux navets, le navet et ainsi des autres ... Ce que je dis des potages, j'entends qu'il soit commun et serve de loi pour tout ce qui se mange.» Apparaît ici le principe fondamental de ce qui va devenir la gastronomie française. On bascule d'une cuisine dans laquelle se superpose au goût des aliments des éléments secondaires à forte présence gustative, à une cuisine où les associations se raisonnent selon des règles très proches de l'harmonisation musicale ou de la complémentarité picturale. C'est ainsi qu'une nouvelle catégorie culinaire apparaît: les fonds de sauce qui mettent en valeur le goût des aliments. A la différence des sauces médiévales, très proches de notre actuelle moutarde ou du nuoc-mam vietnamien, les sauces deviennent de véritables fonds, au sens pictural du terme. Elles servent à faire ressortir les contours gustatifs de l'aliment qu'elles accompagnent. Ainsi, Massialot propose-t-il pas moins de vingt-trois coulis différents, marqués par une saveur dominante et auxquels s'appliquent des usages précis (1691).

Sur cet axe, de Marin à Carême, de Beauvilliers à Escoffier, de Gouffé à Robuchon se développe la cuisine française. Cette recherche du goût est à comprendre dans une perspective dynamique. Partant de

la conception culinaire médiévale dans laquelle les épices se superposent au goût des aliments, elle se déploie dans une cuisine combinant de façon de plus en plus subtile les saveurs des divers constituants d'un plat.

La pensée alchimique – qui postule la correspondance et l'interdépendance symbolique de l'homme et du monde – a servi de modèle de pensée aux cuisiniers des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, engagés dans la quête du goût. Sensibles à la magie du fourneau transformé en athanor, ils partent à la conquête de l'or potable. Le désir d'améliorer les fonds et les sauces s'exprime dans les ouvrages de cuisine des maîtres du temps dans un langage véritablement alchimique. Pour le cuisinier du XVIII<sup>e</sup> siècle, la recherche alchimique ne se résume pas à la quête de la sauce la plus parfaite; en améliorant sa cuisine, il pense se perfectionner lui-même et, plus encore, faire «progresser» l'humanité. Telle est l'opinion de Menon: «Sera-ce donc trop s'avancer que de placer les apprêts de la cuisine moderne parmi les causes physiques qui, au sein de la barbarie, ont rappelé parmi nous le règne de la politesse, des talents de l'esprit, des arts et des sciences ?» (1849). Plus clairement encore, Favre, fondateur de l'académie culinaire, illustre la magie du principe d'incorporation: «En consommant ces sauces sublimes, cet «or liquide», l'humanité se transforme elle-même. C'est à elles que la France doit de tenir le flambeau de la gastronomie. Les sauces forment la base de la bonne cuisine, et c'est à leur excellence que la cuisine française doit sa supériorité

sur celles des autres nations», écrit Favre (1883). En somme, en mangeant ce qui est «bon», les Français deviennent meilleurs encore: on devient, décidément, ce que l'on mange.

## *La morale catholique et l'esprit gastronomique*

La thèse que nous nous proposons de défendre s'inspire en partie et se pose en contrepoint de celle toujours discutée de Max Weber sur *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*. L'hédonisme qui caractérise l'esprit de la gastronomie n'a pu émerger et se déployer que dans l'univers religieux catholique de l'époque classique.

La jouissance est-elle un péché? A partir du XVI<sup>e</sup> siècle, la réponse à cette question participe de la séparation entre la Réforme et le catholicisme. Ascétisme inquiet tendu vers l'infini de l'espérance paradisiaque, dévalorisation du corps et de ses sens les plus grossiers pour la première, glorification de Dieu dans l'esthétisation de la présence au monde et aux autres pour le second.

Une hypothèse de ce type a déjà été plusieurs fois envisagée. Sous une forme romancée, elle est au cœur du livre de Karen Blixen *Le dîner de Babette* (porté à l'écran par Gabriel Axel), qui est sans doute l'une des meilleures introductions à l'esthétique de la gastronomie française. Les formidables jeux d'acteurs, les faciès inquiets qui peu à peu se détendent, la convivialité au sens le plus fort de «vivre avec», qui s'installe sous l'effet de l'alcool et de la chère, sont les

Mais pour que le sensualisme propre à la gastronomie française puisse se développer, encore fallait-il un contexte spirituel qui rende possible la valorisation du plaisir. C'est ce que va lui offrir l'univers catholique.

plus éloquentes traductions de ce qu'est le goût dans la culture française.

C'est au géographe Pitte que l'on doit l'analyse la plus détaillée de cette hypothèse. Il conclut son analyse par ces mots «ainsi s'évanouit – dans l'univers de la réforme la possibilité de sacraliser la nourriture, de s'appropriier un peu de Dieu en mangeant de bonnes choses, vieille idée animiste que le christianisme avait plus ou moins tacitement reprise à son compte». Dans une étude sur les conceptions du bonheur et de la sexualité des théologiens puritains anglais, plus connus sous le nom de «platoniciens de Cambridge», Leites remet en cause l'idée d'un renoncement au monde et montre que leur idéal est un mélange de plaisirs sensuels et de joies spirituelles (Leites, 1986). C'est pourquoi il est sans doute plus pertinent de rechercher les différences entre catholiques et protestants, dans la rupture qu'opère la Réforme dans le «cycle péché/confession/pénitence/pardon institué par l'Eglise» (Valade, 1996).

Nous pensons pour notre part que l'esthétique gastronomique doit à la morale catholique non seulement dans l'originalité de son rapport au plaisir, mais

surtout dans les rapports particuliers qu'entretient l'alimentation avec le sacré dans l'univers catholique. Nous retiendrons trois points constitutifs de l'infrastructure imaginaire qui organise le rapport du catholicisme à la nourriture et au plaisir alimentaire. Dans son ensemble, la chrétienté a fait de l'acte eucharistique, acte qui s'articule sur une pratique alimentaire concrète, le prototype du rapport au divin. Ce faisant, elle mobilise l'imaginaire de l'incorporation avec sa double composante: «je deviens ce que je mange»; donc, ce que je mange transforme ma propre substance, et en consommant un aliment valorisé par un groupe social et en partageant cette consommation, je m'intègre dans cette communauté. Cet imaginaire a été mobilisé par de très nombreuses cultures religieuses qui l'ont précédé.

Cependant, si la chrétienté utilise les ressorts imaginaires de l'incorporation, elle va attacher beaucoup d'importance à différencier l'eucharistie des pratiques aussi bien animistes que judaïques du sacrifice. Par le passage du sacrifice au(x) dieu(x) à la commémoration du sacrifice du «fils de Dieu fait homme», qui rend inutile toute autre forme de sacrifice, elle opère une rupture fondamentale par rapport à la pensée sacrificielle. La dimension spirituelle du repas eucharistique gomme ses composantes alimentaires. Détienne montre comment les défenseurs de la foi chrétienne, qui ont été amenés à étudier le sacrifice grec, dénie la corporalité et la dimension alimentaire du sacrifice eucharistique: «Pour éviter la confusion entre les rites grossiers des peuples de la nature

et le mystère spirituel de l'eucharistie dans la seule vraie religion, le partage se fait à l'intérieur du sacrifice entre instincts dévoyés jusqu'aux pratiques abjectes de la décoration de chairs sanglantes et, d'autre part, les nobles tendances d'un commerce purement spirituel, où les formes de manducation sont négligeables, et dont les aspects alimentaires sont écrasés et comme déniés» (1979).

A l'intérieur de la chrétienté, le rituel eucharistique est un des points d'achoppement les plus forts entre le catholicisme et la Réforme. Il ne fait pas de doute que, conformément au message évangélique «ceci est mon corps, ceci est mon sang» et «faites ceci en mémoire de moi», la communion s'est réalisée le plus fréquemment durant le I<sup>er</sup> millénaire sous les deux espèces du pain et du vin, correspondant respectivement au corps et au sang du Christ. Le vin qui représente le sang se doit d'être rouge et le pain, du pain levé, s'articulant simultanément sur la symbolique du Christ «levain de la foi» et sur la distinction par rapport aux juifs consommateurs de pain azyme en souvenir de l'exode d'Egypte (Dupuy, 1986).

Vers la fin du Moyen Age, les formes rituelles de la communion vont connaître une première transformation qui distingue la communion sous les deux espèces, réservée au clergé, et la communion sous la seule espèce du pain pour les fidèles (Loret, 1982). Elle met en scène la hiérarchisation de la communauté catholique et la séparation entre les fidèles qui ne sont admis au repas eucharistique que sous la dimension

du pain et les hiérarchies ecclésiastiques qui communient au pain et au vin. Wycliffe, Huss, Luther, Calvin, toutes les tendances de la Réforme réclameront le retour à la communion sous les deux espèces, pour mettre tous les croyants sur un pied d'égalité face à Dieu.

La seconde transformation va s'opérer au moment de la montée de la Réforme. Elle consiste en l'abandon du pain levé pour l'hostie, et du vin rouge pour le vin blanc. Le passage du vin rouge au vin blanc correspond à une distanciation symbolique entre le sang et le vin, à une euphémisation de l'image du sang. L'abandon du pain levé – signe distinctif fort des chrétiens des premiers siècles qui marquent leur différence par rapport aux juifs – au profit de l'hostie, constitue une déréalisation du pain «aliment». Derrière ces modifications apparemment anodines du rituel, qui constituent des distanciations par rapport à la dimension alimentaire de l'eucharistie, se profile une mutation de la relation sacré-profane.

Pour en saisir toute l'importance, il faut les resituer dans le cadre de la théorie de la «transsubstantiation». La thèse catholique, réaffirmée jusque dans la dernière version du Catéchisme de l'Église catholique de 1992, considère qu'au cours de la célébration eucharistique «l'être foncier du pain et du vin est totalement converti au corps du Christ ressuscité». C'est là le mystère de l'eucharistie, pain et vin changent de nature pour devenir ontologiquement corps et sang du fils de Dieu fait homme.

Dès le XII<sup>e</sup> siècle, Berenger de Tours s'élève contre ce «matérialisme sacramental» qui étaye, selon lui, la thèse de la présence du Christ dans le vin et le pain eucharistique, inaugurant un débat qui jusqu'à la Réforme ne cessera d'enfler et sur lequel va s'opérer une rupture radicale dans la chrétienté. La Réforme nie ce changement de nature et défend des conceptions pouvant se regrouper en deux grandes attitudes: d'un côté Wycliffe ou Luther proposent la perspective de la «consubstantiation» pour laquelle «le corps du Christ est dans, avec, sous le pain et le vin, impliquant donc la permanence de ces aliments naturels»; de l'autre, Calvin rejette simultanément la transsubstantiation, qu'il comprend comme une annihilation du pain et du vin, et la consubstantiation perçue comme une position trop spiritualiste. «Il envisage donc une présence spirituelle et cependant réelle, où pain et vin» sont tellement signes que la vérité est jointe avec. «L'accent est mis ici sur la foi et elle seule, sans elle il n'y a pas de présence, car il n'y a pas de lien ontologique entre corps et sang du Christ d'une part et pain et vin de l'autre: si l'on mange et boit avec foi, on reçoit aussi le don spirituel.»

Lors de la découverte du Nouveau Monde et la mise au jour des pratiques cannibales de certains de ses habitants, le conflit théorique s'exacerbe et devient un lieu d'affrontement au cœur de la chrétienté. Le monde de la Réforme accuse les catholiques de «théophagisme» et stigmatise ce «dieu de farine» et «ces prêtres bouchers démantelant le corps du christ» (Lestringant, 1981 et 1994). C'est alors et en réaction

à cette critique que le rite a été transformé et le pain et le vin rouge abandonnés pour l'hostie et le vin blanc. Pour conserver l'essentiel du rite eucharistique, à leurs yeux, à savoir la présence divine, les catholiques ont donc opéré une désubstanciation de l'eucharistie, une coupure entre l'incorporation alimentaire profane et l'incorporation sacrée (Poulain et Rouyer, 1987). Cette désubstanciation s'articule sur une triple dématérialisation de l'eucharistie: refus de la dimension alcoolique du vin et de l'ivresse qu'il procure, passage du vin rouge (qui représente trop le sang) au vin blanc et abandon du pain levé (aliment véritable) pour l'hostie.

Le rituel catholique opère ainsi une distanciation par rapport au processus d'incorporation alimentaire par trop magique et, surtout, par trop cannibale, puisque c'est bien le corps et le sang d'un homme, quand bien même serait-il fils de Dieu, qu'il s'agit d'incorporer. Ainsi s'installe une coupure fondamentale entre le sacré et le profane dans la sphère de l'alimentaire: d'un côté l'eucharistie avec sa rencontre du Christ et l'incorporation corrélative du communiant à la communauté des chrétiens; de l'autre l'alimentation quotidienne avec du «vrai» pain et du «vrai» vin qui marquent la condition humaine. La rupture entre incorporation sacrée et incorporation profane installe

l'alimentation quotidienne dans un espace qui échappe à la tutelle du sacré, un espace de faible contrôle. Mais la gourmandise reste bien un péché capital et il faut les extraordinaires outils de déculpabilisation que sont la confession, les théories du repentir et du purgatoire, voire la pratique des indulgences pour permettre à la société catholique de valoriser «l'ici et maintenant» et de faire l'expérience à la fois de la transgression de l'interdit de la gourmandise et de son esthétisation. La gastronomie va pouvoir devenir la célébration du monde.

La gastronomie apparaît comme un dispositif central de la dynamique sociale française qui, au-delà des jeux de différenciation, participe à la construction de l'identité nationale. C'est ainsi qu'après la Révolution, alors qu'une partie de l'aristocratie a été chassée de France, que le roi vient d'être guillotiné, la bourgeoisie qui commandite la cuisine se régale de «Bouchée à la Reine», de «Poularde royale», de «Fruits Condé», de «Potage Conti»... Ce faisant, elle cannibalise métaphoriquement l'aristocratie pour s'incorporer cette qualité: «la classe», qui doit lui conférer la légitimité qui depuis des siècles lui faisait défaut. En même temps, lorsque les cuisiniers baptisent un plat du nom d'un de ces nouveaux tenants du pouvoir, ils le hissent, l'incorporent dans ce «panthéon aristocratique».

### *Le critique gastronomique: un passeur entre deux mondes*

La position de la bourgeoisie, à la fois proche du pouvoir et toujours en quête de légitimité, favorise l'émergence d'une instance nouvelle du corps

social: le critique gastronomique. C'est lui qui définit le bon et le beau. Car le gastronome bourgeois ne sait pas vraiment ce qui est bon, il manque de



Sans  
no 5265  
1861

ALMANACH  
DES

209  
**GOURMANDS**

**P<sup>r</sup> 1862**

PAR CH. MONSELET



AVEC LE CONCOURS  
DE

LÉON GOZLAN, FERNAND DESNOYERS, J. DE GONCOURT  
ARMAND BARTHET, ÉDOUARD FOURNIER  
BERNARD LOPEZ, ACHILLE ARNAUD,  
CHARLES JOBEY, VICOMTE LOUIS DE DAX, ARMAND LEBAILLY,  
CHARLES COLIGNY, J. RÉGNIER, ANTOINE GANDON, ETC.

PRIX : **50** CENT

PARIS

E PICK, DE L'ISÈRE, ÉDITEUR

3, RUE DU PONT-DE-LODI, 3

critères. Des personnages à la charnière de ces deux mondes – l’aristocratie et la bourgeoisie –, comme Grimod de la Reynière ou Brillat-Savarin, vont instituer cette fonction. Le premier a un parcours social des plus étonnants. Fils d’un fermier général et d’une fille d’une grande famille française, il naît dans la très haute aristocratie. Ses parents sont propriétaires d’un hôtel particulier à l’angle de la rue Boissy d’Anglas et de la place de la Concorde, dans lequel est aujourd’hui installée l’ambassade des Etats-Unis. Mais Grimod est un enfant turbulent. A la suite d’une série de frasques, son père obtient de Louis XVI une lettre de cachet pour le faire enfermer dans un couvent près de Nancy. Quelques années plus tard, il est libéré sous réserve de plus mettre les pieds ni dans la capitale, ni à la cour. Le voilà donc «interdit de séjour» en aristocratie. Lorsque la Révolution arrive, Grimod de la Reynière se trouve hors de Paris et passe à travers les turbulences de la Terreur.

De retour quelques années plus tard, il prend la mesure du phénomène social en cours et publie un livre: *L’Almanach des gourmands* (1802) qui se donne pour mission explicite «de guider la bourgeoisie dans le maquis de ces nouveaux magasins de bouche, restaurants, traiteurs...» qui se développent, en même temps que de leur transmettre les règles de la gastronomie. L’ouvrage connaîtra plusieurs éditions de 1802 à 1812 et devient un véritable guide hiérarchisant les établissements, distribuant les labels. Son *Manuel des amphitryons*,

publié quelques années plus tard, se veut un «catéchisme [...] dans l’art de bien vivre et de bien faire vivre les autres». Il s’adresse à ces «nouveaux nantis de la Révolution» qui, «en les faisant changer de mains, avait mis les nouvelles richesses à la disposition d’hommes étrangers jusqu’ici à l’art d’en user et d’en jouir noblement» (Grimod de la Reynière, 1808, p. 315). Par sa position sociale charnière, à la fois issu de l’aristocratie et en même temps exclu, connaissant les codes mais ne les prenant pas totalement au sérieux, la Reynière va jouer un rôle d’initiateur et de médiateur. Il invente simultanément la littérature gastronomique, les guides et les signes de qualité. Autant de dispositifs de légitimation qui sont encore déterminants dans la gastronomie et la consommation alimentaire contemporaines.

Anthelme Brillat-Savarin, le second personnage clé dans l’articulation des codes alimentaires de l’aristocratie et de la bourgeoisie postrévolutionnaire, a des origines plus modestes. Aristocrate progressiste de province, avocat, député de la Constituante, il quitte la France pour les Etats-Unis en 1793, après le vote de la condamnation à mort de Louis XVI auquel il refuse de prendre part. Sa *Physiologie du goût*, édité en 1824, adopte une posture très proche de celle «inventée» par la Reynière. Si l’histoire a retenu surtout la figure de Brillat-Savarin, c’est qu’elle est plus présentable, plus conforme aux idéaux de la République et sans doute à la morale. Car Grimod de la Reynière est un personnage obscur, peu présentable, partageant ses amours

entre sa compagne lyonnaise et sa propre tante, la sœur de sa mère.

Pour les métiers de bouche, l'intérêt des guides, des revues et des ouvrages de gastronomie est considérable. En les recensant et en parlant de leurs créations sur un mode légitimant, ils leur confèrent une notoriété inespérée. Mais ce que nous retiendrons ici, c'est surtout la position sociale de ces critiques qui ne sont ni des cuisiniers ni des maîtres d'hôtel mais des intermédiaires. Ils jouent un rôle charnière entre un groupe social montant et les anciens groupes légitimes, permettant aux premiers de faire de la chère un lieu d'affirmation de leur nouvelle position sociale. Lorsque dans les années 1960 émerge en France les cadres entre le capital et le monde ouvrier, tenant du premier une délégation de pouvoir et du second la condition salariale, Gault et Millau joueront le même rôle en les aidant à trouver

dans la «nouvelle cuisine» un espace de légitimité (Aron, 1986).

L'émergence de la gastronomie au XVII<sup>e</sup> siècle et son développement en France apparaissent comme le résultat d'un contexte social résultant de l'autonomisation de la pensée gastronomique par rapport à la pensée savante, de la dynamique sociale de la distinction, de la recherche du goût comme axe de développement de la créativité culinaire et, enfin, de l'éthique catholique. Tous ces phénomènes sociaux ont été, chacun pour leur part, une condition nécessaire mais non suffisante. Pour qu'apparaisse la gastronomie, il a encore fallu qu'ils s'organisent pour former une configuration sociale particulière. A la question «pourquoi la gastronomie est elle française?», une réponse peut alors être proposée. La France a été le lieu où ces différents éléments sont entrés en conjonction.

## *De la découverte des terroirs à la nouvelle cuisine*

En 1923 et 1924, Austin de Croze organise dans le cadre du salon d'automne huit journées de gastronomie régionaliste. Des cuisiniers de toutes les provinces de France sont invités à présenter les plats de leur contrée. Quatre ans plus tard, avec l'aide des syndicats d'initiatives, un inventaire des traditions alimentaires des régions de France est réalisé (Croze, 1928). Ainsi émerge peu à peu un «régionalisme de la table» vanté par Charles Brun: «Si on dîne à Paris, on ne mange vraiment que dans les provinces françaises. La

variété exquise de nos mets et de nos crus [...] les recettes savoureuses transmises avec religion, voilà pour chacune des régions françaises un trésor dont on ne soupçonnait pas l'incroyable richesse...» (Brun, 1928).

L'âge d'or de la gastronomie avait fait de Paris le centre créateur de la cuisine, le XX<sup>e</sup> siècle est marqué par une découverte des cuisines régionales grâce à l'alliance du tourisme et de la gastronomie.

Vers 1970, un vent nouveau souffle sur la gastronomie. Les cuisiniers, las de répéter les classiques d'Escoffier, adoptent une attitude créative. La critique gastronomique s'en fait l'écho; la nouvelle cuisine vient de naître. Elle se caractérise donc par l'idée qu'il existe un double patrimoine gastronomique: la cuisine et les manières de tables savantes des élites et des cultures gastronomiques locales ou régionales des traditions populaires. Le goût pour les cuisines exotiques et les métissages de nos grands chefs s'enracinent dans le même mouvement qui les avait porté vers le terroir. En effet, après des débuts plus ou moins turbulents, marqués par la volonté de rupture avec les canons de la gastronomie classique du XIX<sup>e</sup> siècle, la «nouvelle cuisine française» avait accepté comme sources d'inspiration à la fois la tradition savante et les cuisines régionales, populaires. C'est avec cette conception que, dans les années 1980, les grands chefs français parcourent le monde, invités à faire la promotion de la cuisine française ou, pour les plus grands, comme consultants pour les chaînes hôtelières internationales ou les grands groupes industriels agroalimentaires. Verger et Blanc à Bangkok, Robuchon, Gagnaire, Loiseau, Bras au Japon, Guérard aux Etats-Unis, Bocuse un peu partout..., relayé aujourd'hui par Ducasse.

Les grandes écoles hôtelières européennes, nord-américaines et asiatiques accueillent la fine fleur de la cuisine française. Les «meilleurs ouvriers de France» et les heureux titulaires des fameux trois macarons du *Guide Michelin* viennent porter la bonne parole de la

«nouvelle cuisine française» et de son ressourcement au terroir.

Certes, l'intérêt pour les cuisines étrangères n'est pas une complète nouveauté dans la gastronomie française. Dubois, un des grands maîtres du XIX<sup>e</sup> siècle, avait rédigé un ouvrage intitulé *La cuisine de tous les pays* (1868). Sa perspective était cependant quelque peu colonialiste et, pour le moins, franchement ethnocentrique, n'hésitant pas à repenser ces cuisines – considérées comme «manquant de qualités gastronomiques» – à partir des règles de la «vraie» cuisine: la cuisine française.

Ce qui différencie, désormais, les cuisiniers français contemporains de leurs prédécesseurs, c'est qu'ils cessent de considérer les autres traditions culinaires comme des «sous-cultures» à civiliser, et voient en elles de nouvelles sources d'inspiration. Ces rencontres avec d'autres cultures alimentaires vont tout d'abord contribuer au développement de cuisines savantes d'inspiration locale et permettre la naissance de «nouvelles cuisines» québécoise, japonaise, australienne, californienne, allemande, espagnole... que défendent, aujourd'hui avec talent de nombreux jeunes chefs.

En retour, elles auront une influence sur la cuisine française elle-même. Ainsi émergera une «nouvelle cuisine métissée» qui s'enrichit de l'utilisation de produits et de techniques exotiques. L'influence la plus visible se situe dans la décoration. Les assiettes contemporaines doivent beaucoup à l'art du décor

asiatique, notamment japonais. Sur le plan culinaire, parmi les nombreuses transformations, signalons l'élargissement de la gamme des épices dont l'usage, de quasi homéopathique qu'il était, est devenu plus important au point d'être élevées parfois au rang de véritables ingrédients, ou encore la diversification des techniques de cuisson.

Le «goût du terroir» s'internationalise et l'on rencontre aujourd'hui un intérêt pour les patrimoines gastronomiques locaux dans l'ensemble des pays occidentaux. Avec l'aide de la communauté européenne, le programme «d'inventaire du patrimoine gastronomique» a été élargi, en 1996, à l'Europe tout entière. En contrepoint aux phénomènes de mondialisation et de globalisation, il soutient un processus de patrimonialisation qui, après avoir concerné les formes les plus visibles de la culture comme l'architecture, les paysages, la musique, la littérature orale, les mythologies... s'étend aujourd'hui à l'alimentation, à la cuisine et aux manières de table.

Dans un contexte d'expansion du tourisme international, phénomène dans lequel l'alimentation est largement impliquée non seulement parce que les touristes mangent plusieurs fois par jour mais aussi parce qu'elle est une voie d'accès privilégiée à la culture et à l'histoire de la région visitée, les traditions gastronomiques des zones réceptrices sont désormais considérées, par les acteurs de l'industrie touristique, comme un patrimoine à valoriser et comme un levier du développement local (Bessière, 2000; Tibère, 2000 et 2004).

Comme l'écrivait le sociologue belge Léo Moulin: «Les particularismes alimentaires sont appelés à changer de statut social [...] à devenir une voie d'entrée dans la culture des autres et, partant, un des intérêts les plus vifs du désir de voyager» (Moulin, 1975).

La patrimonialisation des traditions alimentaires crée les conditions d'un redéploiement stratégique des acteurs économiques et sociaux concernés par le fait touristique: restaurateurs, hôteliers, artisans, et tous les acteurs du secteur agricole, qu'ils soient ou non engagés dans des logiques de pluriactivité à dimension touristique. Enfin, la transformation du regard porté par les consommateurs des sociétés modernes sur l'alimentation contribue à une restructuration de la demande touristique (Poulain, 1997 et 2000). La valorisation des traditions populaires, des terroirs et des produits «authentiques» s'inscrit dans un contexte d'angoisses liées à l'industrialisation alimentaire et aux risques de dilution des identités locales et nationales dans la mondialisation ou à l'intérieur d'espaces plus larges comme l'Europe.

L'émergence aux quatre coins du monde de grands chefs était programmée dans la posture de la nouvelle cuisine. Le fait que la cuisine se centre sur les cultures alimentaires locales a créé les conditions de la décolonisation gastronomique, et c'est tant mieux. Que l'ethnocentrisme français s'efface dans la gastronomie ne nuira ni à la culture française ni aux grands cuisiniers, et ne pourra que faire du bien aux médiocres. Le talent des uns n'appauvrit pas celui des autres.

## Bibliographie

- Albert, Jean-Pierre, «Le vin sans l'ivresse», in Fournier, Dominique et D'Onofrio, Salvatore, *Le Ferment divin*, MSH, Paris, 1991.
- Aron, Jean-Paul, *Le mangeur du 19<sup>e</sup>*, Laffont, Paris, 1976.
- Bessières, Jacinthe, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*. L'Harmattan, Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord Noir, 2001.
- Blixen Karen, *Le Dîner de Babette*, Gallimard, Paris, 1983.
- De Bonnefons, Nicolas, *Les délices de la campagne*, Paris, 1654.
- Brillat-Savarin, Anthelme, *La physiologie du goût*, 1824, réédition Herman, 1975.
- Brun, Charles, «Gastronomie régionaliste», in Croze, Austin, *Psychologie de la table*, 1928.
- Corbeau, Jean-Pierre, «Socialité, sociabilité... sauce toujours !» in *Cultures, nourriture*, Internationale de l'imaginaire, Babel-Actes Sud, n° 245, 1997.
- De Croze, Austin, *La psychologie de la table*, Au sans pareil, Paris, 1993.
- De Croze, Austin, *Les plats régionaux de France, 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*, impression Ramlot, 1928, réimpression Morcrette, 1977.
- Daumas, Jean-Marc, «La cène dans la conception de l'Eglise réformée», in *Rencontres de l'École du Louvre, La table et le partage*, La Documentation française, Paris, 1986.
- Détienne, Marcel, «Pratiques culinaires et esprit de sacrifice», in Détienne, Marcel et Vernant, Jean-Pierre, *La cuisine du sacrifice au pays grec*, Gallimard, Paris, 1979.
- Elias, Norbert, *La civilisation des mœurs*, Calmann-Levy, Paris, [1939]1973.
- Favre, Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine*, Paris, 1883.
- Fischler, Claude, *L'Homnivore*, Odile Jacob, Paris, 1990.
- Flandrin, Jean-Louis, «La distinction par le goût», in *Histoire de la vie privée*, sous la direction d'Ariès Philippe et Duby Georges, tome 3, 267-309, Seuil, Paris, 1987.
- De Garine, Igor, «Les modes alimentaires: histoire de l'alimentation et des manières de table», in Poirier, Jean, *Histoire des mœurs*, La Pléiade, Gallimard, Paris, 1991.
- Grimod de la Reynière, *Ecrits gastronomiques*, UGE, Paris, 1978.
- Leites, Edmund, *La passion du bonheur. Conscience puritaine et sexualité moderne*, 1986, traduction française, Editions du Cerf, Paris, 1989.
- Lestringant, Frank, *Le cannibale, grandeur et décadence*, Perrin, Paris, 1994.
- Lévi-Strauss, Claude, *L'origine des manières de tables*, Plon, Paris, 1968.
- Loret, Pierre, *La messe. Du Christ à Jean-Paul II, histoire de la liturgie eucharistique*, Novalis Salvator, Ottawa, 1982.
- Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, Paris, 1691, réimpression Dessagnes, 1982.
- Menon, *La cuisinière bourgeoise*, Paris, 1774.
- Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, 1749.
- Moulin, L., *L'Europe à table, introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Elsevier Séquoia, Bruxelles, 1975.
- Moulin, Léo, *Les Liturgies de la table*, Albin Michel, Paris, 1988.
- Pitte, Jean-Robert, *Gastronomie française, Histoire et géographie d'une passion*, Fayard, Paris, 1991.
- Poulain, Jean-Pierre, «Le goût du terroir à l'heure de l'Europe», *Ethnologie française*, XXVII, Paris, 1997, pp. 18-26.
- Poulain, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, Paris, 2002.
- Poulain, Jean-Pierre, «Tourisme et valorisation des patrimoines gastronomiques», in Poulain, Jean-Pierre et Teychenné, Michel, *La recherche en Tourisme*, Lanore, 2002.
- Poulain, Jean-Pierre, et Neirinck, Edmond, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et manières de tables en France du Moyen Age à nos jours*, Lanore, Paris, 2004, 1<sup>re</sup> édition, 1988.
- Soler, Jean, «Sémiotique de la nourriture dans la Bible», *Annales ESC*, Paris, 1973/2.
- Tibère, Laurence, «"Manger créole". Expression, construction et réappropriations identitaires», in Fontaine, Guy et Poulain, Jean-Pierre, *Tourisme dans les départements et territoires d'outre-mer*, Lanore, 2004.
- Tibère, Laurence, «Valorisation de la culture alimentaire: le patrimoine gastronomique», in Poulain, Jean-Pierre et Teychenné, Michel, *La recherche en Tourisme*, Lanore, 2000.
- Valade, Bernard, *Introduction aux sciences sociales*, PUF, Paris, 1996.
- Weber, Max, *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*, Plon, Paris, 1964.

*Mary Ellen Chatwin et Zaal Kikodze*

## Géorgie

# *Une cuisine en mutation rapide*

Dans l'air pur des montagnes, on entend des pleurs étouffés, ponctués de temps à autre par le cri strident de quelques femmes assises autour d'un lit de camp. Juillet 2003: un petit village du Khevsureti, dans le nord de la Géorgie, s'est réuni pour dire adieu à un jeune homme disparu quelques mois auparavant. Le garçon, âgé d'une vingtaine d'années, s'était donné la mort. C'était l'hiver, et au mois de novembre personne ne voyage plus dans des régions aussi reculées pour aller soutenir la famille et apporter la paix à l'âme

du défunt. C'est donc non pas devant sa tombe, en dehors du village, mais devant sa maison, autour d'un lit de camp, que se retrouvent aujourd'hui sa famille et ses amis, et où lentement arrivent les uns après les autres les habitants de la localité. Les femmes se regroupent et s'assoient pour pleurer, tandis que les hommes restent debout, silencieux ou parlant à voix basse.

Des bouteilles en plastique remplies d'une bière locale fabriquée à base d'orge ont été posées près d'une

*Cérémonie au village*



petite table placée pour les invités à côté du lit de camp, où ont été disposés avec soin les vêtements et objets personnels du jeune homme: son portrait dans un cadre, bien en évidence à la tête du lit, ses chaussures côte à côte au pied du lit. Il en va ici de l'identité de tout un village, tandis que plane l'âme du défunt. La cérémonie qui va suivre a pour fonction d'apporter la paix à la famille: à la jeune épouse, au père et aux membres les plus proches du clan réuni. Selon la tradition, la jeune épouse du défunt ne pleure pas, mais salue en silence le cheval du mort. Son dernier cheval, le «coursier de son âme», chargé de l'emmener dans l'au-delà. La monture est sellée,

*La course commence*

couvertures colorées, sacs tissés, et jusqu'au sac de couchage bleu du jeune homme, soigneusement plié, sont fixés à la selle; la queue du cheval est tressée. Tout est prêt pour le grand voyage.

Des jeunes gens, amis du défunt, ont rassemblé dans une clairière voisine leurs chevaux de montagne à la robe brune. Pendant la cérémonie, au cours de laquelle on boit la bière et on porte les toasts traditionnels, les cavaliers passent l'un après l'autre le long d'une grande courtepointe de laine posée à même le sol et sur laquelle de l'orge a été répandu. Les chevaux partageront ainsi la symbolique





graminée avant la course à laquelle ils vont participer. Ils partageront la nourriture comme leurs maîtres ont partagé la boisson, et toute une communauté d'êtres dépendants les uns des autres vont ensemble faire en sorte que l'âme du défunt parvienne à sa destination.

Le départ de la course est donné, et la plupart des cavaliers montent à cru. Ils vont parcourir plusieurs kilomètres sur de rudes sentiers de montagne. Le coursier de l'âme a, quant à lui, une autre mission. Il est monté par un homme qui inspire le respect au village. Il accompagnera les autres cavaliers au début de la cérémonie, mais ne participe pas à la course: il galopera à son propre rythme et suivra les sentiers qu'ils auront suivis, emmenant l'âme du défunt dans son dernier voyage, avant de retourner au village.

## *Des siècles de migrations*

Sur la route qui traverse de part en part le Grand Caucase, de la Géorgie jusqu'au Kazbegi, puis se poursuit en direction de Vladikavkaz dans la région russe de l'Ossétie du Nord, le voyageur observe à certains signes les frémissements d'une activité commerciale. Le tourisme passe souvent, en premier lieu, par la découverte de la nourriture propre à un pays. Quand une population a la réputation de confectionner un plat inhabituel ou d'exception, c'est ce plat-là qui le premier sera servi aux étrangers; on ne leur proposera pas les tranches de pain et les morceaux de fromage que les habitants des montagnes

Les membres de la communauté vont partager la nourriture, boire la bière traditionnelle fabriquée à base d'orge (*keri*) et lever plus d'un verre en l'honneur du défunt. Puis le père fera don des vêtements, des chaussures et autres objets personnels de son fils à ses meilleurs amis, ceux avec lesquels il a grandi et qu'il a aimés.

Cette cérémonie, qui porte le nom de *saknari*, rappelle d'autres traditions funéraires des montagnes et des plaines de Géorgie. Cependant le puissant sentiment de cohésion et d'intégration que manifeste en pareille occasion cette communauté traditionnelle rappelle les origines antiques du pays et les rituels d'avant l'apparition du christianisme dans le Caucase – une continuité qui tisse les fils d'une identité tout en évoluant au cours des âges.

consomment au quotidien. Avec les Mongols, venus au XIII<sup>e</sup> siècle en Géorgie par le nord, les pâtés pochés à la viande sont entrés dans le pays avant de devenir une spécialité du sud du Caucase. Ces pâtés ont pris diverses formes et intégré de nouveaux ingrédients selon les populations qui les adoptaient<sup>1</sup>. Appelés *khinkali* en Géorgie, ils ont gagné du terrain en direction des plaines et on les trouve aujourd'hui un peu partout dans le pays<sup>2</sup>. La farce à base de viande diffère selon les régions, et chaque cuisinier a sa recette. L'une d'elles mélange plusieurs viandes (nous la donnons ci-dessous). D'autres n'utilisent

qu'un seul type de viande, et le mouton remplace parfois le porc.

De fait, ce sont les hommes qui traditionnellement confectionnent ce plat. Les hommes, qui cuisinent rarement par ailleurs, s'enorgueillissent souvent de savoir préparer les *khinkali*, auquel ils cherchent à donner la forme et la texture idéales. Ces pâtés se mangent avec les doigts en buvant en général de la vodka, ou la *tchacha* géorgienne fabriquée à partir de la peau du raisin, ou bien du *jiptauri*, une savoureuse eau-de-vie distillée à partir de poires sauvages. Comme dans d'autres cultures, la cuisine masculine se limite souvent à la préparation des viandes, grillées, rôties ou bouillies.

## Les *khinkali*

Adapté de Taste of International Cuisine, International Women's Association, Tbilissi, Géorgie, 2003

### La pâte

1 kg de farine blanche ou bise, 1/2 tasse d'eau chaude, 1/2 cuillère à soupe rase de sel

### La farce

1 kg de viande hachée de porc et de bœuf, 2 gros oignons hachés finement, 2 cuillerées à soupe d'herbes aromatiques: coriandre, persil, 1 petit piment rouge, sel, poivre, 2 cuillerées à soupe d'eau

### Préparation

Tamiser la farine et l'humidifier avec un peu d'eau chaude. Ajouter le sel et pétrir doucement jusqu'à obtention d'une pâte souple qui ne colle pas.

Dans certaines localités, les hommes équarissent encore eux-mêmes l'animal, et la viande est consommée en plein air. Le long de la route, des chiche-kebab (*mtsvadi* en géorgien) sont proposés aux voyageurs. Rien ne met plus en appétit qu'un pique-nique en forêt autour d'un feu de bois où grillent les *mtsvadi* que l'on arrosera d'un vin blanc de Khakhétie et accompagnera du long pain plat géorgien fuselé cuit dans des fours en terre et qui porte le nom de *shoti*.

Des panneaux ont fleuri sur les cabanes et autres restaurants improvisés qui jalonnent la route à grande circulation où jamais jusqu'ici aucun plat cuisiné n'avait été mis à la vente. Ils proposent des *khinkali*

Etaler la pâte finement et découper des pièces rondes de 20 cm de diamètre environ.

Dans un plat creux, mélanger la viande, les oignons et les autres ingrédients.

Déposer une grosse cuillerée de farce au centre de chaque pièce de pâte.

Remonter la pâte autour de la farce pour former une bourse et souder soigneusement les bords des petits pâtés.

Plonger un à un les pâtés dans une grande casserole d'eau bouillante salée, en veillant à ce qu'ils soient suffisamment espacés. Pendant la cuisson, remuer à l'aide d'une cuillère en bois pour empêcher qu'ils n'adhèrent à la casserole.

Au bout de 5 minutes, lorsque la viande est cuite, les *khinkali* remontent à la surface.

Les retirer à l'aide d'une écumoire. Les déposer sur le plat de service et donner un tour de moulin de poivre noir.

en russe, et non en géorgien: en Géorgie, on s'adresse à «l'étranger» en russe, quel que soit le pays d'où il vient. Rares, il est vrai, sont les étrangers qui parlent le géorgien. Ces «restaurants» d'un nouveau type qui ont commencé à apparaître depuis l'an 2000 le long des axes les plus fréquentés par les touristes sont parfois de simples comptoirs qui servent aux voyageurs une cuisine traditionnelle, le plat unique des familles. L'un des panneaux indique «*khinkali, shashlik, khadjapuri*», et précise que le thé et le café sont «gracieusement offerts». Amorces d'une économie de marché, ces stratégies sont aussi le signe que les touristes – rares dans les premiers temps de la période postsoviétique – réempruntent la route du

## *Les différences régionales*

La Géorgie d'aujourd'hui comporte onze régions administratives, dont les frontières épousent approximativement l'implantation des groupes ethniques depuis des siècles. Les régions montagneuses de la Géorgie orientale, telles que le Khevsureti ou le Tusheti, ont de longue date noué des liens politiques et sociaux avec les plaines du Kakhéthie et du Kartli. Il en est ainsi de l'organisation saisonnière des pâturages du mouton entre les hautes terres du Tusheti et les basses terres du Kakheti le long du fleuve Alazani. Une organisation qui repose sur une interdépendance remontant très loin dans l'histoire entre les riches terres des plaines et les villages de montagne qui ont fourni soldats et main-d'œuvre au cours des siècles.

nord en direction des pics majestueux et des pentes du Caucase.

Depuis peu, de nouveaux restaurants des bords de route proposent les *Elitaruli khinkali*, ou «*khinkali réservés à l'élite*»... un pas de plus en direction du marketing, qui intègre les références à une classe supérieure en développement et ose aujourd'hui affirmer ses différences. Des termes inadmissibles dans un système totalitaire socialiste s'affichent à présent à la devanture des commerces en même temps qu'émerge un nouveau capitalisme. Plat des plus modestes autrefois, les *khinkali* sont de nos jours promus par le tourisme à un rang supérieur, à la campagne comme dans les villes.

Les minorités autrefois considérées comme caucasiennes et parlant les dialectes appartenant au kartvélien<sup>4</sup> ont été progressivement assimilées sous le régime communiste. Elles sont aujourd'hui considérées comme «géorgiennes», sur le double plan ethnique et national. Néanmoins, au sein même de ces communautés, des divisions politiques et sociales continuent de modeler l'identité des villages, les habitudes alimentaires et même la langue. D'autres groupes ethniques comme les Géorgiens azéris, arméniens ou d'ascendance russe constituent entre 30 % et 40 % de la population. Certains sont intégrés dans les zones urbaines et parlent le géorgien. D'autres vivent dans des enclaves en divers lieux du pays et parlent l'azéri,

l'arménien, le russe, le turc, ou d'autres langues encore.

La nourriture reste un élément important des différences culturelles entre ces groupes ethniques. Ainsi, dans la région méridionale du Kvemo Kartli, beaucoup de terres et même de villages restent des «enclaves au sein d'enclaves»: un bourg peuplé de Géorgiens peut se situer au cœur d'un territoire peuplé de Géorgiens azéris qui sont musulmans. Une même route vous fera passer d'une région culturelle à l'autre. Les panneaux indicateurs montrent le chemin mais ne révèlent pas toujours ces différences de culture, dont témoigne cependant la viande mise en vente le long des grands axes et accrochée à de brinquebalantes structures en bois. On sera frappé de voir par exemple une carcasse de cochon lorsque, quittant une zone musulmane, on se rapproche d'un village orthodoxe géorgien.

Dans le Kvemo Kartli, où la terre est riche et fertile, les populations géorgiennes azéries produisent l'essentiel des légumes de qualité dont se prévaut le pays. Ici les maraîchers – dont certains sont plutôt fortunés – cultivent laitues, épinards, tomates, aubergines, carottes, pommes de terre, haricots, fines herbes et autres produits de base servant à la préparation de ce que le pays tout entier appelle la «cuisine traditionnelle». Néanmoins cette zone maraîchère semi-aride dépend de l'eau d'une région située en amont et dans laquelle les Géorgiens azéris ne sont pas majoritaires. Dans ce véritable «potager»

du pays, un mode de développement a été choisi qui diffère de celui adopté par les principaux groupes ethniques géorgiens. La production et la vente des produits maraîchers sont en grande partie assurées par les femmes, dans les champs comme sur les marchés. Ces femmes – qui constituent la colonne vertébrale du système agricole – sont aujourd'hui moins portées à achever leur scolarité et à choisir leur avenir qu'elles ne le faisaient au cours de la période socialiste. Les filles quittent l'école dès 14 ans, certaines pour s'occuper de la maison, d'autres pour travailler aux champs. Le mariage intervient souvent plus tôt ici que dans d'autres régions. L'absence de législation en la matière et le manque d'infrastructure depuis dix ans, dans une grande partie du pays, représente toujours, selon certains notables locaux, une menace. Ces derniers craignent, en effet, que les filles ne soient «enlevées» sur le chemin de l'école afin d'être mariées. Le système éducatif et la législation telle qu'elle est appliquée à l'heure actuelle ne peuvent empêcher ces comportements d'exister, alors qu'il était rare sous le régime soviétique qu'une jeune fille n'aille pas au bout de sa scolarité.

Le développement économique a tendance à privilégier les hommes. Les organisations internationales leur apportent une aide pour améliorer, par exemple, le système d'irrigation de leurs champs, mais elles se préoccupent peu du fait que les femmes parcourent à pied des distances toujours plus grandes pour transporter l'eau potable destinée à la famille.



*Les misvadi grillent sur le feu de bois*

En l'absence d'une autorité centralisée chargée de la question des minorités, les communautés qui ne parlent pas le géorgien se trouvent pénalisées pour ce qui est, par exemple, de leur représentation au parle-

ment, ou encore pour la scolarité de leurs enfants. En effet, il n'existe pas de classes préparatoires pouvant leur assurer une égalité de chances avec les élèves issus des communautés ethniques géorgiennes.

## *L'identité de la Géorgie et le tamadoba*

L'identité de la famille, de même que le sens de l'hospitalité propre à la région, ont la nourriture pour symbolique. Les valeurs du groupe et de l'individu – dont notamment le sentiment de l'honneur – se retrouvent, en revanche, dans la boisson. La boisson est porteuse d'une signification sociale qui est prise très au sérieux par les convives d'un repas de fête. La nourriture, souvent abondante, variée et toujours préparée avec un grand souci de l'esthétique, occupe la deuxième place dans les banquets.

Les fêtes et les *supra*<sup>s</sup> restent des moments symboliques essentiels de la consommation de nourriture lors des grands rites de passage en Géorgie. Les régions musulmanes du pays, où l'on ne mange pas

de porc, conservent l'identité géorgienne à travers le vin et les alcools que l'on offre aux convives et par lesquels se manifeste le sens de l'hospitalité. Ces célébrations peuvent se dérouler autour des plats propres à chaque communauté, dans des langues ou des dialectes divers, et différer jusque dans l'élément dominant qu'est la boisson. Le «fait culturel» demeure néanmoins.

Ce fait culturel, appelé *tamadoba*, est présent dans l'ensemble du Caucase, mais on l'observe également avec des variantes dans les pays voisins. Les Géorgiens ont, quant à eux, une formidable réputation de convivialité à table. Le *tamadoba*, qui diffère selon les régions, est bien connu de la plupart des Géorgiens.

## *Le banquet et son importance sociale*

Strictement proscrit pour des raisons économiques et politiques sous le régime communiste, le banquet représentait en fait un élément de résistance sociale. Les repas de fête, avec leur abondance et leur gaspillage de nourriture, non seulement révélaient l'existence d'un système économique indépendant, mais ils constituaient un rappel constant de la dette

sociale, les liens se révélant plus forts dans l'économie parallèle du pays qu'au sein même de l'Etat soviétique.

En réalité, la prise en compte de ces données socio-économiques est indispensable pour comprendre le rôle du *tamada* (celui qui porte les toasts). Un rôle



Un repas de famille

dont l'importance est étroitement liée à la personnalité de celui qui l'assume. C'est en général un membre de la famille hôte, doué pour la parole. Le *tamada* doit donner aux convives le sentiment d'appartenance à un groupe. L'homme (car il s'agit d'un homme dans l'immense majorité des cas, les femmes évitant les «lourdes contraintes» que ce rôle impose<sup>6</sup>), l'homme doit pouvoir, par son tempérament, créer une connivence avec l'assemblée. Il saura également arrondir les angles et désamorcer les querelles qui pourraient surgir au cours du repas. Ainsi est-il rare d'entendre autour d'une table en Géorgie des propos déplaisants. D'un point de vue psychosocial, disons que l'on exigera du *tamada* un parfait contrôle de la consommation d'alcool. Voilà pourquoi de telles réunions tournent rarement mal, même après plusieurs heures de beuverie.

Il revient au *tamada* d'«ouvrir» le banquet en levant son verre suivi par toute la tablée, et il continuera

ainsi à intervalles fréquents de ponctuer de discours successifs (et attendus) le repas tout entier. Un banquet dure en moyenne plusieurs heures, et chaque convive y consomme entre deux et six litres de vin. Aucun verre n'est vidé en dehors du *sadhregrdzelo*<sup>7</sup>. Ce contrôle social de la consommation d'alcool fait que la Géorgie connaît peu, dans la sphère publique, les saouleries incontrôlées; un bon *tamada* a un œil sur l'humeur et le comportement de chacun, il prend en compte les quantités d'alcool absorbées et le niveau d'émotion d'un bout à l'autre

du banquet. Aucun convive ne portera un toast sans en avoir référé au *tamada*, de même que nul ne changera le sujet du toast proposé (on note ici une différence importante avec les pays anglophones). Pas un verre ne sera levé sans que le signal n'en ait été donné – et de toutes façons, le *sadhregrdzelo* c'est chacun son tour.

Une fois tout le monde assis, de petits plats sont apportés. Les convives commencent aussitôt à manger, sans le préambule d'un «bon appétit!». A table, chacun se sert parmi les mets qui se trouvent devant lui: carottes en salade, betteraves ou roulés de choux aux noix, viandes froides, fromages et fines herbes tels que persil, coriandre et aneth, mais aussi tomates au fromage frais, le *sulguni* qui rappelle la mozzarella italienne. Plus tard viendront les *khadjapuri* brûlants, tout droit sortis du four, ces tourtes au fromage que l'on prépare selon la tradition locale. Il en existe de nombreuses variantes régionales. *L'imeruli*

*khadjapuri* (dont le nom s'inspire de la vaste région de l'Imereti) se retrouve surtout dans l'Est géorgien: c'est une tourte aux dimensions d'une assiette, dont la pâte, que l'on malaxe parfois avec du lait caillé ou du yaourt, est fourrée d'un savoureux fromage fondu. Le *megruli khadjapuri* (spécialité de Samegrelo) est recouvert de beurre et de fromage, ce qui fait gratiner la croûte du dessus. Le *khadjapuri* de la région d'Ajara a, quant à lui, la forme d'un bateau qui se termine en pointe aux deux extrémités, un œuf frais est battu sur le fromage dont il est empli en son milieu. Ces *khadjapuri* constituent un repas à eux seuls. Mais c'est sous leur forme la plus simple qu'on les sert dans les banquets.

En Ossétie du Sud, région autonome de Géorgie, une autre tourte au fromage, le *khadjini*, est considéré

comme le plat national. On y ajoute souvent pommes de terre et fines herbes. Dans le Caucase, la pomme de terre complète fréquemment les plats de montagne.

Dans l'ouest de la Géorgie, on accompagne les repas d'un pain à base de maïs, le *mchadi*, ainsi que de pain de froment cuit selon la méthode traditionnelle. Dans l'Est géorgien la viande est bouillie de différentes manières, parfumée à l'estragon et à toutes sortes d'épices. Les banquets s'achèvent souvent, dans les régions occidentales, par un bouquet de longues brochettes de bœuf ou de porc grillé. Depuis cinq ans on assiste, en fait, à une très nette «invasion» de la cuisine de l'Ouest géorgien au détriment des plats de viande bouillie. A l'est du pays on a aussi appris à apprécier l'*ajika*<sup>8</sup>, ce qui aurait été absolument impensable il y a dix ans. Les plats épicés semblent

## Le *khadjapuri megruli*

Adapté de Taste of International Cuisine, International Women's Association, Tbilissi, Géorgie, 2003. [Le qualificatif de *megruli* rattache ce plat à la région occidentale de Mingrélie]

### La pâte

1 kg de farine, 100 g de beurre,  
2 œufs  
1/2 cuillère à soupe de bicarbonate de soude  
1/2 cuillère à soupe de jus de citron ou d'acide  
citrique, 1 cuillère à soupe rase de levure  
mélangée à une tasse d'eau chaude

### La garniture

600 g de fromage frais (type mozzarella, etc.)  
1 œuf, 250 g de beurre fondu

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients de la pâte après avoir tamisé la farine.  
Bien pétrir et laisser lever une heure.  
Ecraser le fromage si nécessaire. Mélanger avec l'œuf et le beurre.  
Abaisser finement la pâte.  
Découper dans la pâte deux cercles de 20 cm de diamètre environ.  
Placer la garniture au milieu de l'un de ces cercles et recouvrir avec l'autre. Souder soigneusement les bords.  
Placer le *khadjapuri* dans un plat préalablement beurré et enfourner 10 à 15 minutes jusqu'au brunissement de la pâte.  
Retirer le *khadjapuri* du four et garnir la surface de fromage et de beurre fondu.  
Remettre 5 minutes à gratiner avant de servir.



gagner la faveur du monde entier, et il est intéressant de voir que pour échapper à la mondialisation et encourager la préparation d'une cuisine traditionnelle, les Géorgiens suivent, d'une certaine manière, le courant général en épicant leurs plats.

La commercialisation de la cuisine géorgienne risque aussi d'aboutir à une banalisation des «principes du goût» et d'effacer certaines distinctions subtiles, par exemple entre plat pimenté et épicé dans l'ouest du pays, ou entre les diverses variétés de *tkhemali*, sauce aux prunes sauvages rouges ou vertes dont chaque famille possède une recette à elle depuis des générations. Aujourd'hui, le *tkhemali* est commercialisé sur le marché russe et dans tous les pays où l'on a appris à apprécier la cuisine géorgienne.

Toutes sortes de préparations sont actuellement labélisées et commercialisées, qu'on ne trouvait autrefois que dans un cadre traditionnel. On notera entre autres la sauce aux prunes sauvages (*tkhemali*), les *khinkali* surgelés et les blancs de poulet prêt à frire. Les eaux minérales, le thé géorgien (parfois conditionné en emballage de bambou en provenance de l'ouest du pays), et jusqu'aux produits de l'usine Coca-Cola de Tbilissi accompagnent les repas quotidiens quand les parents rentrent fatigués d'une journée de travail et n'arrivent plus à accorder à la cuisine le temps qu'ils aimaient autrefois y consacrer. L'humble *khinkali*, arrivé avec les Mongols et qui a traversé le Caucase avec eux, est devenu un produit de la restauration rapide pour Géorgiens pressés.



*Le supra, ou repas de fête géorgien, avec, au premier plan, le Khadjapuri*

C'est aujourd'hui un «repas prêt à cuire» quand les parents n'ont plus le temps de cuisiner.

La tradition, cependant, reprend le dessus dans les grandes occasions. Un anniversaire important représente encore des journées entières de préparation, car ces fêtes symbolisent un bout de chemin que font ensemble les participants. Et ce bout de chemin, c'est l'avenir de la famille, de la région, du pays. Les repas de fête ne sont pas «fermés» sur l'événement qu'ils célèbrent; ils sont «ouverts» sur de nouveaux horizons. L'on ne quitte pas un banquet, ni même un repas de funérailles, avec le sentiment que quelque chose s'achève, mais au contraire que des liens se renforcent, y compris avec ceux-là mêmes qui sont partis. Fait révélateur, au cours des soulèvements politiques récents, un grand nombre de *keipis*, ou

repas de fête<sup>9</sup> ont été donnés; ils encourageaient les participants à poursuivre leur action en faveur d'une forme nouvelle de gouvernement. Le vœux qu'on échange avec ses voisins de table lorsqu'on lève son verre en Géorgie est «*gaumardjos*», autrement dit

«victoire». Qu'il s'agisse de la vie après la mort, ou du présent en pleine mutation, les Géorgiens gardent l'espoir, un espoir qui se nourrit de convivialité. Et on lève son verre en lançant le mot clé de *gaumardjos*!

## Notes

1. Alimentation et mondialisation vont de pair depuis des siècles. Il est intéressant de voir que les chercheurs étudient aujourd'hui la philosophie, l'histoire, la politique et les religions des XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles en Mongolie. Ils découvrent que le «Paradisme» est une théologie mongole cohérente justifiant l'acquisition de l'empire terrestre le plus vaste possible, ce qui pourrait constituer l'un des premiers exemples d'une mondialisation planifiée. Ainsi ne s'étonnera-t-on pas que des aliments tels que le ravioli chinois (passé ensuite en Italie), les pâtes pochés, *pelmeni* russes et *khinkali* se retrouvent encore de nos jours un peu partout dans cet ancien empire mongol.
2. Le *khinkal*, avec une orthographe légèrement modifiée, est présent dans les régions géorgiennes azéries. Servi le matin, ce plat onctueux se compose d'une pâte non levée plongée dans l'eau bouillante et servie avec une sauce brune accompagnée d'oignons frits.
3. Le *shashlik* est le chiche-kebab, fait de morceaux de viande cuits en brochette sur la braise. Le *khadjapuri* est la tourte au fromage traditionnelle géorgienne, dont la préparation varie selon les régions.
4. Le kartvelien comprend le géorgien, le svan, le mingrélien et le laz, mais seul le géorgien possède un alphabet.
5. De l'arabe, étoffe couverte de nourriture.
6. Un rôle qui exige de boire énormément, en accompagnant chacun des hôtes – la consommation de vin par personne est de plusieurs litres au cours d'un même repas. Ce rôle exige aussi d'avoir une voix forte afin de pouvoir se faire entendre dans toutes les directions et cela plusieurs heures durant.
7. «Toast» en géorgien, le terme pourrait en fait impliquer également l'idée de prière.
8. L'*ajika* est, selon la recette, une pâte ou une sauce à base de piment rouge.
9. Le mot est dérivé du perse ancien pour «joie».

*Gunther Hirschfelder et Gesa U. Schönberger*

## Allemagne

# *Cherchez la choucroute!*

### *En guise d'introduction : la vérité sur la choucroute*

«Une choucroute! s'exclame John Miller, où peut-on manger une choucroute?» Nous sommes à Königswinter, petite cité médiévale sur les rives du Rhin. Dominant le fleuve, les ruines imposantes du château de Drachenfels en font l'une des destinations touris-



*Un restaurant en Allemagne*

tiques les plus fréquentées d'Allemagne. Pour John, qui visite le pays en touriste, déguster une choucroute garnie est un «must» au même titre que la visite du château. Sans trop savoir pourquoi, John est convaincu que ce plat est couramment servi dans toute l'Allemagne. Il ne cache pas sa déception après quelques recherches sur le terrain: trois pizzerias italiennes, deux tavernes turques et un restaurant chinois. Il se serait volontiers attablé dans l'un de ces établissements aux cartes alléchantes si, aujourd'hui, il n'avait décidé de manger allemand. C'est alors qu'il découvre le restaurant Krone, aux lambris de bois sombre, aux tables de chêne, au long comptoir de zinc. La carte reflète fidèlement les préférences des habitués: en bonne place figure le *Schnitzel*, une escalope de porc panée servie avec une épaisse sauce aux champignons, des frites et une petite salade verte. On y trouve aussi des escalopes sans panade ni sauce, des harengs marinés nappés d'une crème aux oignons et aux pommes en dés ou encore du gibier rôti accompagné de chou – du chou, enfin! mais

c'est du chou rouge, *Rotkohl*, dont il s'agit, non de choucroute. John se fait servir un assortiment de tout cela, qu'il rince d'un verre de rouge local. Il se régale, trouve que c'est peut-être un peu lourd mais point trop relevé et s'étonne que les gens du pays puissent manger des plats aussi copieux dans la chaleur de l'été. «Pourquoi aucun restaurant ne propose-t-il de choucroute?» demande-t-il à la patronne. «Parce que

les gens d'ici en mangent souvent chez eux et n'en commandent jamais au restaurant. Ils préfèrent les rôtis et les grillades, que l'on sert rarement avec de la choucroute, surtout en pays rhénan. Mais pour mon mari, qui vient de l'est de l'Allemagne, il n'y a rien de meilleur qu'une choucroute garnie de saucisses et de purée de pommes de terre. Demain j'en ferai une spécialement pour vous, c'est promis!»

## *Cuisine régionale, nationale, internationale*

Que mangent les Allemands en 2004? Avec 82 millions de bouches à nourrir, la cuisine allemande fait preuve d'une étonnante diversité. Elle puise dans une multitude d'ingrédients, de condiments, de modes de préparation et de types de cuisine. Les coutumes alimentaires sont également très variées. Cela s'explique en partie par la longue tradition fédérale de l'Allemagne, qui remonte au Moyen Age. Dans l'histoire du pays, rares sont les époques où une capitale ou un pouvoir central a exercé une influence dominante sur le reste du territoire. La vie politique et sociale est plutôt le reflet d'un système complexe formé de petites unités – principautés, modestes royaumes, villes, comtés et évêchés. En conséquence, la cuisine allemande est avant tout une cuisine régionale. Les Allemands du Sud-Ouest, par exemple, consomment davantage de pain blanc et de pâtes alimentaires que les habitants du Land de Mecklembourg, sur la mer Baltique, qui préfèrent les pommes de terre et utilisent d'autres épices et condiments.

Ici comme ailleurs, la géographie joue naturellement un rôle déterminant. Aujourd'hui encore, on mange beaucoup de poisson le long des côtes de la mer Baltique et de la mer du Nord, et beaucoup de viande en Bavière. De nombreux Bavarois frémissent de dégoût à la seule idée de manger du poisson!

Un autre facteur exerçant une influence considérable sur la cuisine allemande est le voisinage immédiat de neuf pays dont chacun possède des traditions culinaires propres. C'est ainsi que les épiceries d'Aix-la-Chapelle, à deux pas de la Belgique et des Pays-Bas, offrent un large choix de fromages et de poissons. A Francfort-sur-l'Oder, les étals sont garnis de spécialités polonaises telles que les champignons de forêt marinés ou les *Piroggen*, des ravioles à la farce salée ou sucrée. Dans l'Erzgebirge, près de la frontière tchèque, les *Knödel* ou boulettes de Bohême sont très appréciés. La diversité se reflète également dans les préférences régionales pour certaines épices ou saveurs: à la grande incompréhension de leurs

cousins du Sud, par exemple, les Allemands du Nord sont friands de saveurs contrastées comme l'aigredoux des bonbons au réglisse ou le sucré-salé du *Himmel und Erde* (ciel et terre), un plat composé de pommes de terre, d'oignons, de pommes et de lard.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le contenu des assiettes était donc déterminé en premier lieu par des traditions culinaires locales. Il n'existait pas de cuisine typiquement allemande à proprement parler. Le régime plus général qui prévaut aujourd'hui est le fruit d'une évolution due à trois tendances relativement récentes. La première est l'intensification de l'agriculture liée aux progrès de la chimie et du machinisme agricoles, notamment à partir des années 1950. L'intensification agricole a eu un double effet d'accroissement de la productivité et d'uniformisation des produits. La deuxième tendance est l'essor de la grande distribution à partir des années 1960, qui a bouleversé le mode d'approvisionnement des

ménages. En quelques années, le marché a été pris d'assaut par une poignée de grandes marques. Face aux fabricants de produits standardisés, les producteurs régionaux n'avaient aucune chance de survie. Le troisième facteur est la mondialisation. En matière de saveurs et de préférences alimentaires, elle s'apparente à une «européanisation». On peut en voir l'expression dans la multiplication des émissions télévisées et des magazines consacrés à la cuisine et à l'alimentation. A l'évidence, les médias jouent un rôle déterminant dans l'évolution des goûts et des modes dans le secteur alimentaire.

Quel sera l'impact de la mondialisation sur les modes d'alimentation en Allemagne? La cuisine allemande se réduira-t-elle bientôt à quelques plats standard européens? Avant de répondre à ces questions, une visite en Allemagne s'impose afin d'examiner le contenu des casseroles et d'étudier les coutumes de table.

## Rotkohl – Chou rouge

(extrait du manuel scolaire *Dr. Oetker Schulkochbuch*, 13<sup>e</sup> édition, Bielefeld, 1963)

### Ingrédients

1 kg de chou rouge, 60 g de saindoux ou de graisse d'oie, un gros oignon, une feuille de laurier, quelques clous de girofle, sel, sucre, 15 cl d'eau, 3-4 pommes à cuire, 1 cuillère à café de maïzena ou équivalent, une cuillère à dessert de vinaigre

### Préparation

Enlever les feuilles extérieures et le trognon du

chou. Le couper en quartiers, le laver et le râper finement. Faire fondre le saindoux ou la graisse d'oie, puis faire revenir l'oignon haché à feu doux jusqu'à obtention d'une couleur blonde. Ajouter le chou et faire chauffer à feu doux. Ajouter la feuille de laurier, les clous de girofle, une pincée de sel et autant de sucre, le vinaigre, l'eau et les pommes en dés. Laisser cuire le tout pendant 65-75 minutes à feu doux.

A la fin de la cuisson, ajouter la maïzena diluée avec un peu d'eau dans une tasse, et assaisonner avec du sel, du sucre et du vinaigre.

## Un petit-déjeuner allemand

Sept heures du matin, c'est l'heure du petit-déjeuner. Le café qui l'accompagne est l'une des rares coutumes alimentaires «typiquement allemandes». La consommation de café s'élève à 160 litres par habitant et par an; en d'autres termes, les Allemands boivent quatre tasses de café par jour en moyenne. Avec ou sans sucre, avec ou sans lait, le café ne saurait manquer au petit-déjeuner. Le thé est moins fréquent et plutôt réservé aux régions du Nord. On observe chez les personnes attentives aux questions de santé une tendance à remplacer le café matinal par un succédané, un jus de fruit ou de l'eau minérale. Pour la plupart des Allemands, le premier repas du jour est un repas salé: fromage et charcuterie, parfois même accompagnés de cornichons ou de rollmops. Comme le café, le pain – tranches ou petits pains – est un ingrédient indispensable du petit-déjeuner allemand. Il s'agit généralement de *Graubrot*, c'est-à-dire de pain de seigle, dont les variétés se comptent par centaines. Le pain complet et les variétés de pain aux noix, aux céréales ou à la pomme de terre étaient naguère une nourriture pour pauvres. Aujourd'hui, ces produits rustiques et nutritifs gagnent des parts de marché auprès d'une clientèle soucieuse de son équilibre nutritionnel. D'innombrables petites boulangeries offrent une vaste palette de pains, y compris de petits pains à pâte blanche ou grise. Les supermarchés, où l'on trouve également des préparations de pain à cuire soi-même et du pain de mie en tranches, ne fournissent que la moitié du pain consommé quotidiennement dans les ménages. S'il y a, outre le café, un

produit «typiquement allemand», c'est bien le pain. Il sert également à confectionner les casse-croûte que les enfants emportent à l'école et les adultes au bureau. Façon tartine ou sandwich, la méthode ne varie guère: on coupe le pain en tranches épaisses que l'on recouvre de beurre ou de margarine, puis d'une couche de confiture ou de gelée de fruits, parfois de miel ou de pâte à tartiner chocolatée. Les garnitures salées – fromage ou charcuterie – sont également appréciées.

Mais le petit-déjeuner n'est pas fait que de pain et de café. Le muesli, par exemple, connaît un succès croissant. Il entre aujourd'hui dans la composition d'un petit-déjeuner sur dix. Ceux qui en ont le temps s'offrent parfois un œuf à la coque ou un verre de jus de fruit.

Le petit-déjeuner allemand est un repas substantiel, notamment en contexte familial. Or ce type de contexte devient de moins en moins fréquent et 40 % des Allemands vivent seuls. En conséquence, on observe une régression du petit-déjeuner dans sa forme traditionnelle. Pour plus de 30 % des étudiants, c'est un repas improvisé: des biscuits et du jus d'orange, une barre de chocolat et du lait, ou les restes de la veille.

Le petit-déjeuner est suivi d'une longue matinée. Pour tenir la faim en échec jusqu'au déjeuner, il est courant de faire une pause-café en milieu de matinée, agrémentée d'un sandwich, d'un fruit ou d'une barre de chocolat.

## *Le pays du déjeuner*

Toutefois, la pause-café ne saurait être trop nutritive car il faut ménager son appétit pour le déjeuner. Il y a quelques années encore, le déjeuner était de loin le principal repas de la journée. Aujourd'hui le dîner a tendance à le remplacer dans ce rôle, mais le «déjeuner léger» est encore rare.

En Allemagne, le déjeuner est un repas substantiel et toujours chaud. Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, il se compose d'une viande ou d'un poisson accompagné de légumes et de pommes de terre ou, plus rarement, de riz ou de pâtes. Au restaurant et à la cantine, ce plat principal est précédé d'un potage et suivi d'un dessert. Victime d'une image démodée, le potage

servi en entrée se fait toutefois de plus en plus rare.

Au déjeuner, les Allemands aiment la variété. Escalopes, côtelettes, poissons et nombre de spécialités régionales appréciées dans tout le pays se succèdent au menu. Les *Königsberger Klopse*, des boulettes de viande hachée aux câpres accompagnées d'une sauce blanche, sont un bon exemple de spécialité régionale consommée dans toute l'Allemagne. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la ville russe de Kaliningrad était allemande et s'appelait Königsberg. A cette époque, les livres de cuisine prônaient une cuisine plus moderne, variée et équilibrée, et proposaient des

*Maultaschen – le cousin germain des ravioles*



recettes idoines en s'inspirant de spécialités locales. C'est ainsi que les *Königsberger Klopse* et d'autres plats régionaux ont séduit toute une génération de ménagères. Jusque dans les années 1960, on savait accommoder de différentes manières pratiquement tous les abats des animaux de boucherie (bœuf et porc principalement) y compris les pieds, les poumons, le cœur et les reins. La consommation de viande, cuite, rôtie, salée ou fumée, ne cesse d'augmenter. Au tournant de ce siècle, les Allemands mangeaient en moyenne 60 kilogrammes de viande par an! Toutefois, les formes de conservation traditionnelles comme le saumurage et le fumage sont en passe d'être évincées par l'omniprésent congélateur. Parallèlement, de nouvelles tendances se font jour, comme l'augmentation depuis les années 1960 de la consommation de poulet et autres volailles.

Les garnitures sont elles aussi sujettes aux effets de mode. Les Allemands de la génération précédente consommaient environ 175 kilogrammes de pommes

de terre par an, principalement au déjeuner, souvent au dîner et parfois même au petit-déjeuner. Ils connaissaient d'innombrables façons de les accommoder: avec ou sans épluchage, sautées, en purée, en soupe, en salade, etc. Un lexique culinaire énumère pas moins de 160 recettes de pommes de terre. Aujourd'hui, la consommation n'est plus que de 75 kilogrammes par personne et par an, et la diversité d'antan a fait place à un petit nombre de recettes standard. Parallèlement, les tubercules trouvent de nouveaux débouchés dans les plats cuisinés comme les frites et les croquettes congelées, la purée en poudre et les *Knödel* sous vide.

La modernité n'a pas non plus épargné la garniture de légumes. Le chou, autrefois apprécié pour ses bonnes capacités de conservation et sa résistance aux rigueurs hivernales, a perdu sa position dominante. Trop long semble aujourd'hui le temps de cuisson nécessaire pour le rendre digeste. Les légumes préférés des Allemands sont le chou-fleur et la tomate.

## *Déjeuner d'antan, déjeuner d'aujourd'hui*

Le déjeuner traditionnel, c'est le repas de famille, avec père, mère et deux enfants attablés dans la salle à manger ou au restaurant. La cuisine est bourgeoise, la conversation courtoise. Au menu, soupe, plat principal et flan. Cet idéal a vécu, même si nombre de femmes des générations âgées continuent de préparer des repas traditionnels, principalement le week-end et pour des occasions festives. Les impératifs du travail,

de la mobilité et de la scolarité ainsi que le manque de temps et de savoir-faire culinaire ont sonné le glas du déjeuner à l'ancienne. La télévision a contribué à sa disparition en se substituant à la conversation lorsque les repas sont pris à la maison.

Lorsque les Allemands mangent à l'extérieur, ce qu'ils font en moyenne quatre fois par semaine, c'est



plus souvent à la cantine qu'au restaurant. D'ailleurs, les jeunes actifs prennent de moins en moins de repas à la maison. Cela ne signifie pas pour autant qu'ils mangent tout ce qu'on leur présente à la cantine. Les efforts déployés par les cantines pour attirer les clients illustrent bien les préférences alimentaires des Allemands. Tandis que les hommes apprécient les plats à forte teneur en graisses, comme le steak-frites, les femmes préfèrent les légumes et les salades. Soucieuses de ne pas verser dans la monotonie des mets convenus et fades, les cantines rencontrent un franc succès dès lors qu'elles proposent des plats de

saison. Le repas de cantine n'échappe pas à la règle énoncée plus haut: il se compose d'une viande accompagnée de féculents et de légumes, servis sur une seule et même assiette. Ce déjeuner typique est consommé en un temps relativement court par rapport à la moyenne européenne. Si l'on en croit une étude, les hommes avalent leur repas en sept minutes seulement contre neuf minutes pour les femmes. Les cantines reflètent et renforcent les coutumes alimentaires à de nombreux égards. C'est ainsi que, le vendredi étant jour maigre depuis des siècles, elles proposent traditionnellement du poisson ou des pâtes ce jour-là.

## *Le fast-food à la mode allemande*

Le déjeuner allemand a encore de beaux jours devant lui. Cependant, chez les jeunes de 19 à 25 ans, la part de l'alimentation consommée entre les repas, devant la télévision ou à l'extérieur (ce qui signifie principalement au snack) s'élève à 60 %. Le marché est alimenté par les chaînes internationales de restauration rapide, les boulangeries locales et les snacks, dont il

existe plusieurs catégories. Ces différents établissements vendent des plats, des desserts et des boissons pour tous les goûts mais on peut recenser quelques produits phares. Le *Döner Kebab*, par exemple: il est arrivé en Allemagne dans les valises des premiers immigrants turcs, fondateurs d'un groupe de population qui compte aujourd'hui 3 millions de personnes. Le *Döner Kebab* est une galette de pain garnie d'émincé d'agneau rôti à la broche. Aussi répandu qu'apprécié, il fait aujourd'hui partie du paysage culinaire allemand et parvient même à tenir tête aux chaînes de restauration rapide. Toutefois, pour la plupart des mangeurs pressés, rien ne saurait remplacer la *Bratwurst* (saucisse grillée) et la *Currywurst* (saucisse au curry) accompagnées de frites et parfois d'un trait de mayonnaise. Le succès de ce plat redoutablement riche en graisses et pauvre en vitamines



*Un snack en ville*

tient en quelques mots: ça se mange vite, c'est bon et c'est chaud. Une autre explication, historique celle-là, réside dans le prestige attaché de tout temps aux aliments grillés, rôtis ou frits. Les ragoûts et les soupes à base de viande, qui préservent la précieuse graisse contenue dans les aliments, ont longtemps fait figure de recettes de pauvres, et à la cuisine comme ailleurs, les préjugés ont la vie longue.

Les Allemands et la saucisse: on pourrait aisément écrire tout un chapitre sur ce thème! Et comment en est-on venu à marier les saucisses avec des frites? Pendant près de deux siècles, la pomme de terre a été un aliment de base des Allemands mais la frite était inconnue faute de graisse à frire. A partir des années

## *Les gâteaux du goûter*

Qui a dit que les petites collations entre les repas devaient être salées? En Allemagne, l'après-midi appartient aux gourmandises sucrées.

1960, de nombreux vacanciers d'Allemagne de l'Ouest ont pris goût aux frites sur les plages néerlandaises et belges, terres traditionnelles de la frite. En peu de temps, l'Allemagne est alors devenue un pays producteur et consommateur de frites. Le contexte du miracle économique des années 1950 et 1960, soutenu par la construction de routes et de logements et l'essor de l'industrie automobile, a accentué ce phénomène: on voulait «bien manger», ce qui signifiait généralement consommer d'importantes quantités d'aliments peu coûteux et riches en graisses. Ce principe dominant, qui s'est imposé avec un certain décalage en Allemagne de l'Est également, a prévalu jusqu'à la réunification allemande en 1990.

D'innombrables boulangeries-pâtisseries vendent un vaste choix de gâteaux, viennoiseries et biscuits, comme ces chaussons fourrés à la crème ou aux

## *Himmel und Erde – Ciel et terre*

(extrait du manuel scolaire *Dr. Oetker Schulkochbuch*, 13<sup>e</sup> édition, Bielefeld, 1963)

### **Ingrédients**

*1,5 kg de pommes de terre pelées et coupées en dés, 500 g de pommes pelées et coupées en quartiers et épépinées, 1/3 l d'eau, sel, sucre, quelques gouttes de vinaigre (facultatif), morceau de lard de 100 g, 2 oignons*

### **Préparation**

Jeter les dés de pomme de terre et les quartiers de pomme dans une casserole d'eau bouillante avec un peu de sel et de sucre. Faire cuire jusqu'à obtention d'une consistance fondante. Ôter l'eau et assaisonner avec du sel, du sucre et du vinaigre. Couper le lard en dés et le faire revenir à feu doux dans une poêle. Y ajouter les oignons en rondelles et les faire brunir. Répartir les lardons et les oignons sur les pommes de terre et les pommes.



*Plateau de charcuterie et corbeille de pain*

fruits et garnis de sucre glace ou de pépites croustillantes. Les spécialités régionales sont légion. Le *Streuselkuchen*, une viennoiserie recouverte de pâte sablée émiettée, provient d'Allemagne du Nord et centrale et fait aujourd'hui figure de grand classique. La région du Hunsrück a offert à l'Allemagne ses pâtisseries aux poires confites, les provinces de l'Est leurs tartes au pavot. Les beignets saupoudrés de sucre et fourrés à la confiture sont une spécialité hivernale qui se vend dans tout le pays sous différentes appellations: *Berliner*, *Pfannkuchen*, *Krapfen*, etc. Les pâtisseries-confiseries, moins répandues que les boulangeries-pâtisseries, sont spécialisées dans la confection de tartes et gâteaux

sophistiqués. A l'époque où plusieurs générations partageaient le même toit, où la plupart des femmes restaient au foyer et où l'on passait son temps libre à la maison, le goûter du dimanche autour de la table chargée de gâteaux était une institution. Les jours de fête, les créations pâtisseries de la maîtresse de maison faisaient la fierté de la famille. Aujourd'hui, les tables de fête sont toujours garnies de gâteaux mais ceux-ci ont généralement été confectionnés par le pâtissier. Pour toute grand-mère allemande qui se respecte, le goûter est un moment privilégié de la journée car, comme le dit un proverbe, une tranche de gâteau dans l'après-midi et c'est dimanche en semaine!

## *Le dîner - l'Allemagne sur la voie de l'européanisation*

Au terme d'une journée ponctuée par un déjeuner substantiel, un goûter avec gâteau et café, et une petite collation sous forme de *Currywurst* ou de *Döner Kebab*, on n'aborde pas le dîner avec grand appétit. De fait, rares sont les Allemands qui dînent copieusement. D'ailleurs, sur la balance, ils se situent dans la moyenne européenne. Le repas du soir se prend généralement entre six et sept heures et ne ressemble guère aux dîners traditionnels dans d'autres pays d'Europe. Dans la hiérarchie allemande des repas, le dîner est beaucoup moins important que le déjeuner. Chez les générations âgées, mais aussi chez beaucoup de jeunes, il se compose d'un plateau de fromage et de charcuterie avec une corbeille de pains variés, et peut s'accompagner de cornichons, de pickles ou d'une soupe.

Sous l'influence du nombre croissant de femmes actives et de l'éloignement grandissant entre le lieu de travail et le domicile, un tiers des ménages allemands ont fait du dîner leur repas principal. Souvent, c'est aussi le seul repas qu'ils peuvent savourer sans se presser. Non que les Allemands passent beaucoup de temps à table: avec 1 heure et 23 minutes par jour en moyenne, ils comptent parmi les mangeurs les plus rapides d'Europe.

Le changement ne concerne pas seulement l'heure du repas principal mais aussi son contenu. Par rapport au repas chaud de midi, le repas chaud du soir est plus souvent préparé à l'aide de plats cuisinés et de produits à base de viande prêts à l'emploi. On trouve dans

les supermarchés toute une série de plats «à l'italienne» spécialement conçus pour le marché allemand. Dans ce domaine, les produits à base de nouilles et autres pâtes tiennent la vedette: ils sont faciles à préparer, nourrissants et peu coûteux.

En Allemagne comme dans le monde entier, la table est un lieu de convivialité et l'invitation à manger un témoignage d'amitié. C'est pourquoi les baptêmes, les mariages, les noces d'argent ou d'or, les anniversaires et les fêtes religieuses sont autant d'occasions d'inviter les proches à un grand repas de fête. Mais en Allemagne, la convivialité s'exprime aussi à travers une coutume plus fréquente encore: toutes les occasions sont bonnes pour prendre un verre ensemble, chez soi ou au bar, entre collègues ou entre amis.

Il est de plus en plus courant d'aller au restaurant sans prétexte particulier, pour le simple plaisir d'un bon repas et d'une conversation animée dans une atmosphère détendue. Les repas consommés au restaurant diffèrent à de nombreux égards de ceux préparés à la maison. La première différence tient à l'immense diversité des mets proposés, y compris les plus exotiques. Au restaurant, les Allemands consomment davantage de plats et s'accordent davantage de temps qu'à la maison. Ils ont en outre appris à apprécier la cuisine raffinée et légère popularisée par les grands chefs comme Eckart Witzigmann, sacré «cuisinier du siècle» par Gault & Millau en 1994.

## *Les Allemands et la boisson: Prost!*

Dans d'autres pays, les boissons accompagnent les repas. En Allemagne, il est une boisson qui se suffit à elle-même: la bière. Certes, elle profite d'un taux de TVA particulièrement avantageux par rapport à la moyenne européenne. Les boissons alcoolisées ne sont taxées que de 2 euros par litre d'alcool pur. Mais la consommation de bière est avant tout une tradition solidement ancrée dans le quotidien des Allemands depuis le Moyen Age. Au même titre que le vin, la bière symbolise la réussite sociale, voire le luxe, et fait partie intégrante du patrimoine culturel de l'Allemagne.

Cette situation explique que le débat sur les méfaits de l'alcool prenne moins d'ampleur en Allemagne que dans de nombreux autres pays. Seulement 5 % des Allemands et 10 % des Allemandes ne boivent jamais d'alcool.

En termes de consommation, la bière tient la première place des boissons alcoolisées. Déclinée sous forme de *Weissbier* en Bavière, de *Kölsch* en Rhénanie ou de *Weisse* à Berlin, consommée au restaurant, au snack, en boîte de nuit ou à la maison, la bière fait office d'aliment, de marque d'appartenance sociale ou de moyen d'étancher la soif, pour ne citer que quelques-unes de ses fonctions. La consommation de bière

s'établit aujourd'hui à 120 litres par personne et par an en moyenne. Ce chiffre compte parmi les plus élevés d'Europe, ce qui explique l'imposante bedaine dont les Allemands sont souvent affublés dans l'imagerie populaire; mais il n'y a guère que les médecins pour s'en inquiéter.

Après avoir augmenté régulièrement pendant de nombreuses années, la consommation de bière semble être en passe de diminuer. Les impératifs de la société moderne, où l'on se doit d'être toujours au meilleur de sa forme, ne sont sans doute pas étrangers à cette évolution. On sait toutefois qu'environ 5 % des Allemands ont un problème d'alcool.

Aux yeux des médecins, la consommation d'eau plate est très insuffisante. Les principales boissons non alcoolisées sont le café et l'eau minérale gazeuse, dont les Allemands boivent en moyenne 160 et 150 litres par an respectivement. L'eau minérale, en particulier, est considérée comme un complément indispensable des repas. Grands amateurs de jus d'orange et de jus de pomme, les Allemands consomment moins de boissons gazeuses sucrées que leurs voisins européens.

## *L'alimentation en Allemagne - Conclusions*

Statistiquement parlant, environ 327 millions de repas, soit 2,9 repas par personne, sont consommés en

Allemagne jour après jour. Le contenu des assiettes est déterminé par des traditions ancestrales qui ne cessent

d'évoluer sous l'influence du contexte économique, scientifique, culturel et politique. Dans ces conditions, on ne saurait formuler de conclusions définitives et pertinentes sur l'alimentation en Allemagne.

Par son contenu et son déroulement, le repas est l'expression de l'identité du consommateur en tant qu'individu et en tant que membre d'une communauté nationale. Partant de ce principe, il semble possible de dégager un certain nombre de traits généraux. Tout d'abord, l'alimentation est aujourd'hui porteuse de toute une série de significations nouvelles. Nous ne mangeons plus seulement pour rester en vie. Depuis une trentaine d'années, l'alimentation et les produits alimentaires sont au cœur de l'actualité, un enjeu central dans des dossiers comme la réforme du système de santé, la situation de l'agriculture, le développement durable et la qualité de vie. Les Allemands s'intéressent davantage que leurs voisins européens au contenu de leur assiette et à la qualité des denrées alimentaires, et se tiennent généralement bien informés sur ces questions. Ils écoutent les recommandations nutritionnelles formulées par les organismes compétents du pays... et les appliquent parfois. Le regard qu'ils portent sur la cuisine a changé: préparer un repas n'est plus une corvée mais un loisir créatif en vogue. L'art culinaire a fait son entrée dans la sphère culturelle.

L'alimentation, l'eupéanisation, la mondialisation, l'identité nationale et les racines locales – tous ces

concepts sont liés. Aux temps de nos grands-parents, la diversité des plats servis dans les différentes régions d'Allemagne était immense. Les menus étaient souvent dictés par les traditions. Les *Maultaschen*, parents des ravioles, étaient une spécialité régionale de Souabe autrefois réservée aux jours maigres, chaque village gardant jalousement sa recette. L'anguille fumée était préparée dans les régions du Nord-Est. Les biscuits et gâteaux épicés de l'Avent se déclinaient en une myriade de variétés locales; Nuremberg est aujourd'hui encore la capitale du *Lebkuchen* (pain d'épices) et Dresde celle du *Christstollen* (gâteau de Noël). Aujourd'hui en revanche, dans tout le pays, les mêmes fast-foods s'alignent le long des routes et les mêmes plats cuisinés – pizzas «italiennes», tartes flambées «alsaciennes» – s'empilent dans les congélateurs des supermarchés, tous assaisonnés aux mêmes saveurs calibrées.

Les touristes qui visiteront l'Allemagne dans vingt ans pourront-ils encore découvrir des cuisines du terroir? Les perspectives sont meilleures qu'il n'y paraît. En Allemagne comme ailleurs, chacun est attaché à ses racines identitaires. Loin de tomber dans l'oubli, les recettes régionales sont promises à un bel avenir au moment où disparaissent les autres formes d'expression de l'identité locale comme les dialectes et les costumes traditionnels. De fait, les cuisines du terroir connaissent un regain d'intérêt, ce qui n'a rien d'étonnant quand on sait que les Allemands sont grands amateurs de bonne chère.

*Eleonora Skouteri-Didaskalou et Evie Voutsina*

Grèce

## *Une expérience culinaire bien tempérée*

*Un morceau de pain baptisé  
dans l'éternité d'un vin exquis*

La quintessence de la cuisine grecque peut s'incarner dans une très bonne pièce d'agneau ou de chevreau à la broche, aux alentours de Pâques quand le printemps explose. Mais ne pourrait-on en dire autant d'un plat de porc frit en période de Carnaval ou

d'appétissantes feuilles de chou farcies à Noël? Ou de l'arôme qu'exhale un plat de fête ou un dessert aux raisins, un verre de vin, une cuillère de *trahanas* (soupe de pâtes) ou de *fasoulotava* (soupe aux haricots blancs)? Ou même de tourtes au fromage, au lait ou aux légumes du potager et aux herbes sauvages? Ou juste d'une poignée de *kollyva* (graines de blé entier bouillies) ou d'un morceau d'hostie de la messe du dimanche ?



*Ambelakia Larissa. Contrôle du vin nouveau*

Tous ces mets constituent une identité culinaire globale qui a résisté à l'épreuve du temps, et dont les saveurs multiples titillent encore les papilles des Grecs contemporains. Leur signification est inscrite dans l'histoire des Grecs mais aussi dans un vécu et des mentalités profondément enracinés dans l'histoire de l'Europe, de

la Méditerranée et de la région qui a été le berceau de l'ancien monde. Ainsi, ce qu'on appelle la cuisine grecque est bien plus que la somme de plats ou d'aliments individuels. C'est une cuisine ancienne et bien tempérée (comme le clavier de Bach), un espace de production et de reproduction culturelles, un cadre où les mains qui font la cuisine font vivre une expérience accumulée depuis de nombreuses générations.



*Marmites de la Saint-Jean Prodome, le 29 septembre. Village de Saint-Prodome, Halkidiki, Grèce du Nord*

Les Grecs boivent et dînent en parlant. Ils parlent en mangeant et s'honorent mutuellement en buvant. La compagnie appelle la conversation et le rassemblement le dialogue. Celui qui mange seul n'est pas seulement avare, il refuse aussi la communauté de la table. Les Grecs mangent en fêtant et fêtent en mangeant. Chaque «mangeons», chaque «savourons» (la vie elle-même peut être mesurée «jusqu'à la fin de l'huile de chacun»), chaque morceau de pain qui «éloigne le mal» font de la nourriture un indice du statut et de l'identité sociale qui marquent les rites quotidiens et les cérémonies festives et rituelles entourant la table. Le terme *phai/phagito* (du grec ancien *phagein*), qui signifie littéralement «ce qui est comestible» ou «déjà mangé», désigne aussi le pain, l'aliment primordial, béni et sacré. Tout le reste, même un peu d'ail, d'oignon ou de radis s'appelle *prospagi* ou *symphagi*, à savoir «quelque chose qui vient compléter le pain» (poisson, viande, fromage, légumes secs), en bref, tout ce qui est mangé avec le

pain, l'*opson* des Anciens. Qu'il s'agisse de *prospagia* élaborés ou de simples compléments, ces aliments apportent un «plus», une distinction et même un luxe. Le pain est en revanche unique, il est la mesure absolue de la vie et de la survie. La pauvreté, c'est de ne pas avoir de pain à manger.

Si la table grecque résume effectivement l'identité grecque, la cuisine se fait l'écho d'habitudes et de goûts profondément enracinés, exprimés par des termes généraux, comme *phagito* (nourriture), *chorta* (légume vert), *ladera* (cuit avec de l'huile d'olive). Dans la pratique culinaire, notons aussi la qualification de certains plats et modes de cuisson: *mageirista* (cuit), *psita* (rôti), *vrasta* (bouilli), ou *mageiritsa* (soupe pascale aux abats). Le nom des ustensiles peut désigner l'aliment: par exemple, les *kazania* (marmites, récipients et plats de fête). Simple dans son essence, la cuisine grecque telle qu'elle ressort des études archéologiques et historiques est une synthèse



culinaire, confirmée sur le plan ethnographique par des techniques de cuisson et des pratiques de consommation encore vivantes aujourd'hui.

Il n'est ni légume ni herbe ni plante poussant sur ou sous le sol qui n'aient été nommé, essayé et immortalisé dans une ou plusieurs recettes. Parallèlement aux produits cultivés – dominés par la trinité méditerranéenne du blé, du vin et de l'olive, «trésors du monde» – des plantes sauvages ont enrichi la table

## *Une cuisine modérée*

Les normes culinaires des Grecs modernes ne s'inspirent pas seulement du «*méden agan*» des Grecs

grecque de leurs arômes spécifiques. Les variations innombrables de la cuisine grecque ne sont pas antinomiques de l'omniprésence du sens de la proportion et de l'équilibre (comme dans la musique grecque, byzantine ou populaire), que ce soit dans l'excellence de l'huile d'olive méditerranéenne versée en filet sur l'origan et le thym (venant couronner une tranche de pain bien cuit) ou dans le souvenir d'une croûte de pain baptisée dans l'éternité d'un vin exquis.

antiques (la modération en toutes choses), redéfini par les Ecritures de l'Eglise orthodoxe orientale. Elles

# *Plakous entyrites ou tyropsomo* (pain au fromage)

Recette basée sur des sources antiques et byzantines et des données ethnographiques contemporaines, transmises par Evie Voutsina.

### **Ingrédients**

*500 g de farine de blé dur, 1 cuillère à soupe rase de levure sèche, 1 cuillère à café rase de sel, 1/2 cuillère à café de mélange de cannelle et de clou de girofle, 1/2 tasse (100 ml) d'huile d'olive, 1/2 tasse (100 ml) de vin blanc, 100 g d'anthotyro (fromage blanc léger), 100 g de gruyère râpé, 3/4 de tasse de noix hachées grossièrement, 1 cuillère à soupe de graines de sésame, 2 cuillères à soupe de graines de pavot (de préférence moulues)*

### **Préparation**

Mélanger la farine, la levure, le sel et le mélange de cannelle et de clou de girofle. Ajouter l'huile et le vin et pétrir en ajoutant peu à peu de l'eau tiède jusqu'à ce que la pâte soit homogène et élastique. Continuer à pétrir et ajouter les deux fromages, les graines de sésame et les graines de pavot ainsi que les noix. Pétrir jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrir la pâte et la laisser reposer pendant 15 minutes. Huiler un plat à four rond (diamètre de 28 à 30 cm) et abaisser la pâte avec les mains mouillées. Couvrir avec une serviette pliée et laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume. Inciser la surface à deux ou trois endroits et faire cuire dans un four préchauffé à 175°C pendant environ 15 minutes.

s'appuient aussi sur des techniques et produits culinaires anciens. Nombreux sont les plats cuisinés de la même manière, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours, en passant par l'époque byzantine (calamar cuit dans son encre, poisson mijoté dans du vinaigre et avec des raisins secs, ou différentes tourtes comme les *plakountes* au sésame). De nombreux aliments ont gardé leur nom antique, comme le poisson *myxinari* mentionné par Athénée sous le nom de *ichthys myxinos*.

Les techniques culinaires ont elles aussi résisté à l'épreuve du temps, le meilleur exemple étant le *sykomyzêthra* (fromage au lait entier et au jus de figue). Des épices exotiques connues depuis l'Antiquité sont encore utilisées aujourd'hui dans des plats qui combinent des aliments et des saveurs locales comme le blé, le fromage et le safran (*krokos*), avec des épices exotiques du «*artoi tryphôntes dipyroï*» de Alkaeos (VII<sup>e</sup> siècle av. J.-C.) fait de «*tyros, peperî, cinnamômon et krokos*» (fromage, piment, cannelle et safran) jusqu'aux *kitrinokouloura* orientaux (rouleaux jaunes)

de Astypalaia dans le Dodécanèse, préparés aussi avec les mêmes ingrédients.

La cuisine grecque a évolué le long de deux chemins qui se croisent ici et là. Tout d'abord la cuisine des gens ordinaires, du peuple et des paysans – divisée en repas quotidiens et repas de fête, transmise oralement et par l'exemple d'une génération à l'autre. Puis celle des classes plus aisées, elle aussi divisée en cuisine de tous les jours et cuisine de fête. Ses plats sont plus riches, plus complets et plus imaginatifs. Sans oublier un intérêt pour la haute cuisine qui a débouché sur la spécialisation de l'approvisionnement, de la production et de la consommation alimentaires. Les deux traditions culinaires, urbaine et provinciale, se sont développées pour l'une dans les grandes villes de l'hellénisme où le commerce a prospéré et la richesse s'est accumulée, et pour l'autre dans les campagnes où les habitudes culinaires étaient marquées par une frugalité inventive tâchant d'exploiter au mieux tous les produits comestibles disponibles localement.



«A table», Livre de Job

L'histoire de la cuisine grecque moderne est une histoire d'innovation et de continuité. Par exemple, la tradition culinaire grecque orthodoxe, qui a redéfini, codifié et classifié, dans un canon alimentaire structuré, l'alimentation méditerranéenne, néolithique et antique sans bouleverser leurs fondements matériels ou symboliques, coexistait – bien qu'à une certaine distance – avec d'autres

traditions culinaires religieuses et/ou ethniques. C'est ainsi que cette tradition a survécu à l'invasion culinaire de l'Europe occidentale au cours des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, qui a ouvert la voie à une nouvelle cuisine bourgeoise: grecque en substance, plutôt française en apparence, avec un zeste d'Italie.

Les ressemblances et les différences entre la cuisine grecque moderne et la cuisine byzantine et antique montrent des racines très profondes inscrites dans les techniques, les habitudes et le symbolisme associés à la cuisine et l'alimentation, ainsi que dans un certain nombre d'aliments de base (grenades, pommes, blé, viande, miel, sel, vinaigre), et d'ustensiles et d'outils (marmite, terre cuite, four, couteau, saloir, broc, huilier, lampe à huile, assiette, charrue, faucille, panier). La persistance des deux repas principaux (pains et *prospagia*, légumes cuits à l'huile) et des repas de cérémonie (porc, agneau, chèvre, miel, froment, huile, vin) a aussi des racines très anciennes. Des céréales et des fruits comme le froment, le riz, les grenades, les noix, le sésame, reconnus depuis longtemps pour leurs valeurs gustatives et nutritives, se rattachent aussi à l'époque antique dans leur symbolisme. Le sésame est utilisé sur le pain pour en relever le goût, ou dans des gâteaux comme les *pasteli* (barres de sésame au miel et aux amandes) ou le *halva* pour le plaisir. Il est parsemé sur les plats rituels ou intégré au *kollyva* pour son symbolisme profond (abondance, vie, naissance, continuité, fécondité, force). Le *tahini* (pâte de sésame), mélangé avec du miel ou nature constitue un repas de base du Carême, alors que le



*Feuilles de vignes à la fin du printemps au marché en plein air d'Athènes*

*sisamozoumo* (soupe de sésame rôti) est un repas fortifiant pour ceux qui travaillent dans les champs. Enfin, l'huile de sésame est utilisée dans la cuisine de tous les jours et dans les pâtisseries du nord de la Grèce (dans des zones où l'huile d'olive était un luxe et que le sésame était donc, comme il l'est encore, une culture essentielle), Halkidiki sur le littoral étant la seule exception. Toutefois, une interprétation concrète, sur le plan historique, de ces usages symboliques de la nourriture, surtout dans les rites de passage, reste problématique.

On peut voir la cuisine grecque à la fois comme un ensemble de réalités coexistantes et comme une seule réalité aux nombreuses variantes. Des plats et aliments locaux apparemment différents ou aux appellations différentes sont en fait soit les mêmes soit des variations sur le même thème ou, peut-être, de nouvelles combinaisons. L'urbanisation et les migrations de la fin du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècle ont répandu les techniques et les goûts culinaires au-delà des frontières de leur région d'origine. Grâce aux réseaux établis entre le pays d'origine et le lieu d'installation,

les produits locaux de base (huile, vin, volailles, blé ou farine, pâtes, légumes en saumure) ont pu voyager et diffuser les traditions culinaires locales.

Les professionnels de la cuisine grecque servaient les mêmes plats typiques dans les restaurants et les tavernes en Grèce et à l'étranger. Pour comprendre la variété culinaire de la cuisine grecque moderne, il suffit d'observer les mille et une manières de cuisiner par exemple l'agneau: le *koukoulôto*, recouvert d'un mélange d'œufs et de yaourt, d'abricots ou de laitue, ou cuit au four avec des légumes, ou mijoté avec des tomates et des épices, ou rôti au four ou à la broche, ou mijoté dans la soupe (spécialement les abats) ou frit, pour ne citer que quelques manières de l'accommoder.

La cuisson de la viande rôtie sur un feu en plein air (à la broche) – une manière de cuisiner simple mais très rituelle – a une longue histoire. Il suffit de faire la liste des poissons et des fruits de mer disponibles pour apprécier les variations locales infinies d'une cuisine qui exploite au mieux les produits de la mer, des lacs et des rivières. Chaque plat de poisson doté d'une identité locale est étroitement lié au passé récent ou au passé plus lointain: les *bakaliaros skordalia* (morues assaisonnées d'ail ou d'oignon) sont servis dans toute la Grèce, la petite friture *bourdeto* dans les îles ionniennes, les *gambari* (crevettes cuites avec des pommes de terre, de l'ail et du persil) à Preveza en Epire, les *garoufa* et le *saltisto* avec du poisson de lac ou de rivière à Kastoria en Macédoine occidentale.

A. Tassos, Mariage paysan, Gravure sur bois



Les Grecs mangent selon leur culture, en résistant parfois avec ténacité à la circulation naturelle des produits mais aussi en payant le prix de leur fidélité à leurs règles sociales et religieuses. Par exemple, le cochon domestique nourri toute l'année de restes et d'épluchures est pendant plusieurs jours alimenté de glands et de châtaignes pour améliorer la saveur de sa chair avant d'être sacrifié pour Noël. De même, la

dinde de Noël est, elle, nourrie de noisettes entières. Une discipline en harmonie complète avec l'utilisation frugale des aliments disponibles. La cuisine grecque révèle une profonde connaissance de la manière d'exploiter l'environnement sauvage et cultivé ainsi que les aliments disponibles sur le marché. Elle sait aussi utiliser les produits avec sagesse et accommoder judicieusement les restes.

## *Manger ou ne pas manger? Jeûner et festoyer à la grecque*

L'alimentation grecque traditionnelle est basée sur un cycle annuel récurrent de fêtes et de jeûnes. L'Eglise orthodoxe grecque conçoit le jeûne comme une discipline du corps et de l'esprit et en a fait une règle canonique qui transparaît dans les normes alimentaires prescrites aux fidèles toute l'année. Ces normes, exposées ci-dessous, n'ont pour ainsi dire pas changé.

Le jeûne suppose de s'abstenir de consommer des produits d'origine animale, à l'exception des coquillages et des escargots. Plus précisément, la viande, les œufs, le lait ou les produits laitiers ne sont en aucun cas autorisés et, certains jours, l'huile est également proscrite. Les protéines sont remplacées par des glucides. Par exemple, à la place des œufs et du fromage, on sert des raisins secs, du miel, du sirop de raisin, des noix ou des compotes légères. En revanche, les repas préparés en dehors du jeûne comportent des produits d'origine animale avec des légumes.



*Pâques à Arahova dans la région de Sterea Ellada*



© Courtesy of the Tsarouchis Foundation

*Printemps, moisson (été), automne, hiver*

Les aliments de base du jeûne sont «blancs», c'est-à-dire que le sang en est absent: froment et pain, légumes secs, fruits frais et secs, les *retselia* (légumes et fruits conservés dans l'*epsima*, sirop épais de raisin sans sucre), coquillages, champignons et surtout les *pantosynanchta chorta* (légumes verts). Les aliments rituels consommés en dehors du jeûne sont utilisés lors des grandes fêtes et rites de passage, qu'ils soient individuels, familiaux ou communautaires. Les aliments rituels combinent des aliments «blancs» et

«rouges». La fierté locale se porte sur le pain moulé dans des formes particulières, décoré de dessins spéciaux et hautement symboliques: pain nuptial aux mariages, crêpes au miel et pâtisseries aux naissances, *kollyva* pour célébrer les morts.

La présence d'huile et de vin sanctifie le rituel, de l'huilier à l'assiette ou à la lampe votive, de la lampe à huile aux fonts baptismaux, de la bouteille de vin à la tombe, de la coupe au calice. Parmi les produits d'origine animale, citons tout d'abord la viande, marque du repas de fête, qui est servie lors des mariages (par exemple on trouve dans le *gamopilafo* – plat nuptial – du poulet, de la chèvre ou du chevreau ou tous les trois, abattus pour «ensanglanter le mariage», qui doivent être bouillis avec du riz) et lors des naissances (les mères et les tantes mangent du poulet et boivent du bouillon de poulet pour favoriser la

## *Fasolada nistisimi* (soupe maigre aux haricots)

Recette de Macédoine orientale transmise par Evie Voutsina.

### **Ingrédients**

300 g de haricots (de préférence un mélange de gros haricots rouges et de petits haricots)

1 oignon moyen

2 petites carottes

1 petite pomme de terre

3 à 4 branches de céleri

1 cuillère à café rase de paprika doux, sel

200 g de noix écrasées

### **Préparation**

Laver les haricots, les mettre dans une casserole avec beaucoup d'eau et les laisser tremper pendant une nuit. Les rincer soigneusement et les mettre dans une casserole avec le double de leur volume d'eau. Faire bouillir pendant 1/2 heure. Couper les légumes en dés. Ajouter du sel, les légumes et le paprika. Lorsque les haricots sont cuits, ajouter les noix et laisser cuire en remuant pendant 3 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Couvrir et laisser reposer environ 1 heure avant de servir.

lactation). La viande est interdite aux funérailles (le repas de funérailles comprend du poisson, des vermicelles à la cannelle pour le dessert et du café amer avec des alcools forts).

Le rituel de la table est marqué par les grandes fêtes: à Noël, pendant les Douze jours et la semaine de la viande de carnaval (*kreatini*), on sert du porc, qui vient farcir des feuilles de choux ou dans un ragoût de légumes, rôti ou en saucisse, ou bien en *syglino* (conservé dans sa propre graisse). A Noël, la volaille est servie farcie dans des soupes. A Pâques, l'agneau du printemps ou le chevreau à la broche et leurs abats sont proposés avec des oignons nouveaux et des plantes aromatiques dans la soupe *mageiritsa* ou rôtis sur un feu en plein air en *kokoretsi*. Les agneaux sacrificiels sont offerts pour la Toussaint et pour l'Assomption. La consommation rituelle de vin et de pain est fréquente, du *christopsomo*, pain de Noël rond décoré riche en œufs, aux *lazarakia*, petits pains de la forme d'un Lazare enveloppé dans son linceul, du *lagana* du Carême sans feuille au *kouloura*, pain de Pâques aux œufs, rond et tressé et recouvert d'un œuf teinté de rouge.

Le cycle alimentaire annuel suppose non seulement d'accepter mais aussi d'observer quotidiennement l'année ecclésiastique, avec ses fêtes fixes, intégrée dans la vie nationale, politique et économique sous la forme d'un calendrier officiel qui régleme les jours ouvrables et les jours fériés. Ce cycle annuel comprend 171 à 190 jours de jeûne nominal ou réel regroupés dans les périodes suivantes: quarante-neuf

jours (sept semaines) de Carême, quarante jours d'Avent, un à vingt-huit jours pour les Saints Apôtres, quinze jours pour l'Assomption, le mercredi (jeûne partiel) et le vendredi (jeûne sans huile). Sur ce total, 100 + 4 jours sont des jours de jeûne stricts sans huile observés par les moines, les prêtres, les personnes âgées et les personnes très religieuses. Indépendamment de l'observation plus ou moins stricte de ces règles alimentaires essentiellement religieuses, celles-ci touchent tous les aspects de la vie personnelle, familiale et sociale. Même ceux qui ne jeûnent pas sont respectueux des symboles et des



*Poulpes séchant au soleil au bord de la mer*

prescriptions et interdictions alimentaires. Par exemple, la veille des grandes fêtes, comme Noël et l'Épiphanie, le jeûne est strict bien que la restriction et l'abstinence ne soient totales que le Vendredi saint lorsque «la marmite doit rester loin du feu et que la table ne doit pas être mise». Le jour des funérailles, la famille ne consomme pas d'«aliments rouges» (en particulier du sang et de la viande). Pour le jour de Sainte-Barbara, on mange une mixture de *polysporia* (céréales et graines). Le jour de ses noces, la mariée ne doit manger que trois bouchées offertes par sa belle-mère. A l'Annonciation, il faut manger du poisson (même si c'est de la morue du commerce, salée et provenant du nord). Même la famille la plus pauvre doit faire rôtir de la viande pour le jour de *tsiknopempti* (jeudi gras), et des aliments rouges sont également consommés pendant la semaine de *kreatini* (viande) et le dimanche d'*apokreo* (carnaval). Des aliments blancs – *macaronia* (pâtes et fromage) – sont servis le dimanche de *tirini* (fromage), alors que pour le jour de *Katharodeftera* («lundi propre»), premier jour du Carême, il faut manger des aliments de jeûne et de la *lagana*. A minuit, pour la Résurrection, des œufs teints en rouge et du *mageiritsa*, pour Pâques un agneau ou un chevreau rôti à la broche. Pour Noël, du porc, du chou, du poulet, des tourtes et des pâtisseries au sirop – *baklava* et *saragli* – confectionnés avec de la pâte phyllo étalée ou roulée, et des noix et du sirop de miel.

Les aliments sont classés en «nationaux» et «étrangers», non selon une identité incertaine mais selon un ordre défini et une hiérarchie des ingrédients qui est

fonction de leur disponibilité, de la saison et de l'environnement. Pour la plupart, ils sont divisés entre aliments de jeûne et aliments ordinaires, entre ce qui est quotidien et ce qui est festif. Comptent aussi les notions de ce qui est mangé, quand et par qui, de ce qui a une valeur symbolique et de ce qui n'en a pas.

La saison des fêtes hivernales, de Noël au carnaval, est axée sur le porc, et le printemps sur l'agneau et la chèvre. Le pain est omniprésent. La période de trois mois qui va du solstice d'hiver (Noël/Nouvel An) jusqu'à l'équinoxe de printemps (Annonciation) anticipe la période de neuf mois (printemps, été et automne) où les calendriers agricole et ecclésiastique se rejoignent, en reliant le cycle annuel des habitudes culinaires saisonnières et la cosmologie chrétienne. Le fait de jeûner et ou de festoyer remonte aux coutumes et aux saveurs méditerranéennes archaïques et aux plats de la Grèce antique, épicés d'un symbolisme particulier. C'est dans ce sens qu'il faut lire les métaphores symboliques des aliments fermés, farcis, enveloppés et couverts de Noël (saucisses, poulets farcis, feuilles de choux farcies, *saragli* enveloppés, *baklava* en couches – qui se réfèrent toutes à l'enfant Jésus emmailloté). Les aliments percés, émincés et déchirés de la période de Pâques représentent la passion du Christ, agneau innocent, don et sacrifice suprême, transpercé de part en part. Tous ses morceaux sont consommés. Même les intestins sont «arrachés et tranchés». L'écrasement rituel d'œufs teints de rouge symbolise l'ouverture de la tombe et l'écrasement de la mort à la Résurrection.



## *Époque de conquête*

En plus du contenu chrétien, ce cycle alimentaire révèle la préoccupation traditionnelle d'une communauté agricole soucieuse de ses triples récoltes de blé, de vin et d'huile d'olive, et du reste de la nature, qu'elle soit sauvage ou domestique (animaux et végétaux). Toute la nature est soumise à la règle des saisons et aux limitations environnementales régulées par le savoir et l'inventivité humaine. Dans le même temps, les poètes du garde-manger et de la cuisine surmontent habilement les restrictions des contingences saisonnières et conquièrent le temps en utilisant des médiateurs et des processus naturels. Le sel, le vinaigre, le vin, le miel, le mou de raisin, le sirop, le sucre conservent et renforcent les saveurs: viande et poisson salés, saucisses, légumes verts et herbes séchées, fruits et noix séchés, en saumure ou dans du sirop, ou simplement conservés dans leur état naturel; pommes de terre enfouies dans la terre, viande dans sa propre graisse; olives dans l'huile aux herbes aromatiques ou conservées dans du vinaigre et du miel avec de la coriandre

et de l'orange amère, le *séraion* byzantin. Pour les *dolmades* aux feuilles de vigne, il faut conserver les jeunes pousses pour les utiliser l'été avec du riz et l'hiver avec de la viande hachée et du riz. Les feuilles de choux farcies exigent à la fois un choux d'hiver compact et des feuilles de choux conservées dans la saumure. Les légumineuses sont aussi des produits de base qui se conservent. De même, le porc, conservé de diverses manières, permet de manger de la viande en hiver. La cuisine grecque traditionnelle est particulièrement riche en aliments conservés. Confitures, gelées, fruits et légumes *retselia*, desserts à base de moût de raisin, biscottes, saucisses, ragoûts, pâtes, légumes en saumure, ail et oignon séchés, légumes verts et fruits séchés, fruits secs et herbes aromatiques pour le thé (thé de montagne, camomille, tilleul, sauge et menthe) ont tous une place dans le garde-manger.

La connaissance collective de la pénurie et des habitudes et pratiques coutumières qui assurent la prospérité

## *Gambariournou*

Recette de la côte de l'Épire et des îles Ioniennes transmise par Evie Voutsina

### **Ingrédients**

750 g de *gambari* (crevettes grises)  
3 grosses pommes de terre  
1 botte de persil  
8 gousses d'ail  
3 clous de girofle écrasés  
sel, poivre  
1 tasse d'huile d'olive

### **Préparation**

Nettoyer et laver les crevettes. Enlever les longues antennes. Placer les crevettes sur une passoire et saler. Couper les pommes de terre en rondelles et les disposer dans un plat à four. Saler et poivrer, couvrir complètement les pommes de terre avec le mélange d'ail et de persil ciselé. Répartir les crevettes, poivrer et verser l'huile d'olive. Faire cuire dans un four préchauffé à environ 180°C jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent moelleuses et les crevettes roses (environ 1 heure).

ou du moins une promesse de prospérité définissent l'approche que les Grecs ont de l'alimentation. La peur des disettes et de la pénurie, la crainte de ne pas avoir assez de pain continuent de dominer les mentalités et d'influer sur l'approvisionnement, le stockage et la cuisson de la nourriture. Dans une société essentiellement paysanne, la peur de la faim est omniprésente même si on peut se procurer la plupart des produits sur le marché. La pénurie alliée aux prix élevés et à l'inflation est une menace récurrente, la famine un lourd danger gravé dans la mémoire collective. Les rites de passage qui marquent les périodes charnières de l'année agricole visent à éloigner symboliquement la faim et la pénurie et à apporter l'abondance et la prospérité. Juste avant la moisson de juin et le battage de juillet au milieu de l'été, «l'union des deux pains» – l'un fait avec le reste des graines, l'autre avec la nouvelle récolte, est une métaphore éloquente de la ligne fragile entre abondance et pénurie. Le premier petit pain (*koulouri*) de la nouvelle récolte est présenté à un passant et offert à la fontaine du village pour que «les

bénédictions coulent comme l'eau». Souhaiter une bonne année (*kalachronia*) revient à souhaiter une bonne moisson et des greniers débordants, et souhaiter une bonne journée (*kalêmera*) une journée prospère et le beau temps.

L'alimentation des pauvres est surtout végétarienne. Ils tirent pleinement parti de l'environnement avec une inventivité étonnante (gruau à base de farine bon marché, tourte fourrée de tous les légumes possibles poussant dans les lieux les plus improbables, légumes secs bouillis et aromatisés avec du paprika et des plantes aromatiques). Les restes sont également accommodés pour confectionner des repas savoureux. Et lorsque cela ne suffit pas, il reste les rêves et les récits sur des héros et des héroïnes indigents, sur des gens affamés qui réussissent à remplir leurs poches et leur ventre, ou sur des tables magiques qui, d'un claquement de doigt, offrent une profusion de toutes les choses désirables. Un système intelligent de redistribution rituelle des aliments de base ne laisse personne affamé, du moins

## Hippocras

Recette basée sur des sources antiques, transmise par Evie Voutsina

### Ingrédients

1 l de vin rouge sec  
1 noix de muscade moyenne  
1 petit bâton de cannelle  
4 clous de girofle  
5 à 6 branches de verveine  
3 branches de marjolaine  
1 petit grain d'encens pur  
2 à 3 cuillères à soupe de sirop de raisin ou de miel (ou même de sucre)

### Préparation

Verser le vin dans un récipient en verre. Casser la noix de muscade avec un marteau et la mettre dans une petite casserole avec la cannelle, les clous de girofle, la marjolaine et, éventuellement, la verveine. Ajouter deux verres d'eau. Faire bouillir jusqu'à obtention d'une demi-tasse. Avant de retirer du feu, ajouter l'encens puis verser le mélange dans le vin. Couvrir avec de la cellophane et laisser reposer pendant 24 heures avant de filtrer. Servir à température ambiante ou réchauffer.

pas dans une société communautaire. Le système alimentaire traditionnel assure le lien entre ces deux extrêmes: les fêtes d'une part et les dons de nourriture de l'autre. Les cadeaux rituels offerts par exemple pour les chants ou les offrandes de *kollyva* ont toujours permis aux nantis et aux démunis de manger et de communiquer ensemble. L'animal sacrificiel offert par ceux qui sont puissants économiquement et socialement était distribué à tous les foyers, et le banquet de mariage était ouvert à tous. Chaque fête était le prétexte pour distribuer nourriture et provisions (œufs, fruits, céréales). Les maisons étaient ouvertes pendant les fêtes, et la table de la Vierge et celle du Christ, dressées symboliquement dans chaque foyer avec leurs neuf ou douze plats pour le réveillon de Noël, constituaient la «table du pauvre».

Ces coutumes indiquent une continuité historique, culturelle et sociale. Par exemple, le *hondros* ou boul-gour (blé concassé) est passé des marmites du néolithique de la Crète et des îles, du Péloponnèse, de la Thessalie, de l'Épire, de la Macédoine, de la Thrace et de l'Asie mineure, à celles de la Grèce traditionnelle, en gardant sa saveur ainsi que son caractère sacré et quotidien. Une mixture antique appelée *panspermia*, offerte pour les morts le jour de *chytrou*, troisième jour d'*Anthestéria*, renvoie au *kollyva* ou *stari* byzantins ou grecs modernes, aliments symboliques à base de grains de blé entier bouilli, de graines de grenade, de raisins secs et de raisins de Corinthe, d'amandes blanches, de sésame, d'épices (cumin, coriandre, cannelle, noix de muscade), et décorés avec du sucre en poudre



*Fabrication de kete (pains au beurre) par les Grecs de Cappadoce*

et des bonbons d'argent. Chaque décoration et chaque geste rituel sont chargés de symbolisme. Le *kollyva* sous la forme de *pikrokollyva* (blé à moitié bouilli, amer et non consommable) est dispersé sur la tombe le troisième jour qui suit les funérailles. Lors des services de commémoration, il est en revanche offert comme plat sucré de blé bouilli et garni. On le retrouve aussi en *yortasimo stari* (blé de fête ou *kollyva* des vivants), confectionné le jour de la fête du chef de famille pour assurer de bonnes récoltes et la prospérité de chacun et de toute la famille. Enfin, il revient comme *stari* de Saint-Théodore (remplacé aujourd'hui par les amandes sucrées des mariages) que les filles mettent sous leur oreiller le premier samedi du Carême pour rêver à l'homme qu'elles épouseront.

L'alimentation saisonnière et orthodoxe reste fondamentalement néolithique (céréales, noix et légumes

verts, miel, fruits et herbes, lait et œuf, viande) et méditerranéenne (pain, huile et vin). Le vin est à la fois un complément alimentaire nourrissant et – consommé avec modération – une boisson exquise.

Cette alimentation simple où les aliments sont consommés dans des combinaisons de base (pain accompagné d'huile et/ou de vin, ou d'huile et d'origan, pain et olives, pain et fromage, haricots blancs aux herbes aromatiques), dans des compositions élaborées (porc aux coings ou aux pruneaux dans une sauce aigre-douce, poireaux ou oignons aux pruneaux, tomates aux raisins secs), ou dans des menus plus étoffés aux repas et aux banquets, s'accompagne d'aliments étrangers, disponibles dans le commerce (sucre, riz, épices, café, cacao, divers parfums et légumes) ou introduits dans la production locale

## *Entre leurs mains*

L'identité de la cuisine grecque est concrètement et virtuellement entre les mains de ceux qui se saisissent d'une poignée de haricots et les font bouillir juste à point avant de les assaisonner avec les produits que cette terre a toujours donnés à son peuple: huile d'olive, oignon, herbes, légumes. Ces mains, trempées dans la sagesse de la cuisine, perpétuent une tradition culinaire très ancienne. Elles n'ont pas besoin de date, ni de manuscrit ni de trace écrite, parce que leur art est gravé au plus profond de la mémoire historique. Cet art se caractérise par une très grande simplicité intégrée dans un code d'existence ancien et très sage,

(maïs doux, pommes de terre, diverses céréales, noix, fruits et légumes, la fierté locale se portant sur les pommes de terre, les poivrons et les tomates). Certains aliments comme le riz, le café, le sucre et les tomates ont radicalement modifié l'alimentation quotidienne et les plats associés aux rites de passage, en remplaçant les anciens plats inscrits dans la vie rituelle. Par exemple, le riz ou les pommes de terre remplacent le blé concassé dans le plat de viande des fêtes, et le sucre est utilisé à la place du miel. Ces produits ont aussi donné lieu à des innovations culinaires: intégration de l'exotique aubergine cuisinée de manière très traditionnelle, mais aussi mélange discordant et inepte de saveurs comme le *kolokythia* ou le *kolokythia me tin rigani* («des courges toute simples ou avec de l'origan»)!

inscrit dans la structure de la version grecque du régime méditerranéen et des saveurs issues de combinaisons simples et judicieuses: le mariage heureux de l'huile d'olive et des plantes aromatiques (laurier, thym, origan, romarin, aneth, oignon et ail) ou son alliance avec le vinaigre ou le citron, le goût sucré du vinaigre de rose ou du vin *liasto*. Citons aussi la simple recette d'une bouillie faite de blé concassé, de seigle ou de farine de blé, et ses avatars: *tragos* d'Hippocrate, *tragos* et *traganos* de l'époque de Constantin X Porphyrogénète, ou tout simplement *trahanos* et *trahanas* de la grand-mère.

Zsuzsanna Tótrai

## Hongrie

# *Le komatál: symbole de l'amitié et de l'affection*

Dans la tradition hongroise, l'un des rituels les plus importants associé à la nourriture était le *komatál*, mot qui réunit deux idées, *koma* signifiant «parrain» et *tál* «plat». Il existait deux types de *komatál*. L'un

était une coutume de jours de fête qui confirmait l'amitié; il était généralement offert le dimanche de Quasimodo, après Pâques. Le second était destiné aux femmes qui venaient d'accoucher.

### *Le komatál confirmant l'amitié*

Ce type de *komatál* était généralement échangé entre des jeunes filles désireuses de sceller leur amitié, mais aussi entre garçons et filles dans certaines régions de la Hongrie. La présentation du plat rituel était également une manière de choisir de futurs parrain et marraine, qui jouaient un grand rôle dans la vie familiale.

assiette une brioche tressée et d'autres gâteaux, des œufs peints, des fruits et une bouteille de vin, puis recouvrait le tout d'une serviette. Ensuite, elle demandait généralement à une fille plus jeune d'apporter l'assiette chez son amie. La remise du présent était solennelle et la jeune fille récitait à cette occasion un poème ou chantait une chanson, par exemple:

Le *komatál* était offert le dimanche de Quasimodo, le lundi de Pâques, ou encore à la Pentecôte. Dans le sud de la région transdanubienne, la coutume était la suivante: une jeune fille faisait un cadeau à partir de denrées typiques de Pâques. Elle plaçait sur une

**J'ai apporté un *komatál*,  
Tout doré,  
C'est le cadeau d'une amie à une amie,  
Si elle ne veut pas l'accepter,  
elle peut le renvoyer.**



*Chou fourré à la façon d'Ormánság*

Jusque dans les années 1950, cette pratique est restée en usage dans le comté de Somogy. Les coutumes et les types d'aliments variaient d'un village à l'autre. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le *komatál* était préparé dans l'après-midi du dimanche de Quasimodo. On mettait

au centre du plateau une bouteille de vin, dont le goulot était garni d'un beignet en forme d'anneau, et on l'entourait de huit à dix œufs de Pâques, d'oranges et de gâteaux. Une jeune fille l'apportait chez la personne choisie. S'il était accepté, les jeunes filles

échangeaient certains des présents, goûtaient le vin, remplissaient à nouveau la bouteille et la retournaient à son expéditrice. Vers le milieu du XX<sup>e</sup> siècle, dans certaines régions, les jeunes filles amies échangeaient deux pommes, deux œufs de Pâques et une orange, puis s’embrassaient. Dans d’autres provinces, la destinataire de l’assiette remplaçait l’un des aliments qui s’y trouvaient (par exemple un gâteau par une pomme), après quoi les jeunes filles se serraient la main en faisant un vœu: «jusqu’à notre mort, nous resterons amies». Dans certains villages, on plaçait dans une soupière décoré de motifs de roses cinq œufs de Pâques, trois oranges, un gros paquet de sucreries de Pâques et une tablette de chocolat, et l’on recouvrait la soupière d’une belle serviette brodée. Ailleurs encore, par exemple dans la région d’Ormánság, les jeunes filles se rendaient visite personnellement, et le plat comprenait des œufs de Pâques, des gâteaux, des sucreries et un bouquet de rubans. Une poésie était cachée derrière le bouquet:

**Mariée, mariée, jouons aux mariées,  
Dès demain soyons komas,  
A la vie et à la mort,  
Nous resterons komas.**

La jeune fille entrait dans la maison et embrassait son amie, qui prenait l’assiette pour la retourner l’année suivante. Dorénavant, pour exprimer leur respect mutuel, les deux amies s’adressaient l’une à l’autre de manière plus formelle, en s’appelant *koma* ou *mátka* (marraine).

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les enfants se juraient une amitié éternelle en échangeant des œufs. Même si les jeunes garçons dénommaient cet œuf de l’amitié *koma*, ils n’y attachaient pas autant d’importance que les filles. Les Hongrois de Moldavie scellaient aussi leur amitié en échangeant des œufs. Les filles ou les garçons tenaient chacun un œuf à la main, les frappaient l’un contre l’autre et partageaient celui qui s’était cassé. Ils se considéraient ensuite comme des cousins (de tels rites de fraternité sont pratiqués dans presque toutes les civilisations, le plus ancien consistant à boire chacun une goutte du sang de l’autre).

Certaines sources montrent que vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, dans la ville d’Eger (célèbre pour son vin), on offrait un *komatál* à la Pentecôte. Une petite fille de 8-10 ans, habillée de blanc et portant une couronne sur la tête, présentait une assiette sur laquelle se trouvaient un pain tressé et une petite bouteille de vin, recouverts d’une serviette aux broderies colorées. Ce *komatál* pouvait être offert par une jeune femme à un jeune homme, ou inversement. La petite fille qui apportait le plat recevait une modique somme d’argent en remerciement de ses services et on lui indiquait où porter ailleurs l’assiette. Dans la région de Palóc, le nom du donateur était mentionné, suivi d’une poésie: «j’ai apporté le *komatál*, s’il vous plaît, acceptez-le de bon cœur!». Si le cadeau était effectivement accepté de bon cœur, la petite fille était invitée à s’asseoir et à manger quelque chose. Les présents qui se trouvaient sur l’assiette étaient échangés tantôt immédiatement, tantôt plus tard, selon les régions.

Dans certaines provinces du nord-est de la Hongrie, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le *komatál* comprenait des œufs, du maïs grillé et soufflé, des figues, des pommes, des noix, un bouquet de lilas et du vin. Le plat était entouré de petites branches de romarin et orné de fleurs d'acacias. Le *komatál* ne circulait pas seulement à l'intérieur d'un village; il pouvait aussi passer d'un

village à l'autre. Dans ces régions, la coutume était d'envoyer un *komatál* à l'époque du carnaval, et le plat – dont le contenu était renouvelé après chaque échange – revenait finalement à son expéditeur.

Quelquefois, les présents étaient accrochés à un arbre, que l'on dénommait alors *koma* ou *mátka*.

## *Le komatál des accouchées*

Il revenait en grande partie à la ou aux sœurs d'adoption (ou *komas*) de prendre soin d'une femme qui venait d'accoucher. Cette obligation était liée à la coutume d'enfance de confirmer l'amitié au moyen d'un *komatál*, car les parrains étaient généralement choisis parmi les amis d'enfance. Les *komas* – filles

ou garçons – appartenaient à la même catégorie sociale et, en tant que parrains, jouaient un rôle très particulier dans la famille de leurs filleuls. Ils participaient au baptême, prenaient soin de la mère après la naissance, mais l'aidaient aussi dans son travail et étaient présents à toutes les réunions familiales. Les

*Dans le cellier de János Pál à Tarcal*





catholiques choisissaient généralement un couple (parrain et marraine), et les protestants souvent plusieurs parrains et marraines. Dans les environs de Szeged, dans le sud-est de la Hongrie, on apportait à la jeune mère un bouillon de poulet; dans la région de Göcsej, dans le sud-ouest du pays, la *koma* fournissait les repas durant quatre jours, et les autres femmes de la famille prenaient le relais les trois jours suivants. Près de Palóc, dans le nord-est, l'accouchée était nourrie par sa mère et sa famille jusqu'à ce qu'elle soit capable de se lever. A Kapuvár, on apportait des repas à la jeune mère dans un panier pendant trois semaines. Dans le comté de Baranya, les habitants les plus pauvres utilisaient de petits paniers, tandis que les familles aisées se servaient d'une corbeille plus volumineuse, qui était portée sur la tête et couverte d'une serviette brodée.

Selon des indications recueillies vers 1850 dans le nord de la Hongrie, «dans les jours suivant la *paszita* (fête du baptême), l'accouchée recevait des femmes de la famille des repas et un grand pain tressé, quatre ou cinq fois, ou davantage dans les familles les plus aisées. La jeune mère ainsi que sa *koma* auraient été très choquées si un poulet n'avait pas été préparé. Il incombaît à la famille d'offrir un repas et en particulier du vin à la *koma* qui apportait de la nourriture». D'après une autre source de la même époque, «l'accouchée était entretenue pendant onze à quatorze jours par sa *koma* et ses voisins; toutefois, les repas apportés étaient consommés essentiellement par le jeune père».

Dans cette partie du pays, la *koma* apportait à la jeune mère de la nourriture pendant une semaine, même au XX<sup>e</sup> siècle. Elle mettait sa plus belle robe et couvrait

## Gâteau aux pommes de terre (*langos*)

### Ingédients

3-4 pommes de terre de taille moyenne,  
1/2 sachet de levure sèche, 1/2 tasse de lait  
chaud, pour diluer la levure, 1/2 cuillère à café de  
sucre, 1 tasse 1/2 ou 1 tasse 3/4 de farine,  
1/2 cuillère à café de sel, du saindoux en quantité  
suffisante

### Préparation

Cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée. Les éplucher et les réduire immédiatement en purée, puis laisser refroidir (vous devez en avoir environ 1 tasse 1/2). Mélanger le lait tiède avec la levure et le sucre. Laisser reposer 5-10 minutes. Mélanger la purée de pommes de terre avec la farine et le sel (commencer avec 1 tasse 1/2, et ajouter si

besoin de manière à obtenir une pâte malléable). Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts ni au bol. Placer la pâte dans un récipient propre et couvrir. Laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume (environ 50-60 minutes). Abaisser la pâte à 1,5 cm d'épaisseur avec un rouleau fariné. Découper en rectangles ou en carrés. Piquer avec la pointe d'un couteau pour éviter la formation de bulles. Faire fondre le saindoux dans une poêle pour la graisser en remontant d'environ 2 cm sur les bords. Faire frire la pâte à feu moyen, en surveillant de près, jusqu'à obtention d'une couleur brune. Quand les *langos* sont prêts, frotter dessus une gousse d'ail coupée puis saler. Servir immédiatement.

le plateau d'une serviette brodée. Une petite soupière (*szilke*) contenait un bouillon de poulet, de poule, de canard ou de pigeon, avec des pâtes. Pour souligner le caractère festif, on préparait des pâtes en forme de serpent à l'aide d'un instrument spécial. Du riz au lait, du poulet à la crème aigre, des pommes, des poires ou des prunes séchées étaient également offerts, ainsi que des beignets. Ces aliments étaient distribués non seulement aux membres de la famille, mais aussi à la sage-femme. En retour, on offrait alors à la *koma* de l'eau-de-vie et du miel. Les aliments étaient apportés dans des paniers, des bols, ou sur un plateau, où ils étaient joliment disposés et décorés et recouverts d'une serviette à motifs, généralement brodée spécialement pour l'occasion.

En général, les aliments offerts étaient lourds et nutritifs, pour aider l'accouchée à reprendre des forces, mais aussi pour faire en sorte que les plus pauvres parmi ses proches aient de quoi manger. En

de telles occasions, on prenait soin de toute la famille. La femme qui apportait le repas était censée entrer dans la maison à midi, quand sonnaient les cloches de l'église. Dans la région de Palóc, la soupe faisait obligatoirement partie des mets présentés. Les personnes aisées apportaient un bouillon dans lequel était cuit un poulet entier ou, moins fréquemment, un bouillon de porc ou de bœuf contenant des pâtes. Le vendredi, jour maigre, la soupe aux œufs ou aux légumes et aux nouilles était très répandue. Le potage avait une telle importance dans les repas de la *koma* que l'on en préparait souvent plusieurs variétés.

Le deuxième plat était de la viande, mais seulement chez les plus riches. C'était une poule farcie ou rôtie, ou du porc en croûte. Les plus pauvres prenaient la poule cuite dans le bouillon et la farcissaient ensuite ou la rôtissaient avec des œufs. Des œufs brouillés pouvaient remplacer la viande; dans certains cas, il n'y avait pas de second plat.

## Gâteau au beurre (*pogacsá*)

### Ingrédients

3 tasses de farine, 1 tasse de beurre, 4 jaunes d'œuf, 1 tasse de sucre, 1/2 cuillère à café de sel, 1 œuf entier pour la dorure

### Préparation

Mélanger la farine et le beurre dans un mixeur jusqu'à obtention d'un mélange grossièrement émietté. Ajouter les jaunes d'œuf, le sucre et le sel, et mélanger.

Poser sur une surface légèrement farinée et pétrir pendant quelques minutes. Former une boule, couvrir et placer dans un endroit frais (ou dans le réfrigérateur) pendant une nuit.

Préchauffer le four. Abaisser la pâte à 2-3 cm entre des feuilles de papier sulfurisé.

Découper en cercles de 5-6 cm de diamètre.

Dessiner des croisillons sur chaque cercle à l'aide d'un couteau.

Battre l'œuf entier et dorer la pâte à l'aide d'un pinceau.

Cuire au four pendant 25-30 minutes jusqu'à obtention d'une belle couleur brune.

Laisser refroidir avant de servir.

N.B. ce gâteau se conserve 2 à 3 semaines au réfrigérateur; dans ce cas, repasser au four chaud avant de servir.



H o n g r i e

*Nature morte à base de poivrons et d'œufs*

© Hungarian National Tourist Office

En revanche, les desserts étaient obligatoires. C'étaient généralement des beignets ou des strudels au pavot, ou encore du fromage blanc crémeux. Le vendredi, jour sans viande, on offrait une michette dite «pain simple». Dans certaines communes, la quantité de nourriture était définie: un riche cultivateur du village de Palóc devait offrir six gâteaux au fromage, six strudels et douze *bodaks* ou brioches, tandis qu'un paysan plus pauvre n'apportait que six *bodaks*. On attendait d'une *koma* aisée un litre de vin, tandis qu'une plus pauvre pouvait se contenter de quelques décilitres. Les *komas* apportaient une belle pomme polie; certaines offraient même une orange. On pensait que l'eau-de-vie aidait l'accouchée à reprendre des forces.

Les repas étaient traditionnellement apportés dans des plats de porcelaine, mais des boîtes sont également apparues vers 1930. Les friandises et gâteaux étaient disposés sur un plateau ou dans une corbeille et couverts d'une belle serviette.

Les femmes apportaient la nourriture à deux mains. La marraine se rendait généralement seule chez la jeune mère, la saluait, puis remettait la nourriture à un autre membre de la famille. On lui offrait alors de l'eau-de-vie et du miel. On rangeait la nourriture, on lavait les plats ou les paniers et on y plaçait des sucreries en retour. Si la jeune mère était seule chez elle, la marraine apportait la nourriture dans la cuisine, la mettait dans des récipients appropriés, et remportait sa vaisselle sans la laver. Dans les familles aisées, la



*Goulache du moissonneur*

marraine était invitée à déjeuner. Les autres femmes de la famille aidaient la marraine à fournir ses repas à la jeune mère, mais cette coutume n'était pas strictement codifiée. Dans les familles les plus riches, la pratique consistant à offrir le repas de la *koma* durait environ une semaine; elle se limitait à quelques jours dans les familles plus pauvres.

Alors que le repas traditionnel de *koma* se composait d'un bouillon et de pâtisseries, de nouveaux mets sont devenus à la mode au XX<sup>e</sup> siècle: café au lait, escalope viennoise, viande hachée, gâteaux ou confiseries. Cette tradition séculaire, qui voulait que l'on s'occupe des jeunes accouchées, illustre bien l'esprit de solidarité qui caractérisait les villages de Hongrie.

Örn D. Jónsson

## Islande

# De l'imagination pour survivre

Ma génération a grandi dans le sillage de l'indépendance de l'Islande, déclarée pendant la seconde guerre mondiale. Comme dans d'autres pays nouvellement émancipés, notre enfance fut bercée par un passé héroïque. Nous avons les sagas des Vikings et l'Althing, première forme de gouvernement démocratique. Nous apprenions que l'Amérique avait été découverte par un Islandais (il est vrai, enfant de Norvège<sup>1</sup>), Leif Eriksson, le héros de nos livres d'école. Les histoires dont notre jeunesse était abreuvée cadraient mal avec les réalités qui, si l'on y regardait de plus près, ne tardaient pas à apparaître. A tous égards, les Islandais étaient d'une extrême pauvreté, l'avaient toujours été depuis les temps reculés de leur installation sur l'île, et leur situation s'était encore détériorée à l'approche du XX<sup>e</sup> siècle. Mais voici un vrai conte de fées, l'histoire d'une nation qui, du plus grand dénuement, est passée au nombre des sociétés les plus prospères du monde<sup>2</sup>. Et cela grâce à l'exportation du poisson<sup>3</sup>, point capital pour le sujet qui nous préoccupe ici.



*Grímur, un vieux paysan, mange assis sur son lit*

Je commencerai par évoquer la période allant du X<sup>e</sup> siècle (époque de l'implantation) jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, période cruciale où se sont formées les traditions alimentaires islandaises. Dans la seconde partie, j'aborderai «l'apprentissage par l'interaction<sup>4</sup>» – comment les Islandais se sont mis peu à peu à

## «Sont pas salé<sup>6</sup>»

Lutter pour survivre, tel était le quotidien de presque tous les Islandais<sup>7</sup>. Un trait spécifique de la culture alimentaire ou de la cuisine régionale islandaise était la pénurie générale de sel<sup>8</sup>. Les matières premières et les ustensiles qui caractérisent la plupart des traditions alimentaires et des modes de consommation européens faisaient cruellement défaut. Par suite du refroidissement

apprécier le poisson, l'aliment qui a fait leur richesse et qu'ils exportaient depuis plusieurs décennies. Je terminerai par un bref aperçu de la situation actuelle de l'Islande et par cette question: sommes-nous en train d'entrer dans une ère de consommation «post-ostentatoire<sup>5</sup>»?

climatique, la culture des céréales devint de plus en plus difficile. Le bois fut très vite denrée rare. Quant aux métaux, il fallait les importer. Même l'argile manquait pour fabriquer des ustensiles en terre<sup>9</sup>. Aussi, faire cuire les aliments relevait de la gageure. Les maisons, pour la plupart, étaient de minuscules cabanes (*torfbæir*) où il n'y avait pas même place pour une table. Les gens devaient s'asseoir sur leur lit pour manger de la nourriture froide dans un récipient à couvercle qui servait de fait-tout (*askur*). Ces récipients étaient souvent richement ornés.

Ceux qui pouvaient se le permettre mangeaient surtout de la viande. Comme le pain était rare voire inexistant, on le remplaçait par du poisson séché beurré. Fait exceptionnel, les légumes sont absents jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>10</sup>. La pomme de terre était



© Ívar Brynjólfsson

L'askur, le traditionnel bol à couvercle islandais

apparue plus tôt, mais il faudra attendre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle pour voir sa culture et sa consommation se répandre<sup>11</sup>.

En raison du manque de sel, l'utilisation du petit-lait aigre<sup>12</sup> se généralise comme méthode de conservation. Viandes et saucisses sont gardées dans le petit-lait, où elles se conservent durant les mois d'hiver. Autre technique courante: le séchage, appliqué aux poissons comme à la viande. Le gigot d'agneau séché légèrement fumé et le *skyr*, fromage blanc

## *La modernité passe par le sucre!*

Lorsque William Morris se rend en Islande dans les années 1880, il s'attend à rencontrer les héros des sagas auxquelles il a consacré une si grande partie de son œuvre. Aussi est-il abasourdi de trouver autant de paysans misérables dont les habitations méritent à peine le nom de huttes<sup>14</sup>. Dès son retour en Angleterre, il collecte de l'argent pour envoyer des vêtements et des aliments de base en Islande<sup>15</sup>. Face à une pauvreté aussi implacable, une grande partie de la population préfère partir pour l'Amérique. Quant à ceux qui restent, ils s'accoutument peu à peu à un nouveau mode de vie.

Vu les relations coloniales de l'Islande avec le Danemark, la modernisation du goût islandais va suivre les coutumes danoises. La base du repas traditionnel islandais était l'agneau, et non le porc ou la volaille comme au Danemark, et encore moins les

fabriqué à partir de petit-lait et, à l'origine, de présure de veau, figurent toujours au menu des Islandais<sup>13</sup>.

Rétrospectivement, les choix alimentaires faits par la population pour survivre se révèlent étonnamment sains. Les aliments conservés dans le petit-lait sont nutritifs et riches en protéines; même chose pour le poisson séché. Pourtant, reconnaissons-le, la vie devait être dure et le scorbut, dû au manque de vitamines, monnaie courante dans les derniers mois d'hiver.

céréales<sup>16</sup>. Les oiseaux de mer de toutes espèces, notamment leurs œufs, constituaient une importante nourriture saisonnière. L'agneau étant une viande beaucoup plus maigre que le porc, les plats danois traditionnels n'avaient souvent plus grand-chose à voir avec l'original quand ils étaient préparés en Islande. Les Islandais confectionnaient aussi toutes sortes d'aliments à partir des intestins. Rien n'était gaspillé. Les céréales importées étaient utilisées avec parcimonie dans des galettes de pain ou ajoutées aux aliments préparés tels que saucisses à base de suif, de sang ou de foie.

La modernisation de la cuisine islandaise a coïncidé avec l'introduction du sucre dans l'alimentation quotidienne; en un temps record, les Islandais deviennent des consommateurs frénétiques de sucre. Phénomène bien connu dans presque tous les pays



© Thorvaldur Árnason

### *L'empire du sucre*

récemment industrialisés et cultures dites «en développement», la consommation excessive de nourriture ou de certains aliments peut devenir un trait marquant de l'alimentation nationale. Ainsi, la passion des Argentins pour la viande; l'obsession des grosses portions en Amérique du Nord; la forte consommation d'alcool au Groenland. L'Islande aurait pu emprunter chacun de ces traits, mais en raison de

taxes élevées et de restrictions à l'importation des produits transformés établies par des gouvernants paternalistes, c'est le sucre qu'elle choisit pour accompagner sa marche vers la modernité – un phénomène qu'un éminent économiste islandais a qualifié d'«industrialisation du péché». Les Islandais, contraints de s'inventer leur propre péché mignon<sup>17</sup>, ajoutèrent de généreuses quantités de sucre à tout ce



qu'ils consommaient. Les ingrédients artificiels symbolisaient aussi les temps modernes: une limonade en

vogue, fabriquée à partir d'eau sucrée gazéifiée, revendiquait fièrement sa coloration et son goût artificiels.

## *La pêche, une ouverture sur le large*

Intéressons-nous à présent aux pêcheries. Par suite de la pénurie de bois et de métal, les Islandais manquaient, entre autres, de bons bateaux de pêche. Les drakkars d'où avaient débarqué les premiers colons s'étaient depuis longtemps délabrés, laissant le pays dans l'isolement. Mais ses riches zones de pêche constituaient une précieuse ressource alimentaire, surtout pendant «l'obscur» Moyen Age qui dura du XIII<sup>e</sup> à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>18</sup>.

Au cours des âges, la pêche avait permis aux paysans de survivre en hiver, mais passait davantage pour un mal nécessaire que pour un véritable moyen de subsistance. Si bien que dans notre pays, l'industrie moderne de la pêche mit du temps à démarrer et ne commença à se développer qu'après l'apparition de la technologie frigorifique, à la fin des années 1930. Encore ce tournant technologique ne fut-il vraiment pris qu'après la seconde guerre mondiale. Et même alors, les représentants des agriculteurs au gouvernement, qui jouissaient d'un grand poids politique, pensaient que les pêcheries islandaises ne pourraient pas constituer une saine contribution à l'économie du fait de l'instabilité des marchés du poisson; sans compter que la pêche était considérée comme une activité fort dangereuse<sup>19</sup>.

En Europe, plusieurs pays ont une longue tradition de pêche dans les eaux de l'Atlantique Nord. En Grande-

Bretagne, une salade composée de hareng et de pommes de terre est appelée «salade d'Islande». Les *cotaxas*, ou langues de morue salées, étaient une spécialité culinaire basque. Au Danemark, le hareng islandais (*Islands sild*) se devait de figurer au menu de Noël (*julefrukost*). Enfin, n'oublions pas que le cabillaud est à la base d'un substantiel repas composé de poisson frit et de frites. Aux beaux jours de l'industrie du salage et de la conserve, dans les années 1920 et 1930, notre foie de hareng et de morue a voyagé au loin, pour devenir un important poste d'exportation vers le bloc de l'Est. Mais du point de vue historique, c'est le poisson salé et séché qui a fourni l'indispensable moyen d'échange grâce auquel l'Islande a pu importer les modestes produits indispensables à sa subsistance.

L'Islande connut un développement tardif<sup>20</sup>, et même très tardif. La Grande Dépression toucha l'Amérique alors qu'elle commençait tout juste à s'urbaniser, et la guerre civile d'Espagne prolongea la crise économique<sup>21</sup>. De nombreux villages s'étaient implantés, principalement près des zones de pêche au hareng au nord et à l'est. Mais le hareng était une ressource à la fois irrégulière et saisonnière. C'est seulement avec la généralisation de la technologie frigorifique que l'industrie commença vraiment à se moderniser. Mais alors éclata la seconde guerre mondiale.

Les soldats britanniques, les premiers à arriver, étaient loin d'être aussi bien lotis que les Américains qui vinrent plus tard, quand l'OTAN décida d'implanter une base militaire en Islande. Cet événement entraîna un retournement de situation paradoxal. Les Islandais, ainsi que les Britanniques des îles Féroé, approvisionnèrent les Alliés en poisson durant toute la guerre et reçurent en retour, pour l'essentiel, une somme forfaitaire après la guerre. Cet

argent fut investi en chalutiers et, tout à coup, les Islandais se mirent à pêcher activement dans les riches eaux entourant leur île. Pour écouler toute la production, il fallut trouver de nouveaux marchés. On privilégia la morue salée, que l'on exportait jusqu'en Amérique du Sud. Mais, très vite, on se tourna vers les blocs de poisson congelé, dont les acheteurs les plus offrants se trouvaient dans la nouvelle superpuissance, les Etats-Unis<sup>22</sup>.

## *Comment Ray Kroc dut proposer des fishburgers*

McDonald's fut fondé en 1954, au moment même où les pêcheries islandaises commençaient à gagner du terrain aux Etats-Unis. Les repas à base de poisson n'entraient pas dans la politique de McDonald's, société vouée exclusivement à la vente de hamburgers. Mais avec le succès de l'entreprise, notamment auprès de la classe moyenne en plein essor, et son développement dans des régions à forte population catholique, il devint nécessaire de proposer du poisson, surtout le vendredi<sup>23</sup>. Cette demande coïncida avec le succès de l'Islande dans la production de bâtonnets et de croquettes de poisson panés, tradition venue d'Europe centrale via le Canada. En seulement quelques années, McDonald's devint le plus gros acheteur de poisson aux Etats-Unis, qu'il vendait sous l'appellation «poisson blanc de l'Atlantique Nord<sup>24</sup>». A partir de là, l'industrie de la pêche islandaise cibra principalement le marché américain, d'autant que l'Europe avait ses propres pêcheries qui couvraient plus ou moins sa consommation. Vu cette ouverture

sur les Etats-Unis et le maintien de la présence militaire américaine sur le territoire islandais, il est étonnant que les influences danoise et européenne sur les habitudes alimentaires islandaises aient perduré aussi longtemps<sup>25</sup>. Les Islandais ne se sont jamais «McDonaldisés», ou alors seulement de façon indirecte<sup>26</sup>.

C'est aujourd'hui une mode de dénigrer les chaînes de restauration rapide, de rendre leur généralisation responsable de la destruction des traditions culinaires régionales, voire nationales. Certes, ce reproche se justifie en partie, mais il importe aussi de comprendre pourquoi le franchisage des services alimentaires connut un aussi franc succès durant la période de l'après-guerre. La restauration rapide était synonyme de repas hygiéniques et de qualité constante que tous les parents du monde pouvaient faire manger en toute confiance à leur progéniture<sup>27</sup>. Manger hors de chez soi, usage peut-être courant dans les pays méditerranéens et autres pays chauds d'Europe,



*Pêcheurs islandais*

n'allait assurément pas de soi dans les contrées plus froides, où il s'agissait plutôt d'un luxe ou d'une pratique réservée à des occasions spéciales. C'était certainement le cas en Islande. Les exigences de McDonald's à l'égard de ses fournisseurs eurent un effet positif en imposant une discipline aux usines de poisson islandaises tout en renforçant la position des conserveries à capitaux islandais aux Etats-Unis. Grâce à cette importante pénétration du marché, l'Islande put déclarer une guerre de la pêche aux pays opérant de longue date dans les eaux nord-atlantiques. Pour notre histoire, il est intéressant de souligner les aspects positifs de cette situation. Par un plaisant paradoxe, les Islandais, qui avaient appris des Américains «McDonaldisés» l'hygiène et la régularité dans la qualité, étaient maintenant prêts à approvisionner des pays où la consommation de poisson s'inscrivait dans une longue tradition

gastronomique. Pour ce faire, ils durent s'adapter à leurs besoins et à leurs habitudes. Français et Italiens et, plus tard, Espagnols, Portugais et Grecs, se mirent à acheter du poisson à l'Islande en quantités croissantes, l'approvisionnement de leurs propres flottes nationales ne suffisant plus à répondre aux demandes de consommateurs sans cesse plus nombreuses. Si le produit satisfaisait à leurs hautes exigences culinaires, le coût ne venait pas en première ligne, au contraire des chaînes de restauration rapide ou de l'industrie agroalimentaire de masse<sup>28</sup>.

Revenons à présent à l'évolution des habitudes culinaires des Islandais. En un sens, la consommation alimentaire n'avait guère d'importance durant l'après-guerre, jusqu'au début des années 1980. Non que la nourriture ne comptât pas; mais rester trop longtemps à table était considéré comme une perte de temps. Du



Keldur

fait du développement tardif de l'Islande, le travail manuel était encore fort répandu et prévalait dans le pays. Tout le monde mangeait de la morue salée le vendredi, de l'agneau le dimanche (on avait le choix entre selle ou gigot, découpé ou non, soit au moins quatre variantes).

Il y avait les jours de viande, les jours de poisson et les biftecks du dimanche. Dans les occasions spéciales, les adultes mangeaient des gâteaux gargantuesques ou arrosaient copieusement l'événement, pendant que les enfants se gorgeaient de sucreries.

## *Chacun sait que l'eau islandaise est la meilleure du monde*

C'est avec l'avènement du tourisme que les préférences de consommation et les habitudes alimentaires islandaises changèrent pour de bon. Ce processus a

L'exportation de poisson permettait d'acheter des produits étrangers. Pour un si petit pays, jadis colonie isolée, tout ce qui était importé paraissait attrayant, surtout aux yeux des jeunes. Mais même alors, manger hors de chez soi continuait de passer pour un luxe, et la nourriture restait quelque chose d'accessoire. On se demandait plus par curiosité que par réel intérêt ce que l'on pouvait bien faire du poisson surgelé dans les usines. C'est seulement avec le développement du tourisme que la culture alimentaire de l'Islande s'engagea dans ce qu'on pourrait appeler un «processus de civilisation<sup>29</sup>».

opéré dans les deux sens: avec les touristes, venus de pays proches ou lointains, est apparue une demande pour des restaurants pratiquant une cuisine de plus en

plus recherchée. Français, Italiens et, plus tard, Japonais, manifestaient souvent leur étonnement en voyant comment les gens d'ici accommodaient les excellentes matières premières de notre pays. De leur côté, les Islandais se montraient sceptiques devant la nourriture étrangère. Dans les premières années du tourisme sur les plages de Méditerranée, ils prenaient soin de ne pas trop s'aventurer en matière culinaire, au point d'apporter de chez eux leurs propres provisions et même leur eau. Ce phénomène – vouloir se sentir chez soi à l'étranger – est bien connu, mais à mesure que les touristes en quête de soleil devinrent plus expérimentés, ils commencèrent à goûter la gastronomie locale, à l'apprécier et, finalement, à la rapporter en Islande. Si, auparavant, les acheteurs japonais de

### *Pour conclure . . .*

Nous avons entamé notre voyage dans une pauvre cabane humide par une glaciale soirée d'hiver, assis à manger de la nourriture froide dans un bol, faute d'ustensiles et de bois pour la cuire. Ce voyage s'est poursuivi du cru au cuit pour, assez bizarrement, revenir au cru<sup>30</sup>. Dans notre jeunesse, on nous a appris à finir nos assiettes, par respect non seulement pour les enfants qui mouraient de faim au Biafra, mais aussi pour nos ancêtres qui avaient souffert de la faim et de la pauvreté. En tout cas, la nourriture islandaise, sa préparation et sa consommation étaient dictées par la

viande de baleine, de hareng ou de capelan passaient pour des farfelus lorsqu'ils mangeaient de la viande ou du poisson cru, aujourd'hui rien ne semble plus sain ou plus raffiné que les sushis et les sashimis.

La diffusion des traditions culinaires est devenue l'un des traits prédominants de la condition moderne ou du phénomène de «glocalisation». Bon nombre des classiques modernes sont en fait des inventions américaines; ainsi l'*irish coffee* ou la variante californienne du sushi, le *California roll*; le *chili con carne* est «tex-mex» et la jeunesse islandaise est qualifiée de «génération pizza». Et, pour vraiment apprécier son repas, il convient de faire suivre chaque bouchée d'une gorgée d'eau San Pellegrino.

rationalité. C'était un système, un mode de survie dans des conditions difficiles. Les Japonais pensent généralement que leur civilisation associe la quintessence des multiples rencontres culturelles que leur pays a connues au fil des siècles. Dans le cas de l'Islande, ce n'est qu'en partie vrai, car nos aïeux ont trop souvent dû lutter pour simplement rester en vie. Reste que, si l'on poursuit le parallèle avec l'expérience japonaise, il a fallu des influences des quatre coins du globe pour nous faire apprécier les richesses qui nous entourent, mais aussi les possibilités infinies de les préparer.

## Notes

1. Ainsi que l'ancien président américain Bill Clinton l'a exprimé en termes fort diplomatiques dans l'un de ses discours du millénaire.
2. Selon l'OCDE, l'Islande se classe au cinquième rang mondial pour le PNB.
3. Selon des études menées par la FAO, la pêche était une activité typique des zones pauvres. En général, la pêche n'a qu'une importance économique marginale, bien qu'elle présente un grand intérêt régional dans certains pays.
4. Lundvall, B. *National systems of innovation: towards a theory of innovation and interactive learning*; Pinter Publishers, Londres, 1992.
5. Paradoxalement, le Norvégien-Américain Torstein Veblen se montrait très critique à l'égard de la consommation ostentatoire des «nouveaux riches» aux Etats-Unis (Veblen, T., *The theory of the leisure class: an economic study of institutions*, Unwin, Londres, 1970).
6. En Louisiane, une expression populaire créole, «les haricots ne sont pas salés», décrivait la pauvreté de celui qui ne peut même pas agrémente ses haricots de porc salé. Elle a fourni le titre d'une chanson de Clifton Chenier, *Zydeco Sont Pas Salés*, qui a donné son nom à la musique zydeco (Tisserand, M., *The Kingdom of Zydeco*, Arcade Books, New York, 1998).
7. Jónsson, Ö., *Nature as a demanding ally*, Pesto Papers, Aalborg University, 1994.
8. Dans les paragraphes qui suivent, la plupart de mes informations sont tirées de l'étude de Hallgerður Gísladóttir sur l'histoire de la culture alimentaire islandaise (Gísladóttir, H., *Íslensk Matarhefð*, Mál og Menning, Reykjavík, 1999).
9. Gísladóttir, H., *Íslensk Matarhefð*, Mál og Menning, Reykjavík, 1999.
10. Sigríður Toaresen.
11. L'un des partisans des Lumières en Islande, Eggert Ólafsson, écrivit un poème pompeux, *Búnaðabálkur*, pour convaincre les agriculteurs des bienfaits de la culture de la pomme de terre!
12. Le liquide obtenu après la coagulation du lait lorsque celui-ci devient aigre ou que des enzymes sont ajoutés pour fabriquer du fromage.
13. Le *skyr* ressemble au yaourt ou à des spécialités plus légères fabriquées par fermentation à partir de lait écrémé, mais son goût est un peu plus aigre et sa consistance plus épaisse.
14. Mais il s'empresse d'ajouter que ces gens sont incroyablement bien informés et parlent même plusieurs langues (Morris, W. *Icelandic Journals*, Mare's Nest, Londres, 1996).
15. William Morris entreprendra un second voyage, ce qui témoigne d'un regain d'intérêt pour cette terre et ses habitants.
16. Dont il y avait pénurie.
17. Björnsson, Ó., *Próun Efnahagsmála 1945-1960, Friðjónsson*, Íslensk Haglýsing, Almenna Bókafélagið, Reykjavík, 1986.
18. Sverrisson, Á., *Small boats, large ships: social continuity and technical change in the Icelandic fisheries 1800-1960*, Technology and culture, vol. 37, n° 2, 2002, pp. 227-253.
19. Sigurðsson, J., *Samvinnufélög í Norðurálfu*, 1945.
20. Jónsson, Ö., *Fiskerinnæringin í Island, Fisknæringens hovedtrekk – landanalyser av Danmark, Færøerne, Grönland, Island og Norge*, Nord 30, 1992.
21. Avant la guerre civile, l'Espagne était l'un des principaux importateurs de poisson islandais et une source importante de revenus étrangers.
22. Valdimarsson, V.U. et Bjarnason, H., *Saltfiskur í Sögu Þjóðar I og II*. Hið íslenska bókmenntafélag, Reykjavík, 1997.
23. Luxenberg, S., *Roadside empires: how the chains franchised America*, Viking, New York, 1985.
24. Ray Kroc, le fondateur de la chaîne McDonald's, avait une aversion pour le poisson à cause de l'huile de foie de morue (Kroc, R., *Grinding it out*, Contemporary Books, Chicago, 1977).
25. Cela résulte de la politique paternaliste du Gouvernement islandais qui interdisait pratiquement toute importation d'aliments et de produits transformés, sans compter que voyager à l'étranger était un luxe réservé à quelques privilégiés.
26. Ritzer, G., *La McDonaldisation de la société*. Ed. Alban, Versailles, 1999.
27. Langdon, P., *Orange roofs, golden arcades. The architecture of American chain restaurants*. Michael Joseph, Londres, 1986.
28. Cela fait partie du processus de rationalisation des chaînes de restauration rapide et se justifie dans une certaine mesure par le fait que manger hors de chez soi devient par là même une pratique courante à la portée des masses.
29. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, Collection Agora, Ed. Press Pocket, Paris, 1989.
30. Lévi-Strauss, C., *Mythologiques: le cru et le cuit*, Ed. Plon, 1964: l'histoire des manières de table comme mouvement du cru vers le cuit.

Regina Sexton

## Irlande

# *Simplicité et intégration, permanence et évolution*

**«On assiste à une certaine mobilisation pour tenter de préserver nos traditions culinaires. C'est une démarche estimable, mais les plats typiquement irlandais sont si peu nombreux et forment un ensemble si disparate – certains sont délicieux, d'autres ont un intérêt purement historique – qu'on ne saurait parler de culture nationale. Je crois que nous ferions mieux d'admettre que nous nous trouvons devant une page presque blanche et de cuisiner selon notre goût, à partir des meilleurs produits que nous pourrions trouver.»**

**Denis Cotter,**

*The café paradiso cookbook, 1999*

Cette opinion par trop répandue sur la nature, la variété et la fonction des habitudes alimentaires et des plats traditionnels en Irlande renforce l'idée, erronée, selon laquelle l'histoire et l'identité culinaires irlandaises

seraient si minces qu'elles ne mériteraient guère qu'on s'y arrête.

L'Irlande, île de l'Atlantique aux marges de l'Europe septentrionale, jouit d'un climat tempéré et humide, adouci (surtout sur la côte ouest) par le Gulf Stream. Ces conditions climatiques sont idéales pour l'élevage, et le pays a toujours fourni d'excellents produits laitiers. Outre les ressources naturelles et le climat favorable, l'alimentation irlandaise a été influencée au fil du temps par les vagues d'immigration successives, par le développement d'une vigoureuse économie de marché et d'un commerce actif des denrées alimentaires et, à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, par la forte expansion de l'industrie agroalimentaire. En bref, par le jeu combiné de la situation géographique, de la géologie, du climat, de l'histoire et des forces du marché, l'Irlande s'est trouvée dotée d'une des traditions culinaires les plus intéressantes d'Europe occidentale. Loin d'être

simple, l'histoire de la nourriture en Irlande est un tissu de complexités et de contradictions, dont les thèmes du rejet, de la continuité, de la fusion et de l'intégration constituent la trame.

Les fouilles archéologiques ont montré que l'île est habitée depuis environ 7000 av. J.-C. Ces premières populations mésolithiques chassaient le sanglier et peut-être le lièvre, tandis que les forêts mixtes de conifères et de feuillus abondaient en oiseaux tels que grives, bécasses, grands tétras et pigeons ramiers. En été, des poissons migrateurs, notamment saumons, truites et anguilles, fournissaient un apport supplémentaire de protéines; ils pouvaient être fumés et mis en réserve pour l'hiver et le printemps. Les recherches semblent indiquer qu'en saison le régime

alimentaire reposait en grande partie sur les plantes, en particulier les pommes, framboises et noisettes sauvages. A la fin du mésolithique (à partir d'env. 5500 av. J.-C.), les ressources marines jouent un rôle capital. La période néolithique (env. 4000-2000 av. J.-C.) voit l'apparition de l'agriculture. Maîtrisant la culture du sol et l'élevage du bétail, les hommes introduisent alors les productions qui allaient devenir la base de l'alimentation: vaches, moutons, chèvres et cochons domestiqués ainsi que deux grandes familles de céréales: une variété d'orge à grains nus d'une part, l'engrain et le blé amidonnier d'autre part. L'agriculture et les savoir-faire qu'elle nécessitait ne se développèrent que progressivement. Dans l'intervalle, les ressources sauvages continuèrent à figurer dans l'alimentation, comme le montrent les



The Illustrated London News, 21 février 1880



nombreux outils de chasse en silex qui nous restent de cette époque et les pommes sauvages, peut-être séchées pour être consommées l'hiver, découvertes sur un site néolithique.

A l'âge de bronze (à partir d'env. 1800 av. J.-C.) et à l'âge de fer (env. 800 av. J.-C.), on a la preuve de l'existence de différents rangs sociaux, chacun associé à une alimentation distincte. C'est à cette époque que se répandent les *fulachta fiadh*, fosses de cuisson extérieures où l'on faisait bouillir la viande au moyen de pierres chauffées. C'est aussi le moment où apparaissent les chaudrons. Ces objets sont associés aux sites les plus riches, ce qui suggère que la viande bouillie, par opposition à celle rôtie à la broche, était peut-être considérée comme supérieure. Et de fait, dans la littérature épique irlandaise du début du Moyen Age, qui idéalise une société de guerriers, les viandes rôties, mais surtout bouillies constituent la base des festins aristocratiques les plus raffinés. Les céréales, quant à elles, se diversifient, peut-être au contact de la Grande-Bretagne romaine dans la période préchrétienne. On date de cette période l'introduction de l'avoine ainsi que l'extension de la culture du froment. C'est aussi du monde romain, probablement, que sont arrivées les volailles domestiquées.

L'implantation du christianisme en Irlande, au V<sup>e</sup> siècle, ne modifie pas seulement le système des croyances: les monastères prônent aussi les mérites de l'érudition et de l'écriture. Nous disposons ainsi

de toute une série de textes médiévaux offrant un tableau détaillé de l'alimentation à cette époque. Les céréales et les produits laitiers en forment désormais la base; ces derniers sont consommés sous forme de lait frais, fermenté ou épaissi, de colostrum, de caillé, de préparations à base de caillé aromatisé, de beurre et de fromages à pâte dure ou molle. On trouve mention, en particulier, de plusieurs variétés de fromages désignées par un nom. Les céréales – le plus souvent l'orge et l'avoine, parfois le seigle, rarement le froment, plus noble – sont utilisées pour confectionner des galettes et sans doute aussi des pains au levain. Différentes sortes de bouillies sont également préparées: porridge, gruau, purées de céréales, potages et mélanges de lait, fruits, noix et céréales. Ce régime peut s'enrichir d'œufs de poule et d'oie, de miel, de poisson, de beurre, de fromage blanc, d'algues, de pommes et d'une variété de légume racine (peut-être la carotte) ainsi que de différentes sortes d'oignons, d'ails et de choux. Un large éventail de plantes sauvages, notamment le cresson et l'ail des bois, sont employées pour relever les mets.

Les sources historiques nous renseignent aussi sur le rôle socio-économique des denrées alimentaires, qui servaient à régler loyers et impôts. On trouve des relevés détaillés des nourritures servies et des marques d'hospitalité témoignées aux nobles et à leur suite lors de leur tournée annuelle. Il existe aussi des descriptions du régime alimentaire particulier de certains groupes: par exemple, les enfants en nourrice se voient réserver des aliments liquides ou mous

tels que le lait, le caillé, le porridge ou les œufs. A partir du X<sup>e</sup> siècle, la fondation par les Scandinaves de villes comme Dublin, Wexford, Waterford, Cork et Limerick signe la naissance d'une économie de marché, avec ses conséquences sur la production alimentaire, mais entraîne aussi un intérêt accru pour les ressources de la mer. Le fait que de nombreux termes liés à la mer et à la navigation, et plus précisément les mots irlandais pour «morue» (*trosca*) et «lingue» (*langa*), viennent du vieux scandinave suggère que le goût pour le poisson de mer (frais ou salé) s'est développé sous leur influence. Il est intéressant d'imaginer comment les colons scandinaves, avec leur culture de pêche et de commerce, ont influencé les habitudes alimentaires du reste de la population.

Les invasions anglo-normandes du XII<sup>e</sup> siècle, suivies de l'installation des Normands, entraînent de nouvelles évolutions du régime alimentaire dans certaines couches de la société, en particulier dans les régions de l'est sous influence normande. Dès avant la montée de l'influence anglo-normande, les nouveaux ordres monastiques ont activement contribué à diversifier l'alimentation, notamment à travers les produits du verger et du potager. Cet infléchissement vers les produits de la terre est facilité par les techniques agricoles nouvelles apportées par les Anglo-Normands. Sur la table, ces avancées se traduisent par une consommation accrue de pains de froment, allant de lourds pains complets à des miches de pain blanc fabriquées avec de la farine tamisée, que l'apparition du four à pain permet de produire en quantité.

Plusieurs espèces d'oiseaux, de poissons et de mammifères sont également introduites à cette époque, dont le mouton à laine blanche, le canard domestique, le cygne et le brochet. On veille à ce que les grands domaines soient peuplés de lapins, de faisans, de daims et de pigeons. Ces nouvelles espèces sont destinées à la consommation, le gibier tel que lapins, faisans et pigeonneaux constituant toute l'année une importante source de viande fraîche.

Dans les zones directement sous influence normande, les styles de cuisine et les types de plats se modifient et les goûts s'alignent sur la norme européenne médiévale. On consomme des pâtés et gâteaux de viande et de poisson, les viandes rouges et les volailles sont copieusement assaisonnées d'ail et d'épices. Les registres ecclésiastiques, seigneuriaux et commerciaux attestent l'importation et l'usage de denrées de luxe telles qu'amandes, épices, miel et sucre, poivre, figues, riz et verjus.

Cependant, seuls les habitants les plus riches des régions où les Normands ont élu domicile connaissent et utilisent ces nouveaux ingrédients. Symboles de richesse, ces produits deviennent aussi la marque d'une certaine origine et d'une certaine culture, la facilité d'accès aux produits exotiques introduisant une distinction entre alimentation urbaine et rurale. Ces ingrédients coûteux sont aussi une caractéristique des jours gras et maigres: tandis que les épices sont utilisées lors des fêtes et occasions particulières, les amandes servent à préparer du lait d'amande qui

remplace le lait pendant le Carême et les jours d'abstinence et entrent dans la composition de plats à base de poisson blanc et de poisson séché. Au cours du XIII<sup>e</sup> siècle, la croissance économique rapide encourage le développement des villes et du commerce, en particulier sur les côtes sud et sud-est. Ici, l'élite de l'aristocratie marchande peut se procurer du pain de froment cuit au four ainsi que des épices et fruits exotiques importés pour apprêter des plats de viande, de volaille ou de poisson. Les tables de cette élite, signes de sa prospérité économique, reflètent ses relations commerciales avec l'Angleterre et l'Europe continentale, et son désir de leur ressembler.

Cette évolution des échanges s'accompagne de l'émergence d'un véritable commerce du poisson – morue salée, lingue, hareng saur et saumon au vinaigre. Si ces produits sont surtout destinés à l'exportation, le poisson prend néanmoins une place de plus en plus grande dans le régime alimentaire local. Le poisson blanc et le hareng salés, consommés en particulier les jours de Carême et d'abstinence, deviennent même l'une des denrées de base de l'Irlande médiévale.

Vers la fin de l'époque médiévale, on observe en Irlande plusieurs types de régimes alimentaires qui diffèrent en fonction du rang social, de la région et des possibilités d'approvisionnement. L'ancienne alimentation gaélique, fondée sur les produits laitiers, la viande salée, les graisses et l'avoine

coexiste avec le régime des régions normandes, dominé par le blé, les plats épicés de viande, de volaille et de poisson, les légumes et les fruits. Cependant, pour la majorité de la population, l'ordinaire se compose de céréales et de produits laitiers complétés par de la viande salée et du poisson séché.

Pour les colons arrivés sous le règne des Tudor et des Stuart, le mode d'alimentation gaélique apparaît choquant, voire intolérable. Ce n'est pas tant le choix des ingrédients qui leur répugne que le manque de soin apporté à la cuisson et à l'accompagnement: la cuisine irlandaise est jugée «mal cuite et sans sauce». Les manières de table peu conventionnelles des Gaéliques soulignent aussi la barbarie de ces



The Illustrated London News, 25 décembre 1880

«sauvages Irlandais». Dans la lignée de la mentalité coloniale de l'Etat anglais, en expansion rapide, les Irlandais sont identifiés par l'étrangeté de leurs mœurs. Les aliments utilisés par les Irlandais gaéliques, leur façon de les apprêter et de les consommer constituent une marque de différence facile à prendre pour cible. Avec leur culture culinaire sortant des conventions acceptables, les Irlandais gaéliques sont considérés comme des rustres, qui méritent à ce titre le joug colonial.

A l'époque, les habitudes alimentaires des Gaéliques semblent d'autant plus rudimentaires qu'elles coexistent avec des mœurs plus élaborées, raffinées et acceptables. Ainsi, Fynes Moryson, écrivain voyageur anglais, dépeint au début du XVII<sup>e</sup> siècle ce qui pourrait être interprété comme une hiérarchie des groupes culturels d'Irlande et de leur façon de se nourrir:

«Pour ce qui touche à la table, certains des seigneurs, chevaliers et gentilshommes anglo-irlandais ainsi que tous les Anglais qui demeurent ici, disposant de moyens suffisants, mangent plus ou moins à la mode anglaise... Les Anglo-Irlandais, comme nous, servent à table des viandes telles que poulettes, oies et porc qu'ils découpent à l'anglaise et apprécient rôties, mais le commun se nourrit ordinairement de viandes blanches, de galettes d'avoine en guise de pain et d'ale au lieu de bière anglaise de malt et de houblon. Dans les villes, ils ont des pains comme les nôtres, mais d'une saveur plus forte, et parfois mêlés

de graines d'anis et cuits comme des gâteaux, et cela seulement dans les meilleures maisons.»

Les Anglais qui s'installent en Irlande au XVII<sup>e</sup> siècle, notamment ceux des couches sociales les plus élevées, apportent avec eux des styles de cuisine et des goûts nouveaux. Amateurs d'horticulture et partisans d'une alimentation variée, les propriétaires terriens et leurs régisseurs entreprennent d'importer semences et arbres fruitiers pour leurs jardins, en particulier après 1660, période de paix et de stabilité relatives. Exemple le plus fameux, les nouveaux arrivants introduisent en Irlande la pomme de terre, peut-être vers la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Ce légume exotique venu du Nouveau Monde est d'abord cultivé comme une curiosité dans les jardins des maisons aisées. Les façons d'accommoder ces nouveaux produits, importés ou cultivés sur place, sont détaillées dans les livres de recettes manuscrits des domaines irlandais, dont la mode perdure tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ces ouvrages témoignent d'une culture culinaire qui suit de près les styles et les modes venus d'Angleterre. Les goûts riches et variés de l'élite anglo-irlandaise s'appuient sur l'émergence et la consolidation du système de propriété, processus entamé dans les années 1720. Les domaines, soigneusement entretenus pour le plaisir de l'œil, sont aussi aménagés en fonction des besoins de la table. Les terres situées près de marais ou de tourbières sont entretenues et peuplées de gibier de manière à satisfaire le goût pour la chasse. Pendant les mois d'hiver, le gibier apporte une touche saisonnière à

l'alimentation des nobles, tandis que les parties de chasse et les banquets qui les suivent affirment les goûts communs de ce milieu social et resserrent les liens entre ses représentants.

Près des centres urbains, alors florissants et en plein développement, les habitants trouvent les aliments qu'ils ne peuvent produire sur place dans les épicereries, de plus en plus nombreuses. Les livres de comptes des foyers aisés témoignent de ce commerce qui assure la prospérité d'un nombre croissant d'épiciers, volaillers, boulangers et confiseurs. En outre, grâce à un réseau de routes et de canaux sans cesse plus étoffé, le poisson frais ainsi que les denrées de luxe importées (sucre, thé, confiseries, poivre, gingembre, oranges et citrons) sont

transportés à travers le pays pour ceux qui peuvent se les offrir.

Le XVIII<sup>e</sup> est un siècle de croissance économique, et la demande en beurre et viande séchée venue d'Irlande ne faiblit pas. Cependant, alors que le cheptel laitier devient plus nombreux, le bétail disparaît des foyers les plus pauvres, qui perdent ainsi une importante source de nourriture. Cet amenuisement des sources alimentaires dans les couches les plus pauvres de la société ouvre la voie à une culture vivrière de substitution.

Plusieurs facteurs favorisent l'introduction de la pomme de terre dans le régime des populations rurales pauvres et des classes laborieuses. Le pays



*Un seigneur irlandais festoyant en plein air. John Derrick, The image of Ireland, 1581*

offre des conditions idéales, avec ses sols très acides et son climat doux, humide et presque sans gel, tandis que la pomme de terre se prête bien à la culture sur billons, très pratiquée en Irlande. D'abord adoptée en complément d'une alimentation basée sur les céréales, elle se révèle un recours très précieux en cas de pénurie ou de famine. A mesure que sa culture s'étend, pendant toute la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, elle prend de plus en plus de place dans l'alimentation des pauvres en hiver. A partir des années 1760, la culture des céréales s'intensifie pour répondre à l'expansion des marchés britanniques; la pomme de terre, excellente pour régénérer les sols, est intégrée dans la rotation des cultures. Elle joue un rôle très important, non seulement parce qu'elle contribue au développement de l'agriculture, mais aussi parce que son prix compétitif lui permet de s'imposer de plus en plus sur les marchés locaux.

La pomme de terre facilite également l'explosion démographique de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle (entre 1750 et 1790, le pays passe d'environ 2 millions à 4,4 millions d'habitants). Cette augmentation de la population entraîne un rapide morcellement des biens fonciers ainsi qu'un mouvement de migration vers des terres pauvres, auparavant inhabitées. La pomme de terre s'adapte bien à ces deux évolutions. Convenablement fumée, elle donne de très bons rendements: on estime qu'une acre (0,4 hectare) de pommes de terre bien cultivée suffisait à nourrir une famille de six personnes pendant un an. La pomme de terre permet de mettre en valeur les terres des collines,

des montagnes ou des tourbières où, une fois installée, elle se met à prospérer malgré des conditions peu favorables. Une foule de petites fermes apparaissent, en particulier sur la côte ouest et sud-ouest. Ici, une forme particulière d'alimentation locale se développe chez les petits paysans les plus démunis, qui accompagnent les pommes de terre de fruits de mer: bulots, berniques, bigorneaux et algues telles que *carragheen* (ou «mousse d'Irlande»), *dulse* et porphyre.

Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, la pomme de terre est à son apogée en Irlande. Plusieurs variétés sont cultivées. A la veille de la Grande Famine, cependant, la population pauvre (quelque 3 millions de personnes) se nourrit presque exclusivement d'une variété particulièrement prolifique, la *lumper*. Cette dépendance dangereuse, à l'égard non seulement d'un seul aliment, mais même d'une seule variété de pomme de terre extrêmement sensible au mildiou, rendra inévitables, à partir de 1845, les conséquences désastreuses de la maladie provoquée par le champignon *Phytophthora infestans*.

La frugalité du mode de préparation des pommes de terre dans les années précédant immédiatement la Grande Famine montre à quel point l'alimentation des plus démunis s'est appauvrie. Les *lumpers*, grosses pommes de terre à chair blanche et ferme, sont bouillies, égouttées et placées au centre de la table dans un panier, un sac ou un torchon dans lequel chacun se sert. Selon la saison, on fait deux ou trois repas de pommes de terre par jour, la consommation

quotidienne variant de 3 à 6 kilogramme par personne. L'accompagnement est peu varié: harengs, algues, fruits de mer, babeurre ou simplement eau salée. En certaines occasions, on s'accorde de la viande de porc salée pour agrémenter les pommes de terre. Ces dernières peuvent aussi être cuites à la braise, puis écrasées en séparant la chair de la peau noircie par le feu. En été, ce schéma répétitif s'interrompt: le stock de pommes de terre est épuisé et l'on attend la nouvelle saison. Certains se rabattent sur la bouillie d'avoine, mais pour d'autres, le mois de juillet, appelé «juillet de la faim» ou «juillet du chou», est synonyme de privations.

Les foyers à revenus moyens apprécient les pains et purées de pommes de terre. Ecrasées, elles sont notamment mélangées à du chou vert ou blanc

auquel on ajoute parfois des navets ou des panais pour préparer un *colcannon*. Depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, le *colcannon* est servi le soir d'Halloween, la viande étant interdite la veille de Toussaint.

La pomme de terre continue à jouer un grand rôle dans l'alimentation après la Grande Famine, bien qu'elle ne retrouve pas sa place prédominante dans la vie des paysans pauvres, mis à part dans les régions les plus démunies de l'est du pays. Si le statut de la pomme de terre a changé, elle reste dans toutes les couches sociales un élément indispensable du repas, ce qui en fait l'un des traits distinctifs de la cuisine irlandaise. Elle donne aussi lieu à des variantes régionales. Ainsi, on confectionne des gâteaux d'avoine et de pommes de terre dans les régions du

## Colcannon

Plat traditionnel d'Halloween, le *colcannon* était servi dans des bols, avec une noix de beurre.

### Ingrédients

1,2 à 1,5 kg de pommes de terre à purée

1 chou de Milan ou de printemps

4 ou 5 grosses ciboules

175 à 250 ml de lait

Beurre à volonté, bouillon de viande

### Préparation

Faire cuire les pommes de terre non épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pendant ce temps, laver le chou et le couper en quartiers. Retirer le trognon et hacher finement.

Verser dans une cocotte un bon centimètre d'eau

salée ou de bouillon de viande et ajouter le chou. Le laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre, puis égoutter. Ajouter beurre et poivre noir.

Égoutter les pommes de terre et les peler.

Émincer les ciboules et les faire suer quelques instants dans du beurre fondu.

Porter le lait à ébullition dans une casserole.

Ecraser les pommes de terre et ajouter le lait petit à petit jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux.

Ajouter le chou et les ciboules, mélanger.

Le chou et les pommes de terre doivent être en proportions à peu près égales.

Servir dans un grand bol, sans oublier de faire fondre une noix de beurre sur le dessus.

nord, où l'avoine est répandue, et des gâteaux de pommes et de pommes de terre dans les zones de culture fruitière du comté d'Armagh. La tradition des puddings se développe dans beaucoup de comtés du nord: pommes de terre en purée, farine, œufs, sucre et graines de carvi sont mélangés dans un chaudron et laissés à mijoter de quatre à six heures

sur le feu. Dans certains comtés du nord, de l'ouest et du sud-ouest, on prépare le *boxty*, galette de pommes de terre râpée qu'on peut enrichir de pommes de terre en purée, de sucre et d'épices. Le *boxty* est une spécialité régionale, mais aussi saisonnière: on le prépare en été avec les premières pommes de terre nouvelles.



*Le champ, l'un des plats à base de pommes de terre les plus appréciés en Irlande*



La seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle voit un essor intense et rapide des échanges commerciaux, déclenché et encouragé par une amélioration générale des conditions de vie, en particulier celles des plus pauvres. Les habitudes alimentaires des populations du bas de l'échelle sociale se diversifient, avec une augmentation notable du recours aux magasins d'alimentation. La multiplication des épiceries offre une alternative à la litanie familière des produits de l'économie autarcique. L'opposition entre cuisine de ménage et produits commerciaux de luxe transparait dans la valeur attribuée aux différents types de pains à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. En effet, avec l'importation de blé d'Amérique, moins cher, le pain blanc à la levure de boulanger jusque-là réservé aux familles aisées se popularise. Par suite de cette évolution, associée à l'amélioration des techniques de meunerie, la boulangerie emploie de grandes quantités de farine raffinée. Le pain blanc est considéré comme supérieur au pain fait à la maison et on le réserve aux occasions spéciales; on l'offre avec du thé au lait sucré pendant les veillées funèbres et on l'achète pour les fêtes de Noël et de Pâques. C'est aussi le symbole par excellence de l'hospitalité, réservé aux invités de choix, comme le montre l'expression «pain du prêtre» parfois employée pour le désigner.

Malgré l'expansion des boulangers, on continuait à fabriquer son propre pain, et les pains cuits sur le feu se diversifient à partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'accès au blé américain riche en gluten, le recours plus fréquent aux levures chimiques, en particulier

au bicarbonate de soude, et la généralisation d'une sorte de chaudron allant au feu (appelé *bastible* ou *pot-oven*) permettent de fabriquer un pain de froment levé, le *soda bread*. Le chaudron, suspendu au-dessus du feu avec le couvercle recouvert de braises, se révèle un ustensile de cuisine polyvalent. Avec la farine de blé, la levure et le babeurre, il fait partie des éléments de base de la cuisine de tous les jours; des produits de la ferme (œufs, lait et beurre) viennent enrichir les gâteaux confectionnés pour les occasions spéciales. Les produits de luxe (sucre, fruits secs, épices et mélasse) entrent aussi dans la composition de différents types de pains levés et de gâteaux. Le pain de maïs, de fabrication comparable à celle du *soda bread*, reste également populaire.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'équilibre de l'économie alimentaire de la population rurale se modifie: une partie des denrées produites sur place sont vendues pour approvisionner le marché; le fruit de la vente sert à acheter d'autres produits alimentaires, à payer le loyer et à acquérir des ustensiles ménagers, du bétail et des semences. En vendant un ou deux cochons, du beurre, des pommes de terre, des œufs et des volailles, les paysans peuvent acheter de la farine de froment, du pain blanc «du boulanger», de la farine de maïs, du thé, du sucre, du poisson salé et du bacon d'Amérique, riche en graisse. Curieuse réaction au jeu du marché, les paysans engrangent de bons bénéfices en mettant en vente le bacon d'assez bonne qualité qu'ils produisent eux-mêmes, tout en achetant pour leur propre consommation du

bacon américain, moins cher et de qualité inférieure. Cependant, dans les foyers les plus pauvres, notamment ceux de la côte ouest, on ne s'autorise le bacon

qu'en de rares occasions et on l'utilise jusqu'au dernier gramme. La graisse est fondue et versée sur du chou, ou bouillie avec du lait et de la farine pour

## Oie rôtie farcie aux pommes de terre

En Irlande, l'oie figurait au menu en trois occasions: à la Saint-Michel (29 septembre), à la Saint-Martin (11 novembre) et à Noël. On la servait aussi le jour des accordailles. De moins en moins populaire, l'oie est cependant redevenue à la mode ces dernières années: elle est de nouveau le mets de Noël par excellence.

### Ingrédients

*120 g de bacon pas trop maigre, découpé en fines lanières, 1 gros oignon haché, 900 g de pommes de terre en robe des champs, 90 g de beurre fondu, lait, 1 cuillère à soupe de sauge fraîche hachée, 1 cuillère à soupe de thym frais haché, sel et poivre*

### Préparation de la farce

Mettre le bacon à frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant, retirer de la poêle avec une écumoire, réserver.  
Faire revenir les oignons dans la graisse du bacon jusqu'à ce qu'ils soient tendres sans les laisser brunir, réserver.  
Peler les pommes de terre, les écraser avec le beurre fondu et assez de lait pour obtenir une purée lisse et sans grumeaux.  
Ajouter le bacon, l'oignon et les herbes hachées, mélanger. Assaisonner selon le goût.

### Préparation de l'oie

Une belle oie prête à cuire, avec abats (de préférence ne pesant pas plus de 4,5 kg, les petites oies rôtissant mieux), sel, un peu de jus de citron. Rincer l'oie extérieurement et intérieurement,

retirer la graisse de l'intérieur. Bien sécher.  
Farcir et trousser l'oie en ficelant les pattes et les ailes pour qu'elle conserve sa forme lors de la cuisson.

Frotter la peau de sel et la piquer avec une fourchette pour que la graisse puisse s'écouler. Déposer l'oie sur le ventre sur la grille d'un plat à rôtir.

Enfourner 30 minutes dans un four préchauffé à 200°C, puis réduire à 160°C et laisser rôtir 3 à 4 heures selon le poids: 3 heures à 3 heures et demie pour une oie de 3,5 à 4,5 kg, 3 heures et demie à 4 heures pour une oie de 4,5 à 5,5 kg. Vérifier la cuisson de temps à autre. Retirer régulièrement la graisse recueillie au fond du plat. (Conserver cette graisse, elle est parfaite pour faire rôtir des pommes de terre.)

Retourner l'oie à mi-cuisson.

A la fin de la cuisson, placer l'oie dans le plat de service et remettre à four doux pendant la préparation de la sauce.

### Préparation de la sauce

Retirer la plus grande partie de la graisse du plat de cuisson de l'oie.

Ajouter 2-3 cuillères à soupe de farine et remuer pour obtenir une pâte.

Ajouter un demi-litre de fond de volaille et porter à ébullition sans cesser de remuer, en détachant les morceaux de viande grillée adhérent au fond du plat.

Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu plus de bouillon. Assaisonner selon le goût.

Passer et servir dans une saucière.

faire une sauce blanche accompagnant les pommes de terre.

Au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la population rurale, bien que de plus en plus sensible à l'influence du commerce, continue à dépendre largement des denrées qu'elle produit elle-même ou des productions locales. Les éléments de base de l'alimentation sont les pommes de terre, la bouillie d'avoine, la semoule de maïs importée, le babeurre, le lait fermenté et le beurre ainsi que les salaisons, notamment de porc, que l'on fabrique soi-même. Le régime suit les saisons en s'agrémentant de produits sauvages: baies, champignons, cresson et lapins sont parfois présents sur la table, tandis que les habitants du littoral consomment plutôt des poissons, des fruits de mer et parfois des oiseaux de mer et leurs œufs. Pour les fêtes, on consomme de la viande ou des volailles fraîches, en particulier de l'oie, et les jours d'abstinence, du poisson salé (lingue, morue, lieu ou vieille) avec des pommes de terre et une simple sauce blanche. Les femmes restent gardiennes du foyer et responsables de la préparation des repas. Devant la cheminée, elles opèrent à l'aide d'une grande marmite, du *pot-oven* pour les rôtis, ragoûts, pains et pâtisseries, et dans certaines régions d'une grille permettant une cuisson rapide. La cuisine directement sur le feu se pratique dans de nombreuses familles rurales jusque dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

Dans les zones urbaines, le développement du commerce et l'industrialisation facilitent l'accès à

une plus grande variété de produits alimentaires. A l'image des populations rurales, les citadins les plus pauvres consomment de plus en plus de pain blanc raffiné, qu'ils font revenir dans du saindoux ou qu'ils tartinent de saindoux ou de confiture industrielle bon marché. Pain et thé s'imposent bientôt comme une constante dans les repas des masses nécessiteuses des villes. La montée de l'industrie charcutière au cours du XIX<sup>e</sup> siècle rend plus accessibles les abats et les bas morceaux de porc dans les villes où ce secteur est important. Les pauvres peuvent désormais trouver de la viande bon marché dans des boutiques spécialisées dans les salaisons et produits frais: tête, pieds (*cru-beens*), queue, côtes, échine et rognons de porc. Ces morceaux sont consommés simplement bouillis ou en ragoût avec des pommes de terre et autres légumes racines disponibles.

Même pour les citadins les plus aisés, les goûts et les styles de cuisine restent largement conservateurs et extrêmement répétitifs. La seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle voit pourtant évoluer les habitudes alimentaires en Irlande. Dans les années 1960, le pays connaît une embellie économique qui fait augmenter la demande en aliments variés et en ustensiles de cuisine. De plus, les voyages à l'étranger, devenus plus fréquents dans les années 1950 et 1960, et les effets libérateurs de la télévision à partir des années 1960 encouragent les expérimentations. Le développement des supermarchés joue un rôle essentiel dans cette évolution. Les restaurants indiens et chinois deviennent de plus en plus populaires, grâce à leurs

spécialités riches en épices et en saveurs qui contrastent avec la fadeur des plats irlandais. La cuisine à la française, pour sa part, est considérée comme le *nec plus ultra* de la gastronomie.

Vers le milieu des années 1970, on voit poindre un mouvement qui redirigera l'attention vers la nourriture de qualité produite en Irlande. En 1976, dans une petite entreprise de l'ouest du comté de Cork, Veronica Steele commence à fabriquer du fromage à partir de ses surplus de lait, signant la naissance d'une production de fromage fermier qui rencontrera un immense succès. Presque au même moment, Myrtle Allen, propriétaire et chef du restaurant Ballymaloe House, à l'est du même comté, lance une campagne très convaincante vantant les mérites des spécialités irlandaises de qualité. Les produits soigneusement élaborés à la main ont bientôt leurs partisans, en particulier parmi ceux qui se méfient des produits alimentaires industriels bon marché.

Dans les années 1990, le boom économique sans précédent donne un élan supplémentaire à la diversification de l'alimentation. Pour ceux qui bénéficient de cette prospérité, la bonne cuisine et les sorties régulières au restaurant deviennent un style de vie, sinon un véritable hobby. A la maison, le nouveau mode de

vie favorise également une approche plus souple et moins conventionnelle de la nourriture et du rituel des repas, tandis qu'en parallèle le lien entre santé et alimentation équilibrée encourage de nombreuses personnes à adopter des régimes diététiques spécifiques.

Plus récemment, le flux des produits alimentaires non européens circulant sur le marché mondial a donné plus d'acuité aux questions de la traçabilité et de la nécessité de labels efficaces et fiables. D'une part, on est prêt à payer le prix fort pour des produits biologiques de saison, de production locale, élaborés dans le respect des règles éthiques et du bien-être des animaux. Mais d'autre part, l'industrie agroalimentaire mondiale prospère, trouvant sans peine des débouchés parmi ceux pour qui l'achat de nourriture n'est dicté que par le prix. En outre, l'industrie du fast-food alimente de jeunes consommateurs insatiables en produits riches en graisses et en sucres, pauvres en fibres et excessivement salés. Certaines habitudes survivent encore, comme le montre le goût pour le beurre, la viande de porc, les pommes de terre et, dans une moindre mesure, la bouillie d'avoine. Cependant, l'arrivée en Irlande de différents groupes ethniques laisse entrevoir, pour le XXI<sup>e</sup> siècle, une poursuite de l'expansion culinaire.

*Viviana Lapertosa*

Italie

## *La nourriture dans le cinéma*

Il est difficile de décrire le rapport des Italiens à leur nourriture, car la question fait intervenir – comme dans toute autre population – des disciplines aussi diverses que l’anthropologie, la sociologie, l’histoire, l’économie, l’étude des traditions alimentaires, le folklore et, enfin et surtout, la gastronomie. Chacune contribue à expliquer le lien apparemment simple et

immédiat qui unit l’homme à ce qu’il mange, mais il faut l’ensemble de ces disciplines pour en donner une analyse satisfaisante. Pour les besoins du présent ouvrage, nous aborderons la question sous un autre angle encore: celui du cinéma. Cette perspective paraîtra sans doute moins scientifique et moins objective que d’autres, mais elle a quelque chose à nous dire

*Un Américain à Rome, de Steno, 1954. Cette scène a trouvé un tel écho dans l’imaginaire italien qu’elle en est venue à symboliser le rapport des Italiens à la nourriture.*



sur la manière de s'alimenter des Italiens et sur leur mode de vie.

Le cinéma occupe une place très importante en Italie. Il est le reflet de notre histoire, car il observe et enregistre nos habitudes et nos vices. Plus que tout autre moyen d'expression artistique, il a réussi à capter l'essence du pays, y compris dans la manière dont les Italiens conçoivent leur rapport à la nourriture. Avec une précision étonnante, il nous guide à travers les grandes époques de l'histoire italienne de ces cinquante dernières années, marquée par le passage de la pénurie à l'abondance, d'un monde rural pauvre et affamé à une société riche et opulente, qui, néanmoins, n'est pas sans contradictions.

A travers quelques films italiens, nous allons retracer l'évolution de nos habitudes et de nos préférences en matière d'alimentation. Nous analyserons aussi le lien viscéral qui unit les Italiens à leur nourriture, et les raisons de cette identification totale entre un peuple et ce qu'il mange. Enfin, nous dirons un mot de la table et des lieux consacrés à l'alimentation – cuisines, restaurants et cantines –, mais aussi des métiers de bouche, des expressions utilisées dans la langue courante et des références fréquentes au corps et à l'image physique.

De nombreuses traditions ou coutumes italiennes étant étroitement liées à la nourriture, il n'est pas surprenant que le septième art y fasse souvent référence, de façon explicite ou allusive. Dans les films, la nourriture parle; elle est un signe qui caractérise un

moment dans l'histoire, des lieux, des gens. La simple vue d'un aliment, d'un plat ou d'une table dressée pour un repas nous suffit pour reconnaître une époque, une nationalité, un événement historique ou une condition sociale. Par exemple, une scène avec un plat de spaghettis fait immédiatement penser à ce genre cinématographique très populaire que l'on appelle la «comédie italienne». Mais, au-delà du film, on pense aussi à une époque, à des habitudes précises, à une société qui existe ou a existé.

Cette identification dépasse largement les frontières de l'Italie, et les publics du monde entier connaissent bien les charmes et les vices de l'Italien moyen. C'est au cinéma que l'on voit ce stéréotype de l'Italien qui mange ou se goinfre, mais ce n'est pas forcément un mal, car cette image a contribué à faire connaître l'Italie et, dès que l'on approfondit un peu les choses, elle n'est pas si négative après tout. Quand on voit l'acteur Alberto Sordi dans son célèbre rôle d'*Un Américain à Rome* (*Un Americano a Roma*, réalisé par Steno en 1954), on se dit que sa tête mériterait de figurer sur le drapeau national italien. On se souvient de la scène où il joue le rôle d'un jeune Romain appelé Nando Moriconi et où, vêtu d'un blue-jean et d'une casquette de base-ball, il s'attaque à un plat de macaronis après avoir distribué la nourriture «américaine» aux autres protagonistes: le lait au chat, le yaourt à la souris, la moutarde aux cafards... Cette scène est tellement inscrite dans l'imaginaire collectif qu'elle pourrait symboliser à elle seule la façon de se nourrir des Italiens.



Totò Peppino e la malafemmina, *Camillo Mastrocinque*, 1956. L'immigration vers le nord prend de l'ampleur, avec d'importantes conséquences sur les traditions culinaires italiennes. Les différences alimentaires symbolisent un choc de cultures.

Bien sûr, ce personnage de *pasta vigilante* n'est pas tout à fait l'homme de la rue; il incarne une forme exagérée de la passion gastronomique. Pour autant, son attitude proaméricaine était assez commune dans les années 1950. A l'époque, l'Italie, sortie tout juste de la seconde guerre mondiale, se reconstruisait grâce au plan Marshall. Le pays vivait à l'ombre de la culture «yankee» et importait ses modèles des Etats-Unis. La nourriture, les comportements, l'habillement, le mobilier, le cinéma, les expositions et les expressions venus d'outre-Atlantique modifiaient profondément l'image de ce pays encore fragile et exposé aux influences étrangères. Un jeune comme Nando Moriconi voulait parler la langue de «Kansas City» et se nourrir de pop-corn, de chewing-gum et de steaks. Il est intéressant de noter qu'il utilise le terme

générique de «macaroni» pour désigner les pâtes. On sait que les pâtes alimentaires ont de multiples désignations, mais le mot «macaroni» était souvent employé à l'époque pour qualifier tout ce qui venait d'Italie, y compris ses habitants.

Ces personnages livrent une dure bataille avec eux-mêmes, contre cette partie de leur culture qui est profondément italienne et qui symbolise l'Italie. En essayant d'abandonner les pâtes pour adopter le lait, le yaourt ou la moutarde, il s'opposent à leur propre nature. Ce n'est même pas la peine d'essayer; ce que mangent les Américains, même si c'est «sain et nourrissant», n'est tout simplement pas du goût de Nando («C'est de la cochonnerie!» dit-il) et, surtout, rien ne peut valoir un plat de pâtes bien appétissant. Il a un

sentiment de défaite, mais il doit se rendre à l'évidence et accepter sa nature italienne. Il se jette donc sur les *bucatini*, qu'il engloutit avec voracité.

C'est en ce sens que l'on peut parler de l'«Italien moyen», dont l'attachement viscéral aux pâtes s'exprime sous des formes qui défient le temps et l'espace. Les exagérations du cinéma confirment des liens inconscients, presque innés, qui font de ces comportements hyperboliques des actes qui paraissent à la fois extrêmes et libérateurs. L'acteur Sordi n'est pas seulement Nando, celui qui voudrait imiter le Yankee des années 1950; il est l'Italien moyen qui redécouvre sa nourriture et y trouve son plaisir, qui crée une relation symbiotique avec elle et s'identifie à elle. Le cinéma a renforcé et pérennisé cette image, qui, cependant, va au-delà d'une simple exagération relevant d'un ressort comique; elle répond au besoin d'affirmer une identité italienne, à la fois sur le plan strictement cinématographique (comédie italienne contre films américains) et, dans un sens social plus générique (goût italien contre influences étrangères). Le rite gastronomique accompli par Nando Moriconi participe d'une manière générale de manger, de penser et d'être en Italie.

Si Alberto Sordi explicite la nature du goût italien en juxtaposant deux régimes alimentaires opposés et incompatibles, l'acteur Antonio de Curtis, plus connu sous le nom de Totò, crée, par ses innombrables expressions faciales, le masque inoubliable de la faim. Une faim plus profonde, une faim universelle et

philosophique qui est le lot de toute l'humanité. Mais avant d'y venir, précisons que si plusieurs grands films italiens semblent aborder la question du rapport à la nourriture essentiellement sous deux angles – celui de la faim et celui de la convivialité –, ce choix ne doit pas servir à entretenir des préjugés – sous prétexte qu'il donne lieu à quelques scènes d'anthologie – mais, au contraire, amener le lecteur à découvrir des œuvres moins connues et, partant, d'autres aspects de la vie nationale italienne.

Il est difficile de nier que la faim domine, ou du moins est très présente, dans la plus grande partie de la production cinématographique italienne de l'immédiat après-guerre. On peut l'expliquer par ce que la guerre a signifié, et par les dégâts irréparables qu'elle a causés. Pourtant, les racines de cette thématique importante et originelle remontent loin dans le temps. En lisant la description que donne Piero Camporesi de l'Italie du XVII<sup>e</sup> siècle, dans *Il Paese della Fame*, on découvre un véritable enfer sur terre peuplé de mendiants, de parasites, de monstres et de parias humains, rejetés, affamés et désespérés. La faim est constamment en filigrane dans l'histoire italienne et elle nous offre une clé universelle pour la comprendre. Combien de ces personnages retrouve-t-on dans l'histoire de l'art, de la littérature et, naturellement, du cinéma?

La faim domine l'histoire et imprègne la culture. On ne peut donc négliger son rôle dans l'élaboration des traditions populaires dans les classes simples,



*L'acteur Totò dans une ruelle de Naples,  
portant deux boîtes de conserve.  
Derrière son regard espiègle et  
son sourire malicieux, il symbolise  
la faim en tant que sentiment universel.*





Misère et noblesse, Mario Mattòli, 1954. Par ses attitudes et ses expressions, l'acteur Totò (Antonio de Curtis) manifeste sa solidarité avec les pauvres qui ont faim et proclame la victoire de la débrouillardise sur le mauvais sort.

traditions bien éloignées de l'art gastronomique pratiqué dans les milieux princiers et lors des nobles banquets. Dans un autre ouvrage, *La Terre et la Lune*, Camporesi nous donne des informations fondamentales sur les liturgies culinaires italiennes, les rites agraires et les tables des paysans. En expliquant l'utilisation des corps gras, du lait, des farines et des pains divers, il met au jour un immense patrimoine culturel et naturel régional.

D'autres historiens de l'alimentation ont expliqué la nature de ce rapport à la nourriture par l'évolution du

goût, identifiant une pathologie typiquement italienne dans la renonciation à certaines nourritures, dans les appétits non satisfaits, dans les privations de la société paysanne et, plus récemment, dans les régimes endurés au nom de la sveltesse. Des aliments comme les pâtes et les pizzas sont devenus les plus grands symboles de l'unité nationale italienne, plus que n'importe quel drapeau. Dans son introduction à une réimpression de l'ouvrage de Pellegrino Artusi intitulé *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (1897) – l'un des premiers livres de recettes parus après l'unification de l'Italie – Piero Camporesi déclare: «Il est indispensable de reconnaître que cet ouvrage a plus fait pour l'unification nationale que les *Promessi Sposi*!». Il est donc évident que la relation entre les Italiens et leur alimentation est loin d'être purement utilitaire; elle est viscérale, passionnée et difficile à interpréter.

C'est peut-être un défaut du cinéma italien, incapable de transmettre la tradition rurale du pays, que d'avoir négligé l'importance de la culture paysanne. A de nombreux égards, les films reflètent la société où ils prennent naissance, une société qui tente de tourner la page du monde paysan et qui renie ses propres origines mais finit par redécouvrir les saveurs d'un monde perdu. La société de l'immédiat après-guerre refusait de prendre en compte la souffrance, la pauvreté et la culture de la faim. Rares sont les films qui sont entrés dans le passé pour essayer de comprendre les racines profondes des déséquilibres modernes. En conséquence, le cinéma italien adopte deux approches

différentes du rapport à la nourriture: l'une populaire, l'autre, plus cultivée, plus profonde.

Pour étayer mon argumentation, j'analyserai deux «tables» célèbres: celle de *Misère et noblesse* de Mario Mattòli (1954), et celle du *Guépard*, de Luchino Visconti (1963). Les repas, qui constituent un point focal dans les deux films, symbolisent respectivement les manières de table des gens simples et celles des classes au pouvoir.

Dans *Misère et noblesse*, le personnage principal, joué par l'acteur napolitain Totò, s'empare d'un plat de vermicelles à la sauce tomate et le mange à pleines mains. Ainsi un plat simple et populaire est-il l'objet d'un désir visant à satisfaire une faim dévorante.

Cette scène renvoie clairement à un art de la survie. S'empiffrer devient un moyen d'exorciser la peur de la faim future, de profiter au maximum de la nourriture qui est là aujourd'hui mais ne sera pas nécessairement là demain. Cette attitude a une longue histoire dans la culture italienne: elle remonte aux masques de la Commedia dell'Arte, genre théâtral comique où les mêmes personnages stéréotypés issus de la société populaire s'engagent dans de multiples intrigues. Ce n'est pas un hasard si le scénario de *Misère et noblesse* est inspiré d'une pièce de théâtre d'Eduardo Scarpetta.

*Le Guépard*, en revanche, nous donne à voir la table et les réceptions d'un noble sicilien à l'époque où les armées italiennes – ou plutôt les armées envoyées par

Drame de la jalousie, *Ettore Scola, 1970. Les Italiens ont envie d'une nourriture plus substantielle; le film répond à cette envie en proposant des protéines et des articles de luxe.*



le roi de Savoie – essaient d’envahir l’île, encore sous domination de la dynastie locale des Bourbon. Dans ce cas, l’aliment qui incarne ce monde à bout de souffle est un *timballo di maccheroni*, plat de pâtes complexe, riche et raffiné qui révèle ses origines aristocratiques. Visconti fait revivre au public la table des princes, les traditions culinaires des cours et le rapport aristocratique à la nourriture. Les couleurs, les lumières et un certain formalisme expriment une culture raffinée. Et de même que l’élégance de la table du prince de Salina descend d’une tradition royale, le scénario du film est tiré d’un roman de Giuseppe Tomasi di Lampedusa, c’est-à-dire d’une œuvre littéraire.

Ces films représentent deux traditions différentes, et pas seulement dans leur thématique: la faim et les classes inférieures d’un côté; la richesse et la nourriture élitiste de l’autre. Leur principale différence tient à la manière dont ils représentent la relation viscérale à la nourriture, populaire d’un côté, intellectuelle de l’autre. Même quand il décrit la faim de la famille Velastro dans *La terre tremble* (d’après le roman *I Malavoglia* de l’auteur réaliste Giovanni Verga), Luchino Visconti montre la dimension culturelle de la nourriture. Non pas que la faim atavique qu’exprime l’acteur Totò ne soit pas d’ordre culturel (nous examinerons ensuite l’attitude philosophique qui se cache derrière son attitude gourmande), mais Mattòli (le réalisateur) n’insiste pas sur cette dimension, se concentrant plutôt sur l’effet comique. Tous les films qui véhiculent une image grossière d’Italiens en train

de se goinfrer vulgairement adoptent la même approche. On ne peut condamner cette image en soi, car elle révèle certaines réalités, mais elle ne transmet pas suffisamment la complexité de l’immense patrimoine culturel et culinaire italien.

Ayant posé ces quelques principes, passons maintenant en revue l’histoire sociale de l’Italie de ces cinquante dernières années, vue à travers le prisme de ses habitudes culinaires telles qu’elles sont représentées dans les films. Dans le cinéma dit néoréaliste (immédiatement après la seconde guerre mondiale), les réalisateurs accordent une attention particulière à la nourriture quotidienne des pauvres, ce qui est totalement nouveau. A l’époque fasciste, en effet, il était presque impossible de mettre en scène la nourriture des classes inférieures; on se limitait aux tables bourgeoises, toujours bien nettes et bien ordonnées, et aux restaurants à la mode où les clients consommaient des caisses de *sciampagna* (à l’époque, il était absolument interdit, pour des raisons politiques, d’appeler le champagne français par son nom). La guerre a mis fin à cette époque et ramené l’Italie au niveau des besoins les plus fondamentaux. Le seul impératif était de trouver du pain pour survivre. Tous les films d’après-guerre montrent donc cette recherche désespérée ou cette consommation avide de nourriture dans un monde de pénurie. Le cinéma et l’histoire se retrouvent dans cette attention portée au problème de la faim. De nombreux cinéastes ont envie de parler de la misère et de seconder les historiens dans leur souci de rendre compte de la réalité. Il se trouve que la nourriture au



Rocco et ses frères, *Luchino Visconti*, 1960. *Quand les fils refusent le pain de leur mère, les liens familiaux se désintègrent et, avec eux, les valeurs qu'ils représentent.*

cinéma prend une dimension spectaculaire particulière; une soupe, une miché de pain ou une poignée de riz deviennent les symboles de thèmes plus riches et plus profonds. La nourriture transcende sa valeur en tant que moyen de se nourrir; elle devient poésie, mémoire, esthétique, idéologie ou comédie.

Dans la représentation cinématographique des manières de table des classes inférieures, *Les amants diaboliques* (1943), film de Luchino Visconti, marque une transition. Après avoir vu durant des années des stars du cinéma et des plats magnifiques, le public découvre enfin de vraies cuisines, des nappes sales et les appétits vrais, sauvages et instinctifs du commun des mortels. Par le biais de la nourriture, Visconti illustre l'histoire et la géographie de l'Italie,

cherchant à saisir l'authenticité des choses tout en créant des métaphores puissantes. Il a toujours porté une grande attention aux détails alimentaires, que ce soit sur les berges du Pô dans les années 1940 (*Les amants diaboliques*), ou sur la côte sicilienne après la guerre (*La terre tremble*), où il nous montre du pain rassis fait de farine complète et des soupes composées de déchets de poisson cuits dans un pot en terre. Dans ce film, la soupe «authentique» des pêcheurs siciliens n'est pas une simple soupe sicilienne; elle devient le symbole de la faim que connaissent tous les pêcheurs du monde, et même de la faim en soi. Dans *Le Guépard*, autre film lié à la Sicile, la recette du *timballo* servi dans la séquence du dîner est exactement celle décrite par Lampedusa dans son roman, et les vins qui sont versés sont réels. Là encore, la

nourriture représente quelque chose d'autre, à savoir les coutumes aristocratiques vouées à disparaître avec l'unification de l'Italie. Dans *Bellissima*, qui se déroule à Rome à l'époque de la reconstruction, la cuisine modeste mais propre du personnage principal, Maddalena Cecconi, est décrite avec beaucoup de minutie. Dans *Rocco et ses frères*, en revanche, Visconti exprime à travers la nourriture le drame des nouveaux immigrants arrivés à Milan depuis le sud du pays.

D'autres films néoréalistes, comme *Le voleur de bicyclette* ou *Rome ville ouverte*, jettent un regard impitoyable sur les dures conditions de vie des pauvres, tout en laissant voir leurs désirs les plus profonds et leur humanité. Le pain et le cinéma sont des aspects différents d'une même nécessité: le vrai pain et le pain cinématographique sont difficiles à distinguer, comme si le public allait au cinéma pour contempler une faim plus grande encore. Cependant, pour cette raison même, la faim du cinéma est plus éloignée, plus irréaliste et moins dangereuse. Paradoxalement, la nourriture visible sur l'écran est rare et limitée, bien qu'elle soit mentionnée et désirée. Ainsi, la nourriture absente, invisible et imaginaire prend un sens plus grand que la nourriture réelle. Par rapport à la vie de tous les jours, les rares éléments que l'on observe sur la table néoréaliste acquièrent une valeur profonde et universelle. Sur le grand écran, le pain noir, les sacs de farine, ou les pâtes dans des sacs en papier bleu deviennent les symboles de toute une période historique, capables de nous faire éprouver une sensation

crédible de faim et de besoin. Une mémoire se constitue ainsi à l'intention des générations nouvelles qui n'ont pas connu cette époque et qui en ont rarement entendu parler de la bouche de ceux qui l'ont traversée.

Le cinéma des années 1950 révèle un changement très net dans les habitudes alimentaires italiennes. Le peuple vit et mange de nouveau. Les cinéastes s'intéressent aux dialectes et à la diversité régionale, tout en reconnaissant le fossé qui se creuse entre les familles qui continuent de lutter pour avoir de quoi manger et celles qui découvrent déjà de nouveaux horizons culinaires. Le modèle américain triomphe sur le grand écran comme dans la cuisine, mais le goût local reste axé autour des spaghettis et des fettucine. Après la domination du pain noir dans l'immédiat après-guerre – c'est l'époque du cinéma en noir et blanc –, les films des années 1950 sont pleins de couleurs et de pâtes, dont le succès s'explique par un besoin d'identification à un aliment solide, qui incarne les aspects positifs de l'Italie.

L'approche de la nourriture adoptée dans *Un Américain à Rome* se retrouve dans *Le pigeon* (1958), où la soupe aux pâtes accompagnée de pois chiches joue un rôle central (le récent remake américain, intitulé *Welcome to Collinwood*, perd la plus grande partie du substrat culturel). Revenons à *Misère et noblesse* (1954) et, en particulier, à la célèbre séquence où Totò s'empiffre de pâtes qu'il saisit à pleines mains. Ce stéréotype, nous l'avons dit, renvoie à l'image



La ciociara, Vittorio De Sica, 1960. Sur les tables du cinéma néoréaliste, la pénurie de nourriture prend un sens plus profond que dans la vie réelle.

pittoresque du *mangiamaccheroni* napolitain, même s'il symbolise en même temps le sentiment de faim. Avec son regard espiègle et son sourire malicieux, Totò devient le masque même de ce personnage.

Dans les années 1960, l'industrie cinématographique romaine, centrée autour de Cinecittà, détermine le succès des plats de poulet et d'agneau issus de la cuisine locale. En même temps, un nouveau style apparaît, et *la dolce vita* trouve sa place aussi sur la table. Avec la reprise économique, les Italiens veulent une nourriture plus substantielle, et les films répondent à

cette évolution des besoins en augmentant leurs doses de protéines et d'articles de luxe. En même temps, l'immigration vers les grandes villes industrielles du nord s'intensifie, entraînant une rencontre de traditions culinaires très différentes, souvent utilisées comme symboles d'un choc culturel plus général. Comme la culture qu'elles incarnent, les nourritures traditionnelles sont menacées par la modernité. Dans *Rocco et ses frères*, le simple pain que coupe la mère immigrée symbolise les liens qui scellent l'unité de la famille dans son nouvel environnement. Le jour où ses fils refusent ce pain jugé insuffisant, les liens

familiaux se désintègrent, de même que les valeurs qui assuraient sa cohésion.

Dans les années 1970, la violence politique dans un climat d'agitation sociale et de terrorisme se traduit sur le grand écran sous la forme d'une certaine voracité. Les cinéastes créent des films violents et avides, qui se concentrent sur les pires aspects de la société. C'est la fin de l'ambiance légère et joyeuse de la décennie précédente. Ettore Scola souligne le goût amer de la comédie, Federico Fellini en montre les manifestations aigres-douces. Pierpaolo Pasolini n'évite pas l'obscénité, Marco Ferreri insiste sur les obsessions. Dans *La grande bouffe*, la nourriture n'est plus un aliment. Dans les sociétés riches, le désir d'exorciser les terribles peurs ataviques aboutit à des abus et excès de toutes sortes, jusqu'à l'autodestruction. Par une représentation hyperbolique de la nourriture et du sexe, Ferreri explore la face cachée de la nature humaine, sous ses aspects les plus obscènes ou les plus troublants.

Les films des années 1980 reflètent la prospérité croissante de l'Italie, qui trouve sa meilleure expression dans la culture yuppie. Dans son désir de réaliser des bénéfices, l'industrie cinématographique –

## *Recettes*

Voici la liste de courses que le personnage de Felice Sciosciammocca (joué par l'acteur Totò), affamé depuis plusieurs jours, commande à son ami pour

comme le reste de la société – concentre ses efforts sur des produits commerciaux qui cherchent à plaire à un public en quête d'un mode de vie agréable. Mais la surabondance provoque la nausée et le refus. Les années 1990 reviennent à un certain minimalisme, et le cinéma s'intéresse aux rapports pathologiques à la nourriture (intolérances, obsessions), plutôt qu'au goût ou à la passion. La dernière décennie du XX<sup>e</sup> siècle est une période de complications et de confusion. D'un côté, l'alimentation est de moins en moins un problème et tout excès est mal perçu. De l'autre, le corps est exhibé au point de devenir l'objet d'un cannibalisme symbolique. Sur le grand écran, le régime minimaliste n'admet plus la présence d'aucune matière mangeable, mais elle nous donne à voir de plus en plus de chair humaine.

Ainsi, la boucle est bouclée: de la faim due à la pénurie de nourriture jusqu'aux régimes draconiens que l'on s'impose, de la peur de manquer à la peur de trop manger. Les deux peurs sont sources de souffrances; l'homme et la nourriture ne cessent de se tourmenter mutuellement, et le cinéma transforme ce conflit profond en un ressort dramatique.

composer un savoureux menu apte à satisfaire toute sa famille. Malheureusement, l'épicier refuse de lui faire crédit davantage; sa seule chance de manger est



donc de déposer son vieux manteau élimé au montage-piété. La liste de ces aliments est un morceau de fantaisie, un repas sublimé par la narration. L'énumération de quelques-uns de ces ingrédients suffit à faire saliver: des bucatini, ou «cordes de violon» (sorte de gros spaghetti, creux à l'intérieur), de la sauce tomate (deux grandes boîtes au moins) et de la chair à saucisse («il faut qu'elle soit fraîche, sinon je laisse tomber», dit Totò). Pour l'entrée, deux dou-

zaines d'œufs (alors qu'il n'y a que cinq personnes à manger) avec de la mozzarella d'Aversa. Puis, quelques fruits secs et du vin rouge pétillant de Gragnano, pour bien faire passer le repas. Et pour finir en beauté, deux beaux cigares!

Les recettes ci-dessous s'inspirent des consignes données dans le film mais aussi des traditions culinaires napolitaines.

## Œufs et mozzarella à la poêle

### Ingrédients pour 10 personnes

4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge  
1 noisette de beurre  
10 anchois à l'huile d'olive  
20 œufs  
400 g de mozzarella de bufflonne  
Poivre noir du moulin

### Préparation

Mettre l'huile et le beurre dans une poêle. Faire revenir cinq anchois à feu doux jusqu'à ce qu'ils s'écrasent et forment une pâte. Effilochez la

mozzarella et la répartir dans la poêle sans mélanger. Casser les œufs dans un récipient en gardant les jaunes entiers. Les faire glisser sur la mozzarella en étalant les blancs pour qu'ils recouvrent le fond de la poêle. Faire cuire à feu plus vif pendant quelques minutes. La mozzarella ne doit pas fondre entièrement mais se mélanger aux blancs. Le plat est prêt quand une croûte fine commence à se former sur les bords. Retirer du feu, poivrer et saler (très peu, les anchois étant déjà salés) et décorer avec les cinq anchois restants.

## *Bucatini con salsiccia*

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes

400 g de bucatini  
400 g de chair à saucisse hachée  
1 oignon haché  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge  
1/2 verre de vin rouge (Gragnano)  
400 g de tomates pelées San Marzano (coupées en dés)  
Poivre noir du moulin

### Préparation

Dans une casserole, faire revenir l'oignon haché dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter la chair à saucisse et la faire dorer pendant quelques minutes. Verser le vin rouge et laisser réduire. Ajouter ensuite les tomates. Saler et poivrer. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes *al dente* dans une grande casserole d'eau. Egoutter et verser dans un plat. Ajouter la sauce et deux cuillères d'huile d'olive. Poivrer et servir.

## Bibliographie

Piero Camporesi, *Il Paese della Fame*, Bologne, Il Mulino, 1978, pp. 5-19.  
 Piero Camporesi, *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food un viaggio nel ventre dell'Italia*, Garzanti, Milan, nouvelle édition augmentée, 1995 (première édition, Il saggiatore, Milan, 1989) [*La Terre et la Lune: alimentation, folklore, société*, Aubier/Histoire, 1993].  
 Piero Camporesi, introduction à Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, Turin, 1970.

## Films cités

*Un Americano a Roma* (Un Américain à Rome) de Steno, 1954.  
*Miseria e nobiltà* (Misère et noblesse) de Mario Mattòli, 1954.

*Il gattopardo* (Le Guépard) de Luchino Visconti, 1963.  
*La terra trema* (La terre tremble) de Luchino Visconti, 1948.  
*Ossessione* de Luchino Visconti, 1942.  
*Bellissima* de Luchino Visconti, 1951.  
*Rocco e i suoi fratelli* (Rocco et ses frères) de Luchino Visconti, 1960.  
*I soliti ignoti* (Le pigeon) de Mario Monicelli, 1958.  
*Ladri di biciclette* (Le voleur de bicyclette) de Vittorio De Sica, 1948.  
*Roma città aperta* (Rome, ville ouverte) de Roberto Rossellini, 1945.  
*La grande abbuffata* (La Grande Bouffe) de Marco Ferreri, 1973.  
*Totò Peppino e la malafemmina* de Camillo Mastrocinque, 1956.  
*Dramma della gelosia – tutti i particolari in cronaca* (Drame de la jalousie) d'Ettore Scola, 1970.  
*La ciociara* de Vittorio De Sica, 1960.

«Je tiens à remercier l'auteur de cette contribution, Viviana La Pertosa; Giovanni Gifuni qui a effectué les recherches iconographiques; ainsi que Paola et Bertrand Lazard, qui ont traduit ce texte. Tous ont collaboré bénévolement à la réalisation de ce travail.»

*Roberta Alberotanza, président du Comité directeur de la culture du Conseil de l'Europe*

## Note

1. *I Promessi Sposi*, d'Alessandro Manzoni (1785-1873), paru en français sous le titre *Les fiancés*, a été le premier roman à utiliser la langue nationale d'une manière moderne.

*Ieva Pigozne-Brinkmane*

## Lettonie

# *Traditions culinaires et alimentation contemporaine*

Située dans une zone climatique tempérée, la Lettonie connaît des hivers longs et froids, des étés courts et chauds. En raison de la rudesse du climat et de la relative pauvreté de la terre, les Lettons ont toujours travaillé dur pour se nourrir et nourrir leurs familles. La nourriture a donc toujours été tenue en grande estime dans la conscience lettone. Le pain y occupe une place toute particulière, et, dès le plus jeune âge, on apprend à le respecter.

### *Préparation de la nourriture*

Traditionnellement, ce sont les femmes qui cuisinaient et préparaient les trois repas quotidiens. En été, les journées de travail étaient longues, et il fallait souvent quatre repas. Les plats étaient jadis cuisinés dans des pots en terre placés directement dans l'âtre. Avec le temps, on s'est mis à suspendre des chaudrons au-dessus du feu, et à construire des fours à pain.

Si la cuisine lettone est traditionnellement à base de produits agricoles, la viande y joue un rôle non négligeable. Les populations qui vivent le long des 500 cents kilomètres de côtes du pays ont toujours pêché, et le poisson fait partie intégrante de leur alimentation. La pêche se pratique aussi dans les eaux intérieures, mais les espèces d'eau douce sont généralement considérées comme des mets raffinés; c'est le cas notamment des écrevisses.

Les plats lettons sont d'ordinaire assez peu relevés en épices et aromates, mais assez riches en matières grasses.



*Pain de seigle*

L'aristocratie allemande ayant dominé le territoire durant sept siècles, les paysans ont appris à utiliser de nouveaux ingrédients et à préparer les aliments

de diverses façons. Par exemple, la choucroute sautée, qui est actuellement l'un des plats favoris des Lettons, est une tradition héritée des Allemands.

## *Les traditions culinaires anciennes*

Si l'on remonte mille ans en arrière, on constate que les tribus baltes et finno-ougriennes qui peuplaient le territoire letton se nourrissaient essentiellement de céréales: seigle, blé, orge, avoine, millet et chanvre. Le porridge de flocons d'avoine, le pâté en croûte et le pain au levain étaient faits à partir de ces céréales. On consommait aussi des pois, haricots, navets, radis noirs, graines et huile de lin, carottes sauvages et ail. L'élevage s'est développé parallèlement à l'agriculture, introduisant dans l'alimentation la volaille, le bœuf, la viande de cheval et le porc, complétés par

le gibier (castor, cerf, sanglier, canard, oie) et plus de vingt-cinq espèces de poissons. Le sel n'existant pas à l'état naturel en Lettonie, il était acheté ou troqué, et utilisé avec parcimonie. Pour ajouter de la saveur aux aliments, on se servait de graines de carvi, oignons, ail et moutarde blanche. Il est probable qu'au goût d'un contemporain, ces plats du passé sembleraient manquer de sel ou d'épices. Le seul édulcorant employé était le miel, et les desserts les plus appréciés étaient, semble-t-il, les petits fruits sauvages et les noisettes.

## *La cuisine d'il y a cent ans*

On ne dispose d'informations détaillées sur l'alimentation traditionnelle lettone que depuis le XIX<sup>e</sup> siècle environ. A cette époque se propage une plante venue d'Amérique du Nord: la pomme de terre. Grâce à elle, les paysans cessent de souffrir de pénuries alimentaires lorsque les réserves de céréales s'épuisent en fin d'hiver et au printemps. Les repas les plus répandus au XIX<sup>e</sup> siècle dans les familles de pêcheurs du littoral se composaient de pommes de terre bouillies accompagnées de fromage blanc et de harengs ou de sardines. De nos jours, les pommes de terre préparées de

diverses façons restent très populaires dans l'alimentation lettone.

En automne, les caves des fermes se remplissaient de denrées pour l'hiver: porc et saucisses séchées, tonneaux de choux, concombres, champignons, viande en salaison et caques de harengs. En été, lorsque les paysans partaient travailler dans des champs éloignés, ils prenaient un petit-déjeuner léger, par exemple du porridge au lait, et emportaient avec un déjeuner composé de pain de seigle, fromage blanc, *rūgušpiens* (lait caillé) et parfois de



*Haricots au lard*

viande frite ou de pâtés en croûte. Après le déjeuner, ils avaient coutume de faire la sieste avant de reprendre le travail. De retour à la maison dans l'après-midi, le dîner consistait en une soupe ou un porridge,

avec un verre de *rūgušpiens*. Le dimanche, on servait des repas plus variés: ragoût de viande, pain blanc, *pīrāgi* (petits pains au lard), crêpes, fromage blanc sucré, ou gelée de petits fruits avec du lait.

## *Les habitudes alimentaires lettones*

Ces habitudes alimentaires sont restées très répandues dans les campagnes jusqu'à la seconde guerre mondiale. Ensuite, avec l'exode rural et le développement des villes, les Lettons se sont mis à organiser leurs repas en fonction de leurs horaires de travail, comme dans beaucoup de pays industrialisés. De nos jours, il est rare que l'on prépare des repas à la maison, mais maintes coutumes du passé subsis-

tent et les plats traditionnels restent appréciés, quotidiennement ou lors d'occasions spéciales. Les Lettons ont de tout temps apprécié les produits laitiers: chaque foyer consommait lait, *rūgušpiens*, fromage blanc, crème, fromage et beurre quasiment à chaque repas, et cette tradition perdure. De plus, ils ont toujours su trouver dans la nature de délicieux aliments comestibles qu'ils allaient cueillir. Depuis

des siècles, ils pratiquent la cueillette des baies et autres petits fruits sauvages tels que fraises des bois, myrtilles, framboises en été, airelles, champignons et noix en automne. Bon nombre de Lettons apprécient le miel; l'apiculture s'est développée au cours

des siècles. De nos jours, il n'est pas rare que des fermes possèdent des ruches et produisent leur propre miel. Les familles qui vivent sur la côte fument le poisson et consomment anguille-tacaud, anguille, lamproie, morue et flet fumés.

## *Les plats de fêtes traditionnels*

Les vieux plats typiques sont encore présents sur les tables des fêtes traditionnelles. Ces fêtes sont liées au rythme des saisons et des cultures, régi par l'année solaire. C'est pourquoi les boissons et aliments consommés à l'occasion de ces fêtes sont faciles à

préparer, car ils correspondent à une période particulière de l'année. La tradition veut qu'ils aient une signification mythologique, mais rares sont les Lettons qui pourraient de nos jours en expliquer le sens.

## *Le festival de la moisson*

En automne, lorsque la nourriture abondait après les récoltes, les fermes célébraient la moisson. Les mariages se tenaient fréquemment à cette période. Un porcelet, ou un bélier, était abattu pour la fête, et on dégustait la choucroute nouvelle et le pain fait à partir de céréales fraîchement récoltées. Des

pouvoirs particuliers étaient attribués au pain pétri avec la farine de la première moisson et l'on faisait un vœu en espérant être exaucé. Chaque fois qu'un animal domestique était abattu, la viande qui ne pouvait être consommée aussitôt était salée et séchée, ou préparée en saucisses. On faisait du boudin noir avec

## *Debesmanna*

(dessert aux airelles fouettées accompagné de lait)

### **Ingrédients**

75 g d'airelles (ou autres baies), 200 ml d'eau, 50 g de sucre, 30 g de semoule de blé dur

### **Préparation**

Rincer et écraser les airelles pour en sortir le jus et réserver. Placer la pulpe dans une casserole, couvrir d'eau, faire bouillir 5 minutes puis égoutter. Ajouter le sucre et la semoule

progressivement dans la pulpe sans cesser de remuer. Faire chauffer jusqu'à ce que la semoule épaississe, puis incorporer le jus d'airelles.

Verser la préparation dans un bol et faire refroidir rapidement. Fouetter jusqu'à ce qu'elle devienne légère et aérée, et qu'elle ait doublé ou triplé de volume. Servir dans des ramequins profonds. Accompagner de lait froid.

le sang de l'animal et de l'orge  
perlé, et du fromage de tête  
en faisant bouillir les  
restes de viande.

De nos jours, le  
*pīrāgi* fourré aux  
lardons et aux  
oignons est présent à  
presque toutes les fêtes  
lettones, de même que divers  
pains sucrés fourrés à la rhubarbe, aux  
pommes et aux fruits en été, au fromage blanc sucré  
ou aux pommes séchées en automne.

## *Le repas de Noël*

Des plats particuliers marquaient le solstice d'hiver, pour fêter le moment où les jours rallongent. La plupart de ces plats sont encore présents sur les tables de Noël aujourd'hui. La tête de porc à l'orge perlé bouilli était un met très apprécié, bien qu'aujourd'hui les pois gris bouillis avec des morceaux de viande frite et de lard, accompagnés d'un verre de *rūgušpiens* ou de *kefīrs* (lait caillé ou fermenté) constituent le repas traditionnel le plus répandu – repas qui figure d'ailleurs sur la carte de nombreux cafés et restaurants de Riga tout au long de l'année. Tous les pois bouillis le jour de Noël doivent être consommés avant la fin de la matinée; sinon, selon la croyance, beaucoup de larmes seront versées au cours de l'année suivante. Autre plat typique de Noël, le boudin



Sklandu rausi (*tartelettes aux légumes*)

noir à l'orge perlé, autrefois populaire en raison de sa forme circulaire qui symbolise l'année solaire. Dans l'ouest de la Lettonie, le *sklandu rausi* (tartelette garnie de purée de pommes de terre et de carotte) est un en-cas traditionnel. En outre, les cent dernières années ont vu le pain d'épices – autre tradition héritée des Allemands – se populariser. Aujourd'hui, l'un des plats favoris de Noël est le porc rôti accompagné de choucroute sautée. On voit aussi, sur les tables de fêtes modernes, des carpes, dont les écailles placées dans une poche ou un porte-monnaie apportent richesse pour la nouvelle année. La tradition lettonne veut que l'on prenne neuf repas le jour de Noël pour être riche l'année suivante, mais ce rite est peu suivi de nos jours.

## Les œufs de Pâques

Au solstice d'été (Pâques), les réserves de nourriture commençaient généralement à s'épuiser: on mettait alors des œufs de côté en prévision de Pâques. Les œufs bouillis, dont la coquille était teintée à l'aide de peaux d'oignon et décorée de motifs obtenus par grattage, sont restés durant des

siècles l'aliment pascal par excellence. De nombreuses familles consomment encore des œufs de Pâques préparés et décorés par leurs soins. Le blé germé, aliment pascal autrefois populaire, n'est plus présent sur les tables de fête en tant que mets délicat, mais plutôt comme élément de décoration.

## La célébration du solstice d'été

De nos jours, la fête la plus populaire en Lettonie est *Jāņi*, qui correspond au solstice d'été. Elle marque la nuit la plus courte de l'année, et les chansons populaires de cette fête se font entendre dans tout le pays; on tresse des couronnes de fleurs et on allume un nombre incalculable de feux de joie qui brûlent jus-

qu'au matin. Le fromage frais au carvi et la bière, d'ailleurs présente sur toutes les tables de fête, sont les principaux aliments consommés à cette occasion.

La table est généralement garnie de *pīrāgi*, pains sucrés, diverses viandes et de nombreux aliments

Une table de fête





# Fromage de *Jāņi* (solstice d'été)

## Version 1

1 kg de fromage blanc sec au lait entier, 50 ml de lait, 50-75 g de crème aigre, 2 œufs, 50-70 g de beurre, sel, graines de carvi

## Version 2

1 kg de fromage blanc sec au lait écrémé, 5 l de lait, 100 g de crème aigre, 2 œufs, 100 g de beurre, sel, graines de carvi

## Préparation

Faire chauffer le lait en remuant de temps en temps, jusqu'à ébullition (95°C). Ecraser ou piler le fromage blanc sec et ajouter au lait. Si le fromage blanc est sucré, mélanger à du *rūgušpiens* (lait caillé) pour séparer plus facilement le petit-lait. Maintenir à la température de 85-90°C pendant 10-15 minutes. Lorsqu'un petit-lait clair se sépare, retirer du feu et laisser reposer le fromage. Egoutter le fromage et le faire rouler dans un linge humide pour évacuer tout excès de liquide avant refroidissement.

Placer le fromage dans un bol. Mélanger séparément œufs, crème aigre, sel et graines de

carvi, puis incorporer progressivement au fromage à l'aide d'une cuillère en bois. Verser dans une casserole avec du beurre fondu, et chauffer à feu doux pendant 10-15 minutes sans cesser de remuer jusqu'à ce que la préparation soit lisse et atteigne la température de 75-80°C. (Noter que plus la température est basse et la cuisson de courte durée, plus le fromage sera mou et s'émiettera facilement. Une température élevée et un temps de cuisson plus long permettent d'obtenir un fromage plus dur.) A la fin de la cuisson, mettre le fromage dans un linge humide et nouer les coins, lisser les plis. Placer le tout sous un poids au réfrigérateur. Après refroidissement, sortir le fromage du linge, le poser sur un plat profond et découper en tranches. Servir le fromage de *Jāņi* avec du beurre, du miel ou en guise d'en-cas accompagné de bière. Pour conserver le fromage plus longtemps, le frotter avec du sel avant de l'emballer dans du papier ou du film alimentaire et le placer dans un endroit frais et sec. On peut également le beurrer et le passer au four chaud jusqu'à ce qu'il brunisse.

modernes. *Jāņi* étant une fête de plein air, on y trouve de plus en plus de plats de pique-niques, telles les

saucisses frites, la viande grillée au barbecue et des salades.

## *Sur la table de mariage*

Autre fête lettone importante, le mariage est depuis toujours associé à l'abondance de nourriture. Aujourd'hui encore, la nourriture est un élément essentiel des mariages lettons, inconcevables sans ces mets traditionnels que sont les *pīrāgi*, les pains sucrés et la bière. En général, pas moins de cinq

sortes de salades composées sont présentes sur les tables de mariage, ainsi qu'une variété de canapés à base de viande et une myriade de fruits.

L'entrée du repas de mariage est traditionnellement du *pīrāgi* à la viande hachée, accompagné de

bouillon ou de soupe aux boulettes de viande. Le plat de résistance se compose de côtes de porc sautées, côtelettes de porc, escalopes, rôti, steak, roulé de veau ou rissoles avec des pommes de terre à l'eau et de la choucroute sautée. Ces mets sont servis avec une sauce à base de crème ou de lait. En dessert, on mange généralement des petits fruits ou de la gelée au lait avec une sauce sucrée. Après minuit, on

offre aux invités le «gâteau de la jeune mariée», servi avec du café. Si vous participez à une grande fête lettone, attendez-vous à beaucoup manger, boire et chanter. Dans bon nombre de maisons, vous pourrez déguster de la tisane faite à partir de toute une variété de plantes (et pas seulement de menthe ou de camomille), probablement récoltées par vos hôtes durant l'été.

## *Le menu letton d'aujourd'hui*

Avant d'aller au travail, les Lettons prennent généralement un petit-déjeuner léger, composé d'une tasse de thé ou de café et de sandwichs contenant fromage, saucisses, tomates ou concombre. Pour la plupart des Lettons, il est inimaginable de passer une journée sans boire du lait (généralement au petit-déjeuner). Les œufs à la coque ou en omelette ont également beaucoup de succès au petit-déjeuner.

Le déjeuner est pris entre midi et 3 heures de l'après-midi, suivant l'heure à laquelle la journée a commencé. Il consiste en un plat chaud de viande frite (côtelettes de porc, rissoles, filet de bœuf sauté, steak, poulet) ou de poisson (saumon, truite, morue, sardines), de pommes de terre (à l'eau, frites ou en purée), de riz ou sarrasin cuits à l'eau, et de crudités. Le tout est accompagné de crème aigre ou d'une sauce à base de

## Soupe à l'oseille

Avec ses feuilles vert sombre, l'oseille ressemble d'aspect et de goût aux épinards, mais elle a une petite saveur acidulée, irremplaçable dans la recette suivante.

### **Ingrédients**

*250 g de porc, 800 ml d'eau, 300 g d'oseille, 30 g de carottes, 20 g d'oignon, 10 g de persil, 20 g de matières grasses, 20 g d'orge perlé, sel, crème aigre, aneth et persil*

### **Préparation**

Faire tremper l'orge perlé durant 6-8 heures dans de l'eau froide. Couper le porc en dés. Mettre le porc et l'orge égoutté dans une casserole,

recouvrir d'eau et faire cuire jusqu'à ce que la viande soit presque tendre. Emincer oseille, oignons et carottes, puis faire revenir dans du beurre. Ajouter les légumes revenus, le persil et le sel dans la casserole et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Avant de servir, parsemer d'aneth ou de persil haché et ajouter la crème aigre. On peut remplacer l'orge perlé par 200 g de pommes de terre coupées en dés. Dans ce cas, faire bouillir les pommes de terre avec la viande, cuire l'oseille séparément à la vapeur puis ajouter à la soupe lorsque la viande et les pommes de terre sont tendres.

crème. On prend parfois de la soupe en entrée, fréquemment à base de porc (ou de bouillon de poisson), oignons, carottes, et parfois pommes de terre, betteraves, choucroute, haricots, pois, oseille ou orties fraîches. Les desserts sont variés et contiennent généralement des produits laitiers et des fruits, auxquels on ajoute de la gélatine ou de la fécule de pomme de terre. Les Lettons accompagnent leur déjeuner de jus de fruits, *kefīrs*, lait, thé ou café.

De retour du travail, un deuxième repas complet, ou «souper», est préparé et pris vers 6 ou 7 heures du soir. Le souper est un repas assez différent selon les familles: il peut se composer de soupes et de salades variées, ou simplement d'un plat chaud (le même qu'au déjeuner), ou encore d'un plat plus traditionnel, tel qu'une soupe à base de lait. Cependant, les personnes qui ne tiennent pas à passer trop de temps derrière les fourneaux après leur journée de travail achètent des plats préparés ou des surgelés, ou se contentent de sandwichs ou de petits pains fourrés accompagnés d'une tasse de thé. Les Lettons apprécient aussi les pâtisseries et autres produits de boulangerie. Les pizzas sont désormais un repas répandu, facile à préparer.

## *Les boissons*

Beaucoup de Lettons absorbent de multiples tasses de thé ou de café tout au long de la journée, souvent sans lait. Ils boivent également des jus de fruit ou de l'eau de source, qui est devenue si populaire qu'on

### *Décoction aux graines de carvi*

*5 g de graines de carvi (Carum carvi L.),  
15 g de sucre, 250 ml d'eau*

*Jeter les graines de carvi dans l'eau bouillante. Laisser bouillir à feu doux pendant 5 minutes et infuser 10-15 minutes. Cette infusion peut être servie avec du lait ou de la crème.*



© Ieva Pīgozne-Brinkmane

### *Infusion vitaminée*

*1 cuillère à soupe d'un mélange composé  
de 3 parts de feuilles d'ortie séchées  
(Urtica dioica L.), 3 parts de carottes séchées,  
3 parts d'églantine séchée, 1 part de cassis  
séché, 300 ml d'eau.*

*Jeter le mélange dans l'eau bouillante. Laisser bouillir pendant 10 minutes et infuser 2-4 heures dans un récipient hermétique placé dans un endroit frais. Passer l'infusion. En boire un verre 2-3 fois par jour.*

en trouve presque dans chaque bureau. Depuis une dizaine d'années, un nombre croissant de familles délaissent l'eau de source des supermarchés pour aller se procurer directement à la source l'équivalent de leur consommation d'eau hebdomadaire. Le *rūgušpiens* et le *kefīrs* sont deux des boissons traditionnelles les plus répandues actuellement; on compte aussi le *kvass* (boisson sans alcool à base de levure), le jus de bouleau frais ou fermenté et la bière.

La bière est une boisson traditionnelle lettone; les fêtes d'hier ou d'aujourd'hui sont inconcevables sans elle. C'est la boisson la plus souvent mentionnée dans le folklore letton, et d'innombrables chansons populaires lui sont consacrées. La bière était traditionnellement brassée à partir d'orge et de houblon, et l'on ajoutait souvent du miel en cours de brassage

afin d'obtenir le *medalus* (bière au miel). On utilisait aussi des baies de genièvre ou de l'armoise pour parfumer le breuvage. De nos jours, maintes sortes de bière sont brassées en Lettonie, les plus populaires portant les noms de *Aldaris*, *Cēsu*, *Piebalgas*, *Tērvetes* et *Lāčplēša*. La bière est la boisson alcoolisée qui remporte le plus de succès au cours de soirées entre amis dans les tavernes, lors des mariages ou à l'occasion des fêtes du solstice d'été.

Autre boisson fortement alcoolisée, le *Baume Noir Rēga*, dont la production remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle et provient d'une recette ancienne utilisée par les pharmaciens de Riga. Parmi les ingrédients, on compte diverses herbes qui donnent à la liqueur sa couleur sombre, son parfum particulier et sa consistance épaisse. Elle est reconnue pour ses vertus médicinales.

## Choucroute sautée

### Ingrédients

400 g de choucroute, eau, 50 g de carottes, 30 g d'oignons, 50 g de beurre, sel, sucre

### Préparation

Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Emincer les oignons et les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Emincer la choucroute plus finement et l'ajouter dans la casserole.

Pour obtenir une choucroute peu colorée, recouvrir d'eau bouillante, couvrir aussitôt la casserole et faire cuire à feu doux.

Pour une choucroute plus colorée, continuer de faire revenir sans couvrir et ajouter l'eau après un certain temps seulement.

Laisser mijoter la choucroute pendant 2 ou 3 heures.

20 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les carottes râpées.

Lorsque la choucroute est tendre, saler et sucrer à volonté. Si la choucroute n'a pas assez brunie, ajouter du sucre caramélisé.

Accompagner de porc rôti, côtelettes et autres viandes grasses.

## *Les croyances associées à la table*

De nombreuses croyances et coutumes sont associées à la nourriture et aux repas. En Lettonie, le savoir-vivre veut que l'on partage son repas avec les autres si l'on est soi-même en train de se restaurer.

Les Lettons sont de grands consommateurs de pain. Dans de nombreuses familles – selon la coutume –, la dernière tranche, appelée «fils de fermier», est convoitée par les jeunes filles, car celle qui l'obtient épousera le fils d'un fermier, c'est-à-dire quelqu'un qui possède une maison et une ferme. Une autre croyance veut que l'on entame un pain par son bout le plus épais, pour que l'aînée soit la première à se marier. Maintes croyances subsistent également autour du sel. Tout Letton sait que si un plat contient trop de sel, cela signifie que le cuisinier est amoureux. En outre, si l'on renverse du sel sur la table ou sur le sol, une dispute s'ensuivra dans la maison.

S'asseoir autour d'une table pour un repas est une chose sérieuse, qui nécessite que l'on se comporte avec calme et dans le respect des convenances; c'est une façon de respecter la nourriture et ceux qui ont travaillé dur pour l'apporter sur la table, et en particulier l'agriculteur et le cuisinier.

La place d'honneur est en tête de table, là où s'assoit généralement le chef de famille. Ceux qui se trouvent en coin de table n'ont pas à craindre le mauvais sort (qui consisterait à ne pas se marier avant sept années). Et chacun sait que si une cuillère ou une fourchette tombent par terre, on peut s'attendre à la visite d'une femme, alors que s'il s'agit d'un couteau, ce sera la visite d'un homme.

Bienvenue à notre table. Nous vous souhaitons un *Labu apeñiti!*



*Birutė Imbrasienė*

## Lituanie

# *Rituels et fêtes*

Les Lituaniens apprécient la bonne chère, savoureuse et roborative. «Mange à t'en faire péter la sous-ventrière et travaille à t'en faire sortir les yeux de la tête», disaient nos ancêtres, «car qui mange bien, travaille bien». Le vieux dicton a toujours cours, même si l'évolution de notre mode de vie a apporté quelques changements dans nos habitudes alimentaires.

J'aimerais vous faire découvrir notre cuisine traditionnelle, mais aussi l'âme des Lituaniens telle qu'elle transparaît dans leur culture culinaire. La trame de mon récit s'articule autour des grands événements qui rythment la nature, la vie de l'homme ou le calendrier religieux, car les plats rituels et traditionnels y occupent généralement une place privilégiée. J'évoquerai également l'influence de nos voisins et les traditions d'hospitalité qui nous sont communes.

La Lituanie couvre cinq grandes régions ethniques. Depuis la nuit des temps, ses habitants cultivent céréales et légumes, pratiquent l'élevage, la pêche, l'apiculture et le jardinage, et vont cueillir

champignons, baies, fruits sauvages et noix dans la forêt.

Les habitudes alimentaires varient toutefois d'une ethnie à l'autre: Les Samogitiens (*Žemaičiai*) des plaines du nord-ouest sont particulièrement friands de porridges et de gruaux. Pas un Samogitien qui ne se réjouisse à l'idée de manger du *šūpinys* (ragoût de fèves, de haricots, de pommes de terre et de viande) ou du *kastinis*, à base de beurre et de crème aigre. Crêpes et recettes de fromage blanc ont les faveurs des *Aukštaičiai*, qui vivent dans les régions du centre et du nord-est de la Lituanie. Dans le sud-est, les *Dzūkai* confectionnent d'innombrables plats et de délicieux gâteaux (appelés *babkos*) avec du sarrasin, qu'ils ont toujours cultivé dans leurs terres sableuses. Établis au cœur des forêts, ils sont en outre des cueilleurs de champignons et de baies sauvages hors pair, et ils n'ont pas leur pareil pour créer des recettes pleines d'inventivité. Quant aux *Suvalkiečiai*, dans le sud-ouest de la Lituanie, ils apprécient les plats de viande fumée et, surtout, le porc. Ils cuisinent très gras «pour que le repas tienne mieux au corps».

Traditionnellement, sur le littoral, le poisson arrive en tête des mets les plus consommés.

Comme le voulait l'usage, c'était la mère qui préparait les repas et qui transmettait son savoir à ses filles pour que les gens puissent dire: «elles ont autant de talent pour cuisiner que pour recevoir». Aujourd'hui encore, les femmes sont les gardiennes de secrets culinaires qui leur viennent de

leurs mères et de leurs grands-mères, même si, les fruits frais, légumes, épices et herbes aromatiques étant désormais disponibles toute l'année, leur créativité n'est plus bridée par la saisonnalité des produits.

Les Litvaniens préfèrent les plats simples, savoureux et sains. Ce ne sont pas de gros consommateurs de viande, mais ils apprécient que leurs repas soient

*La table de Kūčia (réveillon de Noël)*





nourrissants. Ils ont également un sens inné pour ce qui doit entrer dans la composition d'un plat. Traditionnellement, celui-ci ne doit pas contenir plus de trois ingrédients.

Depuis toujours, le miel a sa place dans la gastronomie lituanienne et, pendant des siècles, il a servi à sucrer les aliments. Le sucre est devenu un produit courant, mais il n'a pas chassé le miel – produit naturel et sain – de la table des Lituniens qui, lorsqu'ils reçoivent, posent un pot de miel directement sur la table, avec du fromage ou du lait. Le mot lituanien *bičiulis* (ami ou copain), dérivé de *bite* (abeille), désignait à l'origine les apiculteurs qui

## *Les temps changent*

La culture culinaire lituanienne s'est façonnée au fil des siècles. Forcément, elle a subi certaines influences des pays voisins, mais les aliments étrangers restent rares dans la cuisine nationale. Faut-il rappeler que les Lituniens sont réputés pour leur conservatisme? Naturellement prudents et méfiants à l'égard des choses et des idées nouvelles, ils ont besoin de temps pour s'y faire. Mais une fois qu'une nouveauté a trouvé grâce à leurs yeux et qu'ils l'ont adaptée à leur goût, ils se l'approprient et ne la lâchent plus. C'est le cas des *bulvių plokštainis* (crêpes de pommes de terre) introduites par les Allemands et considérées aujourd'hui comme une tradition. C'est l'un des plats les plus populaires en Lituanie.

s'associaient pour élever des abeilles et qui, de ce fait, avaient des liens presque aussi forts que ceux du sang.

Aujourd'hui, comme autrefois, la Lituanie importe les épices qui entreront dans la confection des mets réservés aux grandes occasions. Mais que ce soit pour relever un plat de tous les jours ou un repas de fête, ils préfèrent utiliser les plantes aromatiques qui poussent dans leur potager ou qu'ils vont cueillir dans les champs ou à la lisière de la forêt. Utilisées avec parcimonie et imagination, ces herbes apportent une saveur supplémentaire, et certaines d'entre elles ont en plus des vertus curatives.

Parmi les nouveaux aliments, beaucoup remontent au début du XX<sup>e</sup> siècle, comme les *tortai* (des gâteaux très caloriques et élaborés) et le *šakotis* (pièce montée creuse cuite à la broche – le fameux *Baumkuchen* allemand), aujourd'hui un «must» dans presque toutes les grandes occasions. Les gens voyagent plus et voient ce qu'on mange ailleurs. Si les petits changements du quotidien mettent du temps à s'imposer, c'est lors des fêtes que les influences étrangères sont le plus évidentes. Traditionnellement, les Lituniens ne sont pas portés sur les sucreries. Gâteaux, pâtisseries et desserts ne sont pas inscrits au menu de tous les jours, et quand ils ont envie de se faire un petit plaisir, ils l'achètent dans le commerce. Mais les gâteaux et les tartes maison ayant la réputation d'être meilleurs,

on déploie des trésors d’imagination pour créer un «dessert maison» qu’on présentera avec fierté à ses invités et dont on réglera sa famille.

Sous l’occupation soviétique, qui a duré presque toute la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la culture culinaire lituanienne s’est dégradée. La rareté des produits – viande, céréales, légumes et autres aliments naturels et sains – a contraint les gens à se contenter d’ersatz. Les pommes de terre ont remplacé la viande et les céréales, au point que l’on en consommait chaque jour de l’année. Les Litvaniens connaissent mille et une manières de les accommoder. Les plats à base de pommes de terre râpées sont particulièrement

## *Alimentation et rituels*

Les Litvaniens peuvent être fiers d’avoir su préserver leurs traditions culinaires, même si la plupart des rituels auxquels ils étaient associés tendent à disparaître. Les plats traditionnels accompagnent certains rites, événements fixés par le calendrier ou événements familiaux. Même si la plupart de ces rites ont été malmenés, ils n’ont pas totalement sombré dans l’oubli. Ainsi se tapote-t-on encore le front avec sa cuillère quand on mange le premier fruit d’une récolte.

La coutume qui veut que l’on rende hommage aux ancêtres est scrupuleusement respectée et elle a

nourrissants, ceux à base de tubercules cuites à l’eau sont moins lourds. Pour les rendre plus savoureux, on les accompagne de sauces et de garnitures.

Les forêts litvaniennes abondent de champignons de toutes sortes. Les champignons et les baies cueillis en forêt étaient des aliments de base essentiels sous le régime soviétique. On les mangeait frais et en conserve. Aujourd’hui encore, les Litvaniennes les conservent selon des méthodes traditionnelles (séchés, au vinaigre et à la saumure), ou plus modernes (marinés, en bocaux et congelés). Quand la saison des champignons bat son plein, en automne, on se rend en famille dans la forêt pour les cueillir.

joué un rôle important dans la pérennité des rites. Selon une croyance populaire, les morts sortent de leurs tombes et reviennent dans leur maison à l’occasion des fêtes familiales et calendaires. Pour gagner leurs faveurs et leur protection, les vivants cherchent à plaire à leurs âmes en leur réservant un accueil chaleureux et en les régulant des nourritures qu’ils ont héritées, selon une tradition sacrée.

Ces pratiques très vivaces sont suivies à Noël, à Mardi gras (pendant les trois jours qui précèdent le Carême) et à Pâques.

## Les repas de fête

Traditionnellement, le réveillon de Noël, *Kūčios*, est un jour extrêmement important en Lituanie. Le 24 décembre est d'abord une fête de famille; on se réunit pour le repas de réveillon traditionnel, dont le plat principal est le *kūčia*, un mot très ancien que l'on retrouve dans plusieurs langues européennes. *Kūčia* (du grec ancien *kukkia*) est emprunté au slave. Son sens a été quelque peu altéré au XII<sup>e</sup> siècle. Il désigne un porridge à base de céréales (orge et seigle) et de légumineuses (fèves et haricots) mélangées à de la *miešimas* (eau aromatisée au miel). Servi en entrée, il avait à l'origine valeur de sacrifice pour les âmes des ancêtres invités à la table de fête et on le consomme en hommage aux morts. Le *kūčia* a donné son nom au dîner et à la journée du 24 décembre.

Dans les traditions de *Kūčios*, la table joue un rôle central. Une fois par an, toute la famille, les vivants comme les morts, se réunissent autour de la table. Récemment encore, il était de coutume de garnir la table de victuailles pour la nuit afin que les âmes des morts puissent se restaurer. Cette ancienne coutume du souvenir symbolise l'union des vivants et des morts.

*Kūčios* est un jour de paix et d'harmonie familiale. Ce jour-là, la discorde et la colère sont bannies, les conflits sont résolus et on fait la paix. Toutes les dettes doivent être réglées avant *Kūčios*; ainsi, chacun pourra entrer dans la nouvelle année en ayant la conscience tranquille.

En prévision du dîner, la table est recouverte d'une nappe blanche sous laquelle on glisse des brins de paille savamment arrangés. La paille symbolise la naissance de l'Enfant Jésus dans l'étable et forme une couche où les âmes des morts pourront se reposer. Le premier aliment que l'on pose au centre de la table est un «gâteau divin» consacré, en fait du pain azyme très fin (*daičiai* en lituanien) que l'on rapporte de l'église. On place le pain de Noël juste à côté, puis viennent d'autres plats, au nombre de sept, neuf ou douze comme le veut la tradition. Le repas comprend souvent douze plats, un pour chaque mois, dans l'espoir que la nouvelle année sera généreuse et abondante.

La tradition veut que l'on ne consomme ni viande ni lait ce jour-là. Parmi les plats, il y a le *kūčia* (soupe de betterave aux champignons), du poisson (surtout du brochet), des harengs et des plats de champignons. Les gâteaux du réveillon ne se mangent aucun autre jour de l'année. Ils sont réalisés avec une pâte sans levain et servis avec du lait de graines de pavots. Le *kisielu*, entremets à base d'avoine servi avec de l'eau sucrée, est une autre tradition populaire très ancienne. On trouve aussi au menu des pommes et des noix. Traditionnellement, on sert au réveillon de la gelée de canneberges et des compotes de fruits secs, épaissies avec de la fécule.

Une fois tous les plats posés sur la table de fête, on allume les bougies. Les membres de la famille

prennent leur place habituelle mais n'oublent pas de laisser une place libre pour les personnes qui sont décédées au cours de l'année écoulée. Certains invitent leurs voisins plus pauvres ou seuls à se joindre à eux, d'autres leur apportent un peu de leur repas. Inviter les pauvres à sa table est une vieille tradition. On dit que la joie entrera dans la maison qui invite un mendiant à partager son dîner du réveillon.

Le pain azyme est rompu en début de repas, après la prière, et chaque convive est censé manger le morceau du pain de Noël que lui tend le chef de famille. Celui-ci rompt le pain azyme et le partage avec les autres convives, en leur souhaitant un joyeux Noël et en leur présentant ses vœux pour la nouvelle année. Ensuite, on se souhaite mutuellement une bonne santé, bonheur, réussite, paix et amour dans la famille; on espère que le travail sera récompensé et la récolte abondante, et on a également une pensée pour les absents.

En ce qui concerne l'ordre de dégustation des plats, chacun fait comme bon lui semble, il n'y a pas de règles strictes. Une seule règle prévaut: pour que l'année à venir soit placée sous de bons auspices, il faut goûter à tous les plats.

La veille de Noël, il est de coutume de prédire l'avenir, et surtout les événements qui touchent à la mort, aux mariages et aux récoltes. Les jeunes d'aujourd'hui jouent encore volontiers à ces jeux, mais ils ne les prennent pas trop au sérieux. Au cours du repas ou juste après, on joue ainsi à la courte

paille. Chacun tire avec la main droite un des brins glissés sous la nappe (un seul), en fermant les yeux ou en détournant le regard. Un brin long signifie longue et heureuse vie; un brin brisé, écrasé, fin ou courbe augure d'une vie dure, dans le besoin, tandis qu'un brin de paille épais et fendu est signe de bonne santé.

A l'origine, Noël est une fête païenne marquant le retour du soleil. Le christianisme a remplacé la célébration du solstice par la Fête de la Nativité de Notre Seigneur. *Kale* (Noël en lituanien) est mentionné dans des documents du début du XVI<sup>e</sup> siècle. Le matin de Noël, on commence par débarrasser la table de *Kūčios* et, s'il y a des animaux domestiques, on leur donne la paille et les restes du repas pour qu'ils soient forts et en bonne santé. La table est recouverte d'une nappe blanche propre. La fête de *Kūčios* marquant la fin d'une période maigre, on dispose sur la table des plats de viande, qui annoncent plusieurs semaines de bombance (*mėsiedas*, «manger de la viande»), jusqu'à la fête de la fin de l'hiver (jours gras, *Užgavėnės*). Le repas de Noël est traditionnellement composé de porc: tête de porc décoré de verdure, jambon cuit, saucisses, cochon de lait rôti, *šiupinys* (surmonté en Samogitie d'une queue de cochon au milieu du plat de service). Il y a également toutes sortes de gâteaux, de la bière maison et de la *gira*, boisson fermentée faite avec du pain, du sucre et de la levure.

*Užgavėnės* est une fête bruyante et joyeuse, que l'on célèbre entre le 5 février et le 6 mars, selon la



Fête des crêpes à Mardi gras

date fixée pour Pâques. Le jour le plus important d'*Užgavėnės* est le Mardi gras. Traditionnellement, toutefois, la fête commence le dimanche qui précède et dure trois jours.

Comme son nom l'indique, *Užgavėnės* marque la fin de l'hiver et l'arrivée du printemps. Par conséquent, Mardi gras est considéré comme le premier jour du printemps. Certaines coutumes se sont perpétuées jusqu'à nos jours: ainsi, Mardi gras est le dernier jour de la période de bombance qui succède à Noël et où l'on mange de la viande (*mėsiedas*). Ce jour-là, on se doit d'ailleurs de consommer des nourritures riches, jusqu'à douze fois dans la journée !

Traditionnellement, crêpes, plats de porc et *šiupinys* sont inscrits aux menus d'*Užgavėnės*. La maîtresse de maison dresse le couvert dès le matin, pour toute la journée; la table croule sous la nourriture, pour que «l'estomac soit plus dur que le front» et qu'il y ait assez pour satisfaire les créatures masquées qui passeraient par là.

Ces créatures masquées symbolisent les âmes des ancêtres. Elles rodent autour de la maison et tentent de voler des crêpes dans la poêle ou un morceau de viande dans la marmite. Si on les traite bien, elles souhaitent aux habitants une bonne santé et une récolte abondante. Les maîtresses de maison

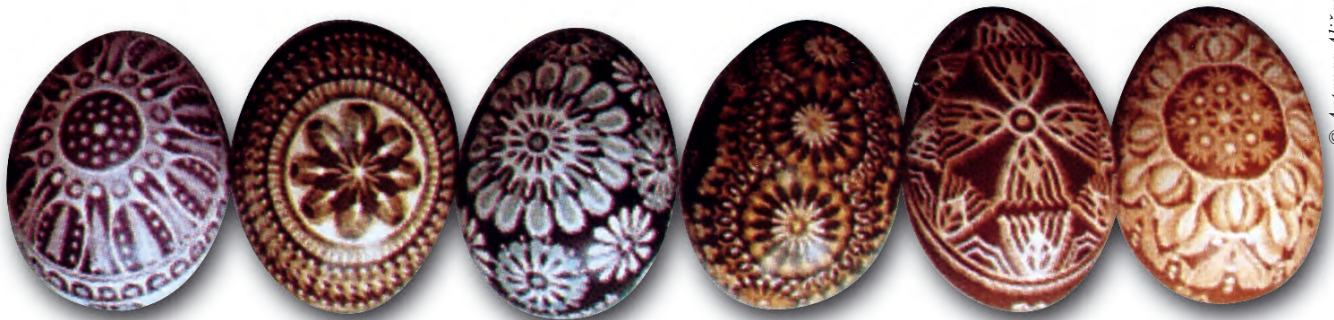
revêches risquent de retrouver leurs ustensiles de cuisine cachés sur le toit ou empilés en haut de la cheminée. Sauf les plus pingres peut-être, les maîtresses de maison sont aux petits soins pour les créatures masquées, qui, de leur côté, ne se refusent rien, car «celui qui mange à satiété à *Užgavėnės* mangera à sa faim toute l'année».

Pâques (*Velykos*) est la première grande fête du printemps. Si jadis elle marquait la renaissance de la nature, elle est devenue, depuis plusieurs siècles, l'événement le plus important du calendrier religieux, commémorant la résurrection du Christ trois jours après sa mort. Le symbole par excellence de cette fête est l'œuf peint que les Lituanais appellent affectueusement *margutis*, diminutif de *marginti* qui signifie «bigarré». Comme dans beaucoup d'autres peuples à travers le monde, l'œuf est symbole de vie, de prospérité et de fertilité, et un remède magique qui permet d'invoquer les forces vitales. La coutume des *margutis* ou des œufs peints remonte aux temps les plus anciens. Les Lituanais ont perpétué cette

tradition pascale; ils les brisent et les mangent, les échantant, ou les offrent. Il existe également un jeu populaire qui consiste à les faire rouler. Chacun rivalise de talent pour les peindre avec art, et toute la famille est mise à contribution.

Il existe deux techniques de décoration des œufs: soit on les plonge dans un liquide coloré et ensuite on grave le motif dans la coquille à l'aide d'un outil coupant (un couteau ou un morceau de verre), soit on dessine le motif avec de la cire chaude, puis on plonge l'œuf dans un liquide coloré. Les motifs les plus subtils et complexes sont obtenus avec la méthode à la cire. Pour peindre des motifs élaborés à coups de petits traits sur la coquille, on se sert d'une allumette taillée en pointe ou d'une tête d'épingle que l'on a plongé dans la cire chaude. Les œufs ainsi décorés sont déposés délicatement dans un récipient qui contient un liquide froid additionné de colorant (s'il était chaud, il ferait fondre la cire et effacerait le motif). Rapidement, la couleur pénètre dans les parties de la coquille laissées nues. Il suffit ensuite de

*Œufs de Pâques décorés à la cire chaude*



gratter la cire pour révéler le motif, couleur coquille d'œuf.

La technique la plus simple et la plus populaire est la teinture aux pelures d'oignons. L'œuf mouillé est recouvert de pelures, puis enveloppé dans un carré de tissu refermé avec du fil et mis à cuire dans de l'eau additionnée d'un colorant rouge, vert ou bleu. Le résultat peut être assez surprenant, aucun œuf n'étant identique aux autres. Un œuf de Pâques peint est indispensable sur la table pascale, dont il est le décor principal.

Comme à Noël, la table pascale disparaît sous une nappe de lin blanc. On y place d'abord une coupe ou une corbeille que l'on remplit d'œufs peints et rehausse de brins de rue (plante des prés à fleurs jaunes), d'airelles rouges ou de lycopode aplati. Les œufs sont parfois arrangés sur un lit de pousses vertes d'avoine ou de seigle que l'on a fait spécialement germer pour l'occasion dans un plat. L'arbre d'œufs de Pâques (*kiaušinynas*) est une autre décoration traditionnelle. Il s'agit d'une branche ou d'un bâton portant neuf ou douze rameaux, auxquels on accroche des œufs de Pâques. Le *kiaušinynas* est décoré de brins de verdure et de bandes de papier multicolore; il peut également être orné de branches de bouleau et de saule blanc dont on a forcé la floraison, et de petits



Un arbre de Pâques (*kiaušinynas*)

oiseaux en pâte à papier ou en coquilles d'œufs perchés sur les branches. Les Litvaniens choisissent les plus beaux œufs pour décorer l'arbre, symbole de vie.

A Pâques, la table abonde de mets traditionnels à base de porc, de veau, de volailles et de produits laitiers: cochon de lait rôti, tête de porc, gigot d'agneau,

saucisses, fromages et beurre. La table et les aliments sont rehaussés de verdure. On y trouve également un gâteau de Pâques (*Velykinés bobos*) et des biscuits. Parmi les boissons, il y a de la bière et du *kvas*, du sirop d'érable et de bouleau.

Quand toute la maisonnée a pris place autour de la table, le rituel marquant la fin du Carême peut commencer: on heurte les œufs les uns contre les autres

## *Les plats traditionnels des réunions de famille*

Le cycle de la vie est rythmé par des bouleversements majeurs: naissances, unions, morts, etc. Ces événements s'accompagnent de cérémonies: baptêmes, mariage et funérailles. Autant d'occasions pour toute la famille, les parents et les voisins de se réunir et de recevoir. L'élément central de ces réunions consiste à boire et à manger ensemble, dans un acte considéré comme sacré.

Le symbole suprême des réunions de famille est le pain de seigle (noir), la base de notre alimentation. Dès la première minute de sa vie, l'homme est symboliquement associé au pain, auquel on attribue des vertus protectrices. Autrefois, le nouveau-né était allongé sur la table à côté d'une miche qui devait assurer la protection et le bien-être de toute la famille. Le pain était ainsi considéré comme sacré, et les gens respectaient à la lettre les rituels, croyances et interdictions qui y étaient attachés. En règle générale, c'était la maîtresse de maison qui était respon-

pour savoir lequel est le plus robuste. Chacun tient un œuf et le cogne contre un autre. En règle générale, on ne mange pas l'œuf le plus solide.

Le jour de Pâques est une fête de famille, on ne se rend pas mutuellement visite. Dans l'après-midi, toutefois, les enfants ont le droit de courir chez les voisins ou leurs parrains ou marraines pour échanger des œufs ou s'amuser à les faire rouler.

sable du pain, et elle initiait ses filles à sa fabrication. Les rites initiatiques des jeunes filles font également intervenir le pain, l'apothéose étant pour elles de recevoir l'autorisation de cuire les pâtons. Souvent la cuisson était l'occasion de rites spectaculaires en présence de toute la famille et des représentants de la communauté locale qui, après avoir goûté le pain tout frais, décidaient si la jeune fille était prête à tenir sa propre maison, en clair, à se marier.

Les mariages se distinguent des autres fêtes par l'abondance et la diversité exceptionnelles des plats. On s'y prépare longtemps à l'avance: les villageois tuent des cochons, des veaux et d'autres animaux, et ils brassent leur propre bière. Parfois, on fait venir un brasseur et un cuisinier de talent pour préparer le repas de noces. Celle ou celui qui opère aux fourneaux peut compter sur l'aide des femmes du voisinage, qui préparent tous les ingrédients de la fête, et notamment un agneau, un cochon de lait rôti





*Le Karvojus, gâteau de mariage traditionnel*

et des poulets, divers poissons et toutes sortes de gâteaux et biscuits. De la cuisinière et de ses aides dépend non seulement la qualité gustative du repas, mais aussi la manière dont les plats seront arrangés sur la table et servis, deux aspects essentiels des repas de noces traditionnels. Les tables, si elles sont dressées par une maîtresse de maison particulièrement douée, peuvent être des hymnes à la vie et reproduire des instants du monde réel, avec des scènes de la vie sauvage, des troupeaux d'animaux, des nuées d'oiseaux et des bancs de poissons dans des «rivières de fleurs».

Parmi les coutumes observées de nos jours, nous mentionnerons le moment où les parents accueillent les jeunes mariés après la cérémonie en leur offrant du pain, du sel et une boisson, ainsi que la découpe du gâteau réservé à la cérémonie, le *svoãia* (dame d'honneur), connu sous le nom de *karvojus*.

Encore aujourd'hui, suivant la tradition, les invités apportent des gâteaux et des boissons alcoolisées au repas de noces. Autrefois, la plupart des mets destinés à la cérémonie était préparés et apportés par la *svoãia* de la future mariée, la pièce maîtresse étant le *karvojus*, dont il existait deux sortes: une miche de pain noir, à la farine de seigle, sur laquelle étaient tracées des anneaux, ou un gâteau à base de farine de blé décoré. Le premier était placé sur les tables au domicile du marié et de la future mariée, tandis que les gâteaux étaient généralement réalisés par la mère de la fiancée et les dames d'honneur des deux

familles. Le plus décoré (*karvojus*) était celui confectionné par la *svoãia* de la future mariée, qui l'ornait de riches motifs floraux, de fruits, d'oiseaux et d'animaux en pâte. Le *karvojus* symbolise la fertilité et la prospérité du jeune couple. Le rituel qui consiste à le placer sur la table et à le servir aux invités était autrefois soutenu par d'autres rites et des chansons. Avant le départ des invités, on le découpait et chacun repartait avec un morceau.

La tradition du *karvojus* est très ancienne. Ce n'est qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle qu'en Suvalkija – région du sud-ouest de la Lituanie – il a été évincé par un autre gâteau venu d'Europe occidentale. Appelé à l'origine *bankukas* (le *Baumkuchen* allemand), il est aujourd'hui connu sous le nom de *šakotis* ou *raguolis*. Dans d'autres régions du pays, le *karvojus* a été remplacé par les *tortai*, de gros gâteaux succulents et lourdement décorés. On continue d'appeler ces pâtisseries d'un nouveau genre *karvojus*, et on les décore à l'identique: les *šakotis* sont souvent glacés au sucre, avec des figurines miniatures représentant des oiseaux, des animaux et des figures humaines, des étoiles et des sucreries; quant aux *tortai*, elles ont des ouvertures destinées à recevoir des bouteilles et sont décorés d'oiseaux, d'écureuils, de hérissons, de cygnes et de chasseurs.

Les témoignages les plus anciens que l'on ait sur les repas de funérailles proviennent de documents et de récits de voyage divers, où les auteurs les décrivent comme des événements destinés à commémorer et

à nourrir l'âme du disparu. Ces repas ignoraient généralement toute idée de modération. Parents et amis rendaient un dernier hommage au défunt en trinquant et en souhaitant à son âme un bon voyage dans un autre monde.

Bien que de tout temps l'Eglise ait condamné les ripailles funéraires, les Litvaniens ont toujours jugé nécessaire d'offrir un dernier repas aux personnes venues pleurer la disparition d'un ami ou d'un parent. Les cérémonies funéraires sont ainsi devenues d'importantes réunions familiales, qui duraient souvent plusieurs jours. Un dicton dit, quand une famille n'a pas pris le temps d'enterrer un mort: «Le défunt a à peine passé la nuit avant d'être chassé» ou «la pauvre âme n'a pas eu le temps d'apprécier son séjour».

Cette coutume du repas d'enterrement est très ancienne en Lituanie. Même si, aujourd'hui, on n'offre plus de «nourriture à l'âme» des défunts, tout le monde voit dans le repas l'accomplissement de la dernière volonté du mort et un rituel idéal pour lui faire ses adieux. C'est la raison pour laquelle on offre à boire et à manger aux parents et voisins venus présenter leurs condoléances.

## *L'hospitalité lituanienne et l'alcool*

Si l'hospitalité des Litvaniens est légendaire, elle est souvent excessive: «Si on n'aime pas les autres, on ne s'aime pas soi-même.» Avant l'arrivée des invités, ils s'affairent en cuisine, tant et si bien que la table,

Dans toute la Lituanie, on respecte encore une ancienne coutume qui veut que les parents et voisins du mort soient invités à dîner au domicile du mort (en ville, plus souvent dans un restaurant ou un café) après l'enterrement. Derrière cette tradition du «repas funèbre d'adieu» se cache, là encore, la volonté de nourrir l'âme du disparu et celles des autres morts de la famille, dont on dit qu'ils reviennent de là-haut pour pleurer le défunt et l'accompagner jusque dans la vie éternelle. C'est également un moyen de demander instamment aux âmes de quitter la maison et de la protéger du malheur. Selon la croyance populaire, seule l'âme reconnaissante et repue quittera la maison pour aller rejoindre le Créateur.

Une autre coutume, toujours vivace, montre bien que le dîner d'enterrement vise à nourrir l'âme du mort et celle des autres morts de la famille: si la maîtresse ou le maître de maison offre quelque chose aux parents et amis du défunt au moment de leur départ (une pratique courante en d'autres occasions), ceux-ci refusent, car s'ils emportaient quoi que ce soit, un proche pourrait mourir sous peu. Accepter de la nourriture signifie que les âmes peuvent faire entrer la mort dans la maison.

lourdement chargée de nourriture, a du mal à en supporter le poids. Côté boisson, c'est pareil. On ne ménage aucun effort pour faire plaisir à ses invités et les entendre dire: «Rien ne manquait, sauf du lait de pigeon.»

Pour les étrangers, cette prodigalité est caractéristique de la culture lituanienne. Dans les récits anciens, les voyageurs s'émerveillent de cette hospitalité à l'égard de tous, y compris des étrangers, à qui ils offrent ce qu'ils ont de meilleur à boire et à manger. Peter von Dusburgh a été l'un des premiers à décrire l'hospitalité lituanienne. Dans sa chronique du XIV<sup>e</sup> siècle, il explique qu'ils «partagent leur nourriture avec leurs convives [...] Si leurs invités ne boivent pas au point de rouler sous la table, ils s'imaginent que leur hospitalité n'a pas été à la hauteur».

Les invités ne commencent à boire et à manger qu'après y avoir été instamment invités par leurs hôtes, qui ne cessent ensuite d'inciter chacun à se servir, car cela fait partie du rituel de l'hospitalité. En parlant d'une fête par ailleurs irréprochable mais où l'hôte ne faisait pas suffisamment preuve d'insistance, on disait que «rien n'a manqué, sauf l'insistance». A cet égard, les choses n'ont guère évolué. Prendre le temps de lever son verre et de boire, insister (pour l'hôte) et s'excuser de tarder (pour l'invité) ne sont que quelques traits du rituel lituanien qui frappent les visiteurs étrangers depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Un voyageur écrit ainsi que «les Lituaniens sont gais et sobres, ils boivent lentement afin de prolonger les échanges et les conversations, et font souvent circuler le même verre autour de la table».

La vieille coutume du «tour de table» est l'expression d'un accueil exceptionnellement chaleureux.

Parfait exemple de convivialité, elle consiste à faire circuler un verre et une bouteille parmi les convives. Avant de boire, on porte un toast à la personne assise à côté de soi, qui répond. Les échanges les plus courants sont: «A votre santé !» et «merci» («*Būk sveikas*» – «*Ačiū*»); «santé !» et «cul sec !» («*Į sveikatą*» – «*Pilk į savo žvratą*»); «tchin» et «tchintchin» («*Kinku kinku*» – «*Strazdu-brazdu*»), ou encore «à la vôtre» et «merci beaucoup» («*Sveikas būk*» – «*Dėkui, cibuk*»). Une fois qu'on a vidé son verre, on le remplit et on le fait passer, et ainsi de suite, de sorte que le verre fait le tour de la table; en général, il circule de la gauche vers la droite, «à peu près comme on sème l'orge et le seigle». Passer son tour sans dire un mot est très mal perçu. Quant aux femmes, elles ne sont pas oubliées, et sont priées de boire ce qu'elles peuvent pour signifier qu'elles apprécient l'invitation. L'hôte continue d'inciter ses invités à boire, et les invités font de même entre eux.

Autour de la table, l'ambiance est toujours intime et conviviale. La table est animée et les convives apprécient vraiment d'être ensemble. Ils peuvent s'asseoir (*pasédėti*) et discuter (*pakalbėti*), ou simplement se détendre en silence (*parymoti*) à côté de leurs voisins directs (*kaimynėlis*) ou de leur famille (*giminėlė*).

Des témoignages anciens montrent que se réunir pour boire un verre ensemble est une tradition très fortement ancrée en Lituanie, un acte qui marque les événements importants de la vie. Il traduit un sentiment de solidarité dans la communauté, consacre le

début et la fin d'un travail fait ensemble ou d'une aide mutuelle, scelle le règlement d'une dispute ou la conclusion d'un marché. Bien des rituels s'accomplissent encore autour d'un verre aujourd'hui, surtout à la campagne.

On sait de source historique que, du IX<sup>e</sup> siècle au XVII<sup>e</sup> siècle, les seules boissons alcoolisées étaient la bière et l'hydromel, cette dernière étant la plus ancienne et la plus noble. Déjà au IX<sup>e</sup> siècle, le voyageur et marchand anglo-saxon Wulfstan mentionnait l'hydromel que les Lituanais et les Prussiens fabriquaient avec du miel, ce que d'autres voyageurs et chroniqueurs ont confirmé par la suite. Les auteurs du XIX<sup>e</sup> siècle citent volontiers la vodka et le *krupnik* parmi les boissons couramment proposées aux invités. Offrir de l'hydromel ou du *krupnik* – boisson alcoolisée obtenue en faisant bouillir de la vodka et du miel – est considéré comme un signe suprême d'hospitalité. Le *krupnik* est réservé aux grandes occasions, tandis que l'hydromel et la bière maison sont des boissons de tous les jours. On boit de la bière en toutes circonstances, y compris aux mariages et aux enterrements. La tradition populaire, et en particulier les récits sur les coutumes du mariage et les traditions, indique qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> les femmes buvaient plutôt de la vodka sucrée. Aujourd'hui, les Lituanais consomment toujours

de la bière et de l'hydromel, mais ils aiment bien aussi les boissons plus fortes.

En outre, ils adorent chanter à table. Les chansons à boire sont truffées de diminutifs désignant la bière, l'hydromel, le houblon et l'orge. Dans leurs chansons, ils remercient leurs hôtes pour leur accueil chaleureux et leur hospitalité, et chantent leurs louanges.

Chaque invité doit avoir ce dicton en tête: «Sois le bienvenu, repars avec notre affection».

Après un mariage, un baptême ou une autre fête, les invités emportent un petit présent, appelé «gâteau du lapin», offert par leurs hôtes qui les raccompagnent jusqu'à la porte d'entrée ou au portail. On boit un dernier verre et on souhaite «bon retour» aux invités, ou «que la route à venir vous soit merveilleuse». Puis, on se quitte sur un au revoir.

Il est intéressant de noter que, contrairement à autrefois où l'on prenait ses repas ensemble, les membres d'une même famille ont tendance aujourd'hui – du fait de l'évolution des modes de vie – à manger chacun de son côté. La restauration rapide gagne du terrain sur la saine nourriture typiquement lituanienne. Espérons que, dans le choix de telle ou telle cuisine, la qualité restera malgré tout un facteur décisif.



*Georges Hausemer*

## Luxembourg

# *Une excursion gastronomique*

Depuis des siècles, le Grand-Duché de Luxembourg, par sa situation frontalière, est à la croisée de cultures européennes extrêmement diverses. D'abord peuplé de Celtes, de Romains, de Germains et de Francs, il a ensuite vu arriver les Bourguignons, les Espagnols, les Autrichiens, les Hollandais et les Allemands. Si tous sont repartis, chacun de ces peuples a laissé des traces de son passage, et mis son grain de sel dans la marmite grand-ducale. Au XX<sup>e</sup> siècle, les vagues de migrations se sont succédé

en Europe et les influences italiennes et portugaises sont également sensibles dans la cuisine locale.

Partout dans le monde, les arts culinaires sont influencés par la géographie et le climat locaux, et le Luxembourg ne fait pas exception. Ainsi la grande majorité des recettes sont-elles inextricablement liées au rythme de vie rural qui caractérisait encore de larges couches de la société luxembourgeoise pendant une bonne partie du XX<sup>e</sup> siècle. L'ingrédient

*Un dimanche de fête*



© Patrick Galbats

L  
u  
x  
e  
m  
b  
o  
u  
r  
g

principal de cette cuisine simple et traditionnelle était la pomme de terre. Pendant des dizaines d'années, la «truffe du pauvre» arrivée d'Amérique du Sud au XVI<sup>e</sup> siècle a été, avec le lait et le pain, la base de l'alimentation. Le tubercule est robuste et modeste, adapté aux sols les plus pauvres et aux climats les

plus rudes, donne une récolte généreuse, se conserve facilement et s'accommode à l'infini. Les pommes de terre permettent de préparer un plat principal sans fioritures mais tenant au corps ou, comme c'est plus souvent le cas, un accompagnement d'une savoureuse simplicité ou d'une originalité raffinée. Encore

## *Bouneschlupp* (soupe de haricots verts)

La soupe de haricots verts est un grand classique de la cuisine locale, avec tout ce qui caractérise une bonne soupe bien épaisse. Pendant des dizaines d'années, les légumineuses, et surtout les fèves, ont occupé une place à part dans la cuisine rustique du Luxembourg. En entrée, la *Bouneschlupp* est un peu trop nourrissante, à moins qu'elle ne soit servie en très petite quantité, pour titiller les papilles.

### **Ingrédients (6 personnes)**

1 kg de haricots verts,  
150 g de céleri-rave (épluché),  
3 pommes de terre, 2 oignons,  
1 poireau, 1 cuillère à café de sel,  
2 cuillères à soupe de farine, 50 g de beurre,  
poivre du moulin, 4 cuillères à soupe de persil haché, 150 g de crème aigre

### **Préparation**

Nettoyer, laver et couper les haricots verts en tronçons de 1 cm.  
Tailler le céleri en dés. Eplucher, laver et couper les pommes de terre en cubes. Peler et émincer finement les oignons. Laver le poireau, ôter les feuilles vertes extérieures, puis émincer finement le blanc et la partie vert clair.  
Mettre tous les légumes (sauf les pommes de terre) dans une casserole contenant deux litres d'eau salée.  
Porter à ébullition et laisser frémir pendant 20 minutes environ, puis ajouter les pommes de



terre. Il ne faut pas les ajouter trop tôt, sinon elles se désagrègent.

Faire un roux avec la farine et le beurre. Filtrer l'eau de cuisson des légumes et la verser petit à petit dans le roux tout en mélangeant afin d'obtenir une sauce crémeuse. Passer la sauce avant de la verser sur les légumes.

Laisser frémir la soupe 5 à 10 minutes.

Rectifier l'assaisonnement, parsemer de persil et servir avec de la crème aigre. On peut remplacer celle-ci par de la crème fouettée allongée d'un trait de vinaigre.



aujourd'hui, pour beaucoup de Luxembourgeois, la devise culinaire suprême est: «Pas de vrai repas sans pommes de terre!»

Bien sûr, la gastronomie du Grand-Duché est incomparablement plus variée aujourd'hui qu'elle ne l'était autrefois, mais tous les plats luxembourgeois authentiques, sans exception, ont préservé quelques caractéristiques communes: ils sont simples, sans prétention et substantiels. Par ailleurs, ils ne prêtent guère à un chauvinisme forcené: aucune recette ne peut en toute bonne foi être qualifiée de typique et exclusivement luxembourgeoise. Prenons l'exemple du *Kuddelfleck* (gras-double), souvent cité. Bien que défini dans le dictionnaire officiel comme un «plat national luxembourgeois, composé de tripes ou de panse de bœuf panés et frits dans de la graisse ou de l'huile», on le retrouve sous des formes diverses en Italie, en Angleterre et en Ecosse. Autre exemple, le *Kachkéis*, un fromage également décrit comme une spécialité du Luxembourg. Selon toute probabilité, il s'agit là d'une variante de la *concojota* (cancoillotte), introduite par les troupes espagnoles au XVII<sup>e</sup> siècle.

## *Les vins du Luxembourg*

L'avenir appartient aux vins luxembourgeois – tous les viticulteurs et amateurs de bons vins sont d'accord sur ce point. Il est néanmoins intéressant de jeter un rapide coup d'œil sur le passé pour se remémorer la longue histoire, si riche de traditions, de la viticulture luxembourgeoise.

Il y eut des époques où les plats traditionnels qui font aujourd'hui le régal des fins gourmets avaient aussi mauvaise réputation que les coutumes paysannes dont ils tiraient leur origine. Mais les mentalités ont changé, jusque dans les cuisines des restaurants les plus chic. On trouve de plus en plus souvent inscrits au menu des plats traditionnels comme le *Judd mat Gaardebounen* (collet fumé aux fèves de marais), les *Träipen* (boudins noirs accompagnés de purée de pommes) et les écrevisses à la luxembourgeoise. Certains gastronomes apprécient les mets d'un raffinement plus luxueux, comme les pigeons au miel. Enfin, les restaurants remettent au goût du jour des accompagnements ou des entrées typiques, qui rappellent les menus d'antan: magret de canard et *Tiirteg* (galettes de choucroute et de pommes de terre), steak et mini-*Gromperekichelchen* (galettes de pommes de terre), soupe d'ortie, ou encore truite frite et *Kniddelen* (quenelles de farine) relevées de jambon fumé.

En général, ces plats se marient à merveille avec les bières ou les vins prodigieux de la région, reconnus depuis longtemps déjà par les connaisseurs du monde entier.

La Moselle est étroitement liée à la viticulture depuis plus de 2000 ans. Dès 357 apr. J.-C., dans la Moselle, le poète romain Decimus Magnus Ausonius dit Ausone en chante «les rivages, les collines où verdoie Bacchus». Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le secteur viticole national a commencé

à s'organiser sur une base plus uniforme et axée sur la qualité.

1935 est une année charnière dans l'histoire de la viticulture luxembourgeoise, avec la création de la «marque nationale», réglementée par une loi grand-ducale. Ce label de qualité est accordé à des vins luxembourgeois répondant à certains critères chimiques et organoleptiques. Plus récemment, l'introduction en 1991 de l'appellation «Crémant de Luxembourg» est un autre jalon important.

Le vignoble mosellan s'étend sur 42 kilomètres entre Schengen, célèbre pour le traité signé en 1985, et Wasserbillig, et couvre une surface totale de 1 300 hectares. Le Luxembourg est une des régions

viticoles les plus septentrionales d'Europe, grâce au microclimat et aux sols de la vallée de la Moselle qui lui permettent de produire des vins de qualité.

Un des atouts des vins du Luxembourg est la grande diversité des cépages cultivés, même s'il s'agit presque exclusivement de vins blancs:

**Riesling:** le «roi des vins» luxembourgeois, élégant et parfumé;

**Pinot Gris:** un vin incomparable, ample et riche en extraits divers qui font son opulence;

**Pinot Blanc:** souple et d'une fraîcheur agréable;

**Auxerrois:** fruité et élégant, avec du corps et un bouquet caractéristique;

**Pinot Noir:** blanc, rosé ou rouge, très fruité, au bouquet élégant;

### *Vignobles luxembourgeois*



**Gewürztraminer:** arôme incomparable, bouquet épicié, d'une grande élégance;

**Chardonnay:** un vin fruité qui a du corps;

**Rivaner:** agréablement doux, parfum typique;

**Elbling:** léger, avec une acidité typique et très frais.

Les meilleurs vins luxembourgeois s'accordent parfaitement avec une cuisine nationale savoureuse

dont la réputation, comme celle des vins, ne cesse de grandir depuis quelques années. Le bouquet fruité et la longueur en bouche du Riesling mettent en valeur la truite au Riesling, le *Schinken in Teig* (jambon en croûte) et les *Krebsen nach Luxemburger Art* (écrevisses à la luxembourgeoise). Pour une volaille ou une viande rouge, on choisira un Pinot Gris, tandis que le Pinot Noir, fruité,

## *Lammrücken im Kartoffelmantel* (selle d'agneau en croûte de pommes de terre)

C'est cette recette qui, en 1989, a valu à Léa Linster le Bocuse d'or, le plus prestigieux prix attribué en France pour un seul plat. Il l'a définitivement propulsée dans le sésail des grandes toques de la gastronomie contemporaine et représente la quintessence de son exceptionnelle créativité.

### **Ingrédients (4 personnes)**

400-500 g de selle d'agneau désossée,  
sel, poivre, 50 g de chapelure,  
800 g de pommes de terre à chair ferme, huile,  
2-3 cuillères à soupe de persil plat grossièrement haché

Pour la sauce:

1/2 litre de fond d'agneau, 1 brin de romarin,  
50 g de beurre froid, sel marin fin

### **Préparation**

Couper la selle en deux morceaux égaux de 20 cm de long, les éponger, les saler, les poivrer et les rouler dans la chapelure. Oter l'excédent. Peler, laver et râper les pommes de terre (grille fine). Les presser pour en extraire l'eau puis les sécher dans un torchon. Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle anti-adhésive, étaler la moitié des pommes de terre

râpées de façon à confectionner une galette de 5 mm d'épaisseur et 24 cm de diamètre. Faire dorer la galette d'un côté en veillant à ce que l'huile ne remonte pas à la surface. La faire glisser sur un torchon sans la retourner et parsemer de la moitié du persil. Répéter l'opération avec le reste des pommes de terre. Poser chaque morceau de selle sur le tiers inférieur d'une galette et enrouler à l'aide du torchon. Fermer les bords de la galette, qui doit adhérer à la viande. Placer les deux galettes sur la grille du four recouverte d'un papier d'aluminium (elles ne doivent pas se toucher) et enfourner à 220°C pendant 15 minutes, jusqu'à ce que la viande soit rosée.

Pour la sauce:

Porter à ébullition le fond d'agneau et le romarin et faire réduire de moitié. Juste avant de servir, ôter le romarin, ajouter le beurre en morceaux en donnant un léger mouvement de rotation à la casserole jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Rectifier l'assaisonnement. Sortir les selles d'agneau du four, les découper en quatre. Servir deux morceaux par personne sur des assiettes préchauffées en les entourant d'un peu de sauce.

est parfait avec les plats de viande assez riches. A l'opposé, l'Auxerrois se marie avec les champignons et le fromage, le Pinot Blanc avec le poisson et les viandes blanches. Quant au Gewürztraminer, il

est délicieux avec le foie gras, les fromages et les desserts. L'Elbing est plébiscité pour les poissons frits, tandis que le Rivaner est apprécié en apéritif.

## *Villeroy & Boch: du manufacturier au créateur d'un art de vivre*

Cet industriel et créateur connu dans le monde entier a célébré son 250<sup>e</sup> anniversaire en 1998. L'histoire de la manufacture de céramiques fines est étroitement liée à celle du Luxembourg. Le premier atelier a ouvert en 1767, à la périphérie de la capitale. Aujourd'hui, le groupe est installé dans une usine moderne à Rollingergrund, dans une banlieue au nord de la ville de Luxembourg.

Les débuts de Villeroy & Boch remontent à 1748, quand un céramiste, François Boch, s'installa avec ses trois fils à Audun-le-Tiche, un village lorrain tout proche de la frontière luxembourgeoise. Vingt ans

plus tard, il ouvrit sa première manufacture sous le haut patronage de l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche, régente du Luxembourg. En 1836, la manufacture est fusionnée avec celle fondée en 1791 par Nicolas Villeroy à Wallerfangen, sur la Sarre.

Villeroy & Boch, devenu société à responsabilité limitée en 1987 et coté en bourse depuis 1990, compte désormais parmi les entreprises les plus florissantes au monde. Le groupe a son siège social à Mettlach (Sarre), dans un triangle formé par l'Allemagne, le Luxembourg et la France. L'an dernier, la société, constituée des divisions «salles de bain, cuisines et carreaux», «wellness», «arts de la table» et «project business», a réalisé un chiffre d'affaires de près d'un milliard d'euros. Vingt et un sites dans le monde emploient 11 000 personnes qui fabriquent et commercialisent une vaste gamme d'articles en céramique de qualité et au design élégant, ainsi que de nombreux articles réalisés dans des matériaux modernes et solides: acryliques, Quaryl®, verre, plastique, bois et métal, pour répondre à toutes les exigences d'un intérieur élégant et personnalisé.



*A la manufacture Villeroy & Boch*

La réputation de la division «hôtel» de Villeroy & Boch, fournisseur des plus grands hôtels et restaurants, tient à la vaste gamme de produits proposés et à l'attention portée à la satisfaction du client. L'entreprise, présente dans 125 pays, a toujours été renommée pour son sens du design. Pour la fabrication des articles des lignes «arts de la table», elle fait réguliè-

lièrement appel à des créateurs internationaux comme Paloma Picasso et Matteo Thun. Ces partenariats ont donné naissance à des créations exceptionnelles qui montrent l'inventivité et le goût pour l'innovation de Villeroy & Boch. Tout en étant attachée à la tradition, l'entreprise fait aussi figure de créateur de tendances dans son secteur, en Europe et dans le monde.

## *Un menu luxembourgeois traditionnel*

Ce menu a été composé par Léa Linster, incontestablement la plus grande toque du Luxembourg, reconnue dans son pays et à l'étranger. En 1989, à 34 ans, elle fut la première femme (et à ma connais-

sance la seule) lauréate du prestigieux Bocuse d'or. Depuis 2001, cette grande dame de la gastronomie luxembourgeoise tient une chronique dans le magazine féminin allemand *Brigitte*. Elle s'est en outre

## *Apfelkuchen mit Eierguss* (tarte aux pommes et au flan)

Autre recette authentiquement luxembourgeoise, autrefois réservée aux jours de fête et aux grandes occasions. On n'imaginait pas qu'un mariage puisse durer une seule journée, et les tartes aux fruits figuraient toujours parmi les desserts qui venaient conclure les plantureux repas de noces. Cette tarte aux pommes de Léa Linster doit de préférence être dégustée tiède, tout juste sortie du four.

### **Ingrédients (12 personnes)**

400 g de pâte levée,  
700 g de pommes (Cox's orange),  
2 œufs moyens, 2-3 cuillères à soupe bombées de sucre, 100 g de crème,  
100 ml de lait, sucre glace ou sucre semoule

### **Préparation**

Abaisser finement la pâte et en garnir un moule de 28 cm de diamètre, préalablement beurré. Peler et épépiner les pommes, les couper en huit. Déposer les quartiers sur la pâte en les faisant chevaucher. Pour le flan, battre au fouet les œufs, le sucre, la crème et le lait, et verser le mélange sur les pommes. Enfourner à 180°C pendant 50 minutes. Les pommes doivent être moelleuses, le flan solide, et la pâte avoir une appétissante couleur dorée. Démouler la tarte et la placer sur une grille pour qu'elle refroidisse légèrement. Elle est meilleure tiède et saupoudrée de sucre glace ou semoule. On peut l'accompagner de crème légèrement fouettée et sucrée ou, pour une note plus raffinée, d'un trait de sirop d'érable.

récemment fait un nom comme auteur. Son premier ouvrage, *Einfach und genial* (simple et génial), a été désigné meilleur livre de recettes de chefs en Allemagne en 2002, et son dernier livre, *Best of Léa Linster, Cuisinière*, a reçu plusieurs récompenses. Mais la plus grande réussite de Léa Linster date de 1982, lorsqu'elle a inauguré dans le village de Frisange un restaurant gastronomique où s'exprime à plein la touche personnelle de sa cuisine subtile, élégante et classique. Depuis juin 1991, elle tient aussi le *Kaschthaus*, un restaurant plus simple ouvert dans

le village voisin de Hellange et exclusivement consacré aux spécialités locales.

#### *Bouneschlupp*

(soupe de haricots verts)

#### *Kniddelen*

(quenelles de farine)

#### *Lammrücken im Kartoffelmantel*

(selle d'agneau en croûte de pommes de terre)

#### *Apfelkuchen mit Eierguss*

(tarte aux pommes et au flan)

## La carte culinaire du Luxembourg

### Spécialités

1. Vins et crémants de la Moselle
2. Tisanes, viandes, herbes aromatiques, épeautre, etc., du parc naturel de Haute-Sûre
3. Fromage de Hupperdange
4. Noix de Vianden

### Plats régionaux

#### *Eisleker Ham/Öslinger Schinken*

Jambon fumé que l'on trouve aujourd'hui dans tout le pays, mais à l'origine spécialité paysanne du nord du Luxembourg.

#### *Fischfritüre*

Petite friture de la Moselle, si croustillante qu'on peut grignoter les poissons en les prenant avec les doigts et les manger entiers.

#### *Türteg*

Restes de choucroute et de purée de pommes de terre, à l'origine accommodés par les vigneron de la Moselle. Les galettes accompagnent les *Träipen* (boudins) et les *Mettwürste* (saucisses).

#### *Kuddelfleck*

Gras-double pané et frit dans de la graisse ou de l'huile.

#### *Judd mat Gardebounen*

Collet fumé aux fèves de marais, le «plat national» luxembourgeois.

#### *Träipen*

Boudin noir, fait de viande et d'abats de porc, de beaucoup de légumes, et... de sang frais, bien sûr.

#### *Gehäck*

Ragoût d'abats à la luxembourgeoise, servi en soupe ou en plat principal. Un plat d'hiver typique.

## *Kniddelen* (quenelles de farine)



Léa Linster classe ses *Kniddelen* parmi ces péchés mignons qui vous replongent dans l'enfance en un clin d'œil. Un petit plaisir qu'elle recommande pour se reconforter dans les moments difficiles.

### **Ingrédients (4 à 6 personnes)**

500 g de farine, 6 œufs, 200 ml de lait, sel, 20 g de beurre, la mie de 2 tranches de pain blanc (facultatif), 100 ml de lait (facultatif), 1 cuillère à soupe de crème aigre (facultatif)

### **Préparation**

Mélanger la farine, les œufs, le lait, une pincée de sel et le beurre fondu pour obtenir une pâte ni

trop ferme ni trop molle. On peut, selon le goût, ajouter à la pâte la mie de pain préalablement ramollie dans les 100 ml de lait et la crème aigre. Façonner les quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe et les plonger dans un grand volume d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Les laisser ensuite gonfler 2 à 3 minutes dans la casserole.

On peut aussi se servir d'une cuillère à café pour réaliser des mini-quenelles appétissantes, qui accompagneront idéalement un rôti de bœuf ou de veau. S'il reste des quenelles, on peut les déguster le lendemain après les avoir fait revenir dans du beurre.





*Kenneth Gambin*

## Malte

# *La continuité dans le changement*

Au commencement était la nourriture. Source première des éléments nutritifs que le corps humain convertit en énergie pour croître et se maintenir, elle est à la fois la substance de la vie et ce qui la rend matériellement possible. Si l'on revient à l'essentiel, le

récit de l'histoire humaine porte sur les besoins vitaux. Toutes les civilisations qui ont réussi à naître et à survivre avaient un gros appétit. Elles étaient poussées en avant par une impulsion première qui organise toutes les cultures et les sociétés: les plaintes de l'estomac.

*Étalage coloré de légumes*



Mais la nourriture est beaucoup plus que cela. C'est sur elle que se fondent toutes les économies et stratégies politiques familiales, communautaires et nationales. C'est aussi un répertoire fabuleux de valeurs et de symboles sociaux, le dépositaire du patrimoine culturel, un système de communication, un corpus d'images et un protocole d'us et de coutumes convenant à chaque situation. Dans les techniques alimentaires, on retrouve toute l'expérience d'un peuple, la sagesse accumulée de ses ancêtres et un écho de leurs vicissitudes. L'alimentation est donc un outil que l'historien de la culture utilise pour examiner et interpréter la société, sa culture et ses institutions, ses convictions religieuses, ses classes sociales, ses mentalités et ses identités personnelles et collectives.

Comme l'indique très justement le titre de ce chapitre, la nourriture est aussi un moyen, parmi les plus

efficaces, pour documenter les changements, rapides ou lents, et pour exprimer et déterminer les rapports entre êtres humains. Cela est particulièrement vrai des 7000 années de l'histoire tumultueuse de Malte, emblématique de toutes les îles méditerranéennes en ce que l'histoire de sa culture culinaire est l'histoire d'une succession de transitions et de changements d'une époque et d'un régime à l'autre. Mais ce processus de transformation et d'adaptation, de conversion et de réajustement, reste quand même marqué par les spécificités du monde méditerranéen.

Pour comprendre et mieux évaluer la situation actuelle, il nous faut tout d'abord entreprendre un bref voyage culinaire au cœur des péripéties de l'histoire maltaise, en nous intéressant surtout à l'introduction des produits nouveaux, aux influences de l'étranger et aux changements sur le long terme.

## *De la préhistoire au Moyen Âge*

La première colonisation de Malte, vers 5000 av. J.-C., a eu lieu peu après un événement qui a bouleversé l'histoire de l'humanité: la révolution agricole. L'homme a appris à cultiver des plantes et à élever des animaux au lieu de dépendre exclusivement des dons de la nature. Auparavant, Malte n'aurait pu être habitée, les ressources de son minuscule territoire étant insuffisantes pour subvenir aux besoins d'une société de chasseurs-cueilleurs. Les premiers colons, originaires de Sicile, maîtrisaient bien probablement les connaissances agricoles du néolithique. La

culture des céréales et l'élevage étaient vitaux pour cette première communauté. Les vestiges de mortiers et de graines carbonisées de blé, de seigle et de lentilles, ainsi que les différents fragments d'os et les représentations d'animaux (chèvres, moutons, porcs, bovins) témoignent de cette activité agricole. Les habitants de l'île pratiquaient également la chasse et la pêche, bien que de manière limitée. La structure de cette première communauté était vraisemblablement égalitaire, toutes ses composantes se consacrant à l'approvisionnement alimentaire. Ce n'est que plus



*Vignes maltaises*

tard, à l'époque de l'édification de bâtiments complexes comme les temples mégalithes préhistoriques de Hagar Qim et Mnajdra, considérés comme les plus vieux édifices du monde, que l'approvisionnement alimentaire est devenu plus stable et sûr et que sont apparus «des artistes» pouvant se consacrer exclusivement à l'édification de temples. En fait, il semble aussi que le culte de la fertilité était au centre des croyances religieuses de cette société. Ce souci de l'alimentation explique peut-être la fin de cette culture isolée et exclusive. Apparemment, vers 2500 ans av. J.-C., elle disparut soudainement, peut-être pour avoir exploité de manière extensive les ressources de l'île.

Si la présence de nourriture a permis la colonisation et les progrès socio-économiques, l'absence d'un approvisionnement alimentaire fiable a entraîné la

fin d'une culture remarquable. La présence ou la pénurie de ressources alimentaires étaient les causes de bouleversements économiques et sociaux. L'âge de bronze (env. 2500-725 av. J.-C.) vit la naissance d'une nouvelle société maltaise, avec une nouvelle vague de colons qui ramenèrent les mêmes plantes et animaux que la civilisation précédente.

L'âge de bronze prend fin au VIII<sup>e</sup> siècle av. J.-C. avec l'arrivée des Phéniciens qui remplacent et absorbent progressivement l'ancienne communauté préhistorique. Connus surtout pour être un peuple de marins et de commerçants, les Phéniciens étaient aussi de grands agriculteurs. Spécialisés dans la culture des céréales, de la vigne et des olives, ils apportèrent aussi des changements au milieu local: ce sont eux qui construisirent les premières villas équipées pour l'activité agricole dans les zones fertiles de

l'intérieur, qui témoignent d'une activité agricole dynamique. Les Phéniciens auraient aussi introduit la culture de la vigne et des oliviers dont les deux produits, le vin et l'huile, allaient marquer et influencer la cuisine maltaise pour les siècles à venir.

Les îles maltaises passèrent sous domination romaine en 218 av. J.-C. La poursuite des activités agricoles est attestée par trente villas équipées pour la production d'huile, éventuellement exportée. Il semble que, sous la tutelle des Romains, Malte ait connu de longues périodes de prospérité. L'île était considérée comme appartenant au monde civilisé puisqu'elle produisait et consommait des légumes, du miel et, plus

important, la «trinité» du pain, du vin et de l'huile, contrairement aux Barbares qui se nourrissaient de produits crus non transformés et de gibier. Le pain, le vin et l'huile étaient aussi les symboles fondamentaux du christianisme qui a bouleversé la société.

Au VI<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., les Byzantins succédèrent aux Romains pour diriger l'île, dans une certaine continuité d'ailleurs, qu'atteste la coexistence des Chrétiens, des Païens et des Juifs et de leurs rituels, préférences et interdictions alimentaires. Vivant côte à côte et s'influençant probablement les uns les autres, ils entretenaient également de bons contacts commerciaux avec l'étranger.

## *Le balancier de l'histoire*

L'arrivée des Arabes, à la fin du IX<sup>e</sup> siècle, fut un bouleversement politique, culturel et social, et donc

culinaire. Cette nouvelle civilisation, qui n'était pas purement méditerranéenne, réinterpréta les auteurs

*Pain maltais*



classiques dont elle amalgama le savoir avec la culture culinaire perse. Les nouveaux dirigeants exclurent le porc et le vin de l'alimentation et introduisirent probablement le sucre et les agrumes en Europe. Par ailleurs, à leur arrivée en 870, les Arabes avaient dévasté Malte, la laissant si dépeuplée qu'elle retomba dans un état d'économie naturelle. Lorsqu'ils la reprirent vers la fin du X<sup>e</sup> siècle, l'arabisation de l'île semble avoir pénétré tous les domaines culturels. Les Arabes accordaient une très grande importance à l'élevage des animaux, surtout les chèvres et les moutons, et consommaient beaucoup de produits laitiers. Ils développèrent l'industrie apicole et la pêche et continuèrent à produire de l'huile d'olive, mais cette activité était déjà sur le déclin. D'après les informations dont nous disposons, l'alimentation des classes urbaines et celle des classes rurales étaient très différentes, la première reflétant la forte influence des méthodes de cuisson et des préférences culinaires arabes, alors que la deuxième se fondait sur une tradition et des produits essentiellement locaux.

La domination musulmane prit fin au XII<sup>e</sup> siècle mais la culture islamique avait imprégné l'île si profondément que Malte continua à être considérée comme musulmane bien après être passée officiellement sous

la domination des Normands en 1127. Ce n'est qu'alors que Malte refit son entrée dans la tradition culturelle européenne catholique et latine. Politiquement, socialement et économiquement, Malte devint une partie de la Sicile dont elle importait des produits comme le blé et le vin. De mauvaises récoltes répétées furent catastrophiques et, à partir de la seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle, Malte devint complètement dépendante de l'importation de blé pour sa survie.

Le pain était au centre des habitudes alimentaires. Le statut social était marqué par le type de pain que l'on consommait: le pain blanc était synonyme de pouvoir et d'un certain statut social, à l'inverse du pain de seigle largement consommé par les classes inférieures. Le vin était aussi considéré comme essentiel et consommé en grande quantité, même s'il était surtout importé. La viande et les épices, en tant que symboles de force et de puissance, étaient surtout l'apanage des classes supérieures. Le poisson était relativement négligeable puisqu'il était considéré par l'Eglise catholique comme un aliment de pénitence pour les jours maigres. Les restrictions culinaires étaient en fait des marqueurs de l'identité: on pouvait savoir qui était catholique ou musulman selon ce qu'on mangeait et quand.

## *La transition vers la modernité: les Chevaliers de Saint-Jean*

Malte changea radicalement avec l'arrivée des Chevaliers de Saint-Jean, au XVI<sup>e</sup> siècle. Le quartier

du port se transforma en une zone urbaine hétérogène rassemblant une population originaire de toute

l'Europe, à commencer par les Chevaliers eux-mêmes, issus des meilleures familles aristocratiques, jusqu'au millier d'esclaves «turcs» provenant de toute la région méditerranéenne et au-delà. Cette période fut marquée par les transformations de la Réforme protestante qui renforça le caractère identitaire de l'appartenance religieuse. L'alimentation était régie non pas par les saisons mais par le calendrier liturgique qui dictait quand il fallait manger maigre ou gras, dans une lutte constante entre monotonie et abondance, comme l'illustrent le Carême et Carnaval.

Le début de l'époque moderne fut aussi le temps des grandes découvertes du nouveau monde: la tomate, la pomme de terre et le chocolat faisaient partie de ces nouveaux produits qui se sont répandus, avec de nouvelles idées culinaires, grâce à une autre invention: l'imprimerie. Dans certains cas, il fallut toutefois des siècles, nous le verrons, pour que ces aliments s'imposent réellement dans les traditions culinaires locales. Il fallut parfois de graves crises pour qu'ils soient acceptés. Ce fut le cas du riz que l'on utilisa d'abord comme substitut du blé dans les situations d'urgence.

## *L'influence coloniale des Britanniques*

Le XIX<sup>e</sup> siècle s'inscrivit dans le prolongement du XVIII<sup>e</sup> à l'exception d'une grande nouveauté qui allait changer la scène culinaire maltaise pour toujours. De nouvelles solutions devaient être trouvées

Le fossé entre riches et pauvres se creusa davantage. Si ces derniers craignaient de mourir de faim, les premiers s'inquiétaient de ne pouvoir dépenser autant que l'exigeait leur statut. Les manières de table étaient un autre moyen de distinction entre l'urbain et le rural, le riche et le pauvre. La viande, qui se raréfia, prit de l'importance en tant que symbole statutaire des classes supérieures.

Malte devint de plus en plus dépendante des importations, surtout de blé. Le pain, pilier de la vie, était accompagné de légumes et de fromages. Les pâtes devinrent aussi très populaires et le vin resta aussi important que jamais. A partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, la vigne cessa d'être cultivée, car la culture du coton avait gagné du terrain. Le poisson était toujours considéré comme un aliment de pénitence; de grandes quantités de poisson fumé furent importées du nord, en particulier pendant le Carême. Notons une nouveauté de taille: l'introduction du café. Malte semble avoir été parmi les tout premiers pays européens à goûter ce nouveau breuvage, probablement apporté par les esclaves musulmans. Le chocolat était principalement consommé par les classes supérieures et le thé quasiment inconnu.

pour nourrir une population qui se multipliait rapidement. C'est ainsi que les Britanniques procédèrent à l'introduction forcée de la pomme de terre. La tomate se heurta, elle aussi, à une grande résistance même si



*Agriculture locale*

elle avait été importée en Europe dès le XVI<sup>e</sup> siècle. Elle ne s'imposa en Méditerranée qu'au XIX<sup>e</sup> siècle mais elle changea à jamais la nature de l'alimentation méditerranéenne. Parmi les autres nouveautés apportées par les nouveaux colonisateurs, mentionnons la bière et le thé qui étaient pratiquement inconnus à Malte, et que la majorité des Maltais rejeta jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle. Sous l'influence britannique, la consommation de boissons alcoolisées et de sucre augmenta aussi considérablement. En revanche, le vin perdit un peu de son importance à cause de la popularité croissante du café et du thé.

Si les avancées technologiques firent augmenter la production et baisser les prix, Malte ne connut pas pour autant de révolution industrielle. L'alimentation en général ne s'améliora pas; elle devint juste plus régulière et les crises alimentaires s'espacèrent. Le pain conserva sa première place, suivi par les légumes, les pâtes et le poisson salé. La viande était rare comme dans le reste de l'Europe du Sud. Notons un nouvel aliment particulièrement humiliant, populaire dans le quartier du port, le «gaxin», restes des forces militaires britanniques vendus aux pauvres de Malte. Malte se porta mieux en temps de guerre, lorsque le

quartier du port devint une ruche bourdonnante d'activités dont les retombées économiques se firent sentir dans la majeure partie de la population. L'économie connut néanmoins encore de longues périodes de stagnation une fois la paix rétablie.

Les classes supérieures du quartier portuaire, qui pouvaient plus facilement s'approvisionner en aliments industrialisés, se contentaient encore pour la plupart d'une cuisine familiale italienne et se montraient peu réceptives aux importations étrangères. Les classes rurales de l'intérieur, largement coupées de l'influence britannique, continuaient à prendre une nourriture traditionnelle et simple, à base d'aliments disponibles localement. Mais leur alimentation n'était jamais

## Révolution

Les rythmes des habitudes culinaires maltaises furent bouleversés après la seconde guerre mondiale, qui transforma de fond en comble la société maltaise. Après la guerre, de nombreux Maltais, tentant leur chance à l'étranger, choisirent d'immigrer pendant quelques années, généralement dans des pays anglophones. De retour, enrichis, ils ramenèrent une multitude de nouvelles idées et influences. Alors que le niveau de vie commençait lentement à s'élever, de nombreuses personnes essayèrent de nouveaux produits qu'elles avaient désormais les moyens de s'offrir. Les traditions de l'avant-guerre furent pour la plupart écartées à mesure que les gens cherchaient à oublier les difficultés du conflit et à tourner la page.

identique car elles saisissaient toutes les occasions d'absorber et de copier les modèles alimentaires des classes supérieures. Les classes inférieures urbaines, en raison de leur proximité avec les Britanniques, étaient certainement les plus audacieuses, prêtes à expérimenter de nouvelles idées et de nouveaux produits. Toutes les classes sociales se soumettaient aux rythmes saisonniers et religieux qui dictaient ce qu'il fallait manger, comment et quand. La monotonie quotidienne était interrompue par une série de fêtes, fixes et mobiles. Parmi les premières, les fêtes de village, Noël, Carnaval, Pâques et d'autres fêtes populaires comme celle de l'Imnarja le 29 juin. Les autres étaient surtout des cérémonies de mariage et de baptême ou des rites funéraires.

Ce renouveau toucha tous les aspects de la vie, et surtout l'alimentation. Après la rareté vint l'abondance. Toutefois, l'alimentation changea non



*Câpres, fromages et autres produits maltais*



seulement quantitativement, mais aussi qualitativement. Nombreux furent ceux qui cherchèrent à imiter les maîtres britanniques et commencèrent à consommer des aliments industrialisés «nordiques». Manger comme un Anglais devint un symbole statutaire montrant une mentalité ouverte et moderne. En imitant les Britanniques, c'était un modèle victorieux que l'on suivait.

De nombreux agriculteurs abandonnèrent la terre pour les villes portuaires. Ceux qui pratiquaient encore l'agriculture cherchaient à produire en fonction de la demande du marché plutôt qu'à viser l'auto-suffisance comme jadis. Les femmes commencèrent tout doucement à travailler et la nourriture fraîche n'était plus considérée comme une priorité. La viande, réservée pendant des siècles aux occasions spéciales, devint un aliment quotidien et le pain perdit du terrain. La voie était ouverte pour l'inévitable invasion de l'industrie du fast-food. Avec le rythme de vie, c'est aussi le rythme de l'alimentation qui changea. Les saisons n'étaient plus un problème et les préceptes culinaires religieux cédèrent le pas à la laïcisation

## *L'histoire au présent*

Ainsi, l'histoire alimentaire de la société maltaise traverse une fois de plus une phase de transition. Il faut retourner dans le passé, parfois éloigné, pour comprendre la culture culinaire du présent. La culture alimentaire de Malte est un amalgame d'ancien et de nouveau, le fruit d'un choix éclectique parmi les

de la société. La dichotomie entre les zones portuaires et rurales commença à s'effacer grâce à la normalisation internationale.

Ce n'est que pendant les années 1980 qu'un lent mouvement inverse commença à se faire sentir dans la mentalité culinaire maltaise. De plus en plus sensibilisés à l'importance d'une alimentation saine, les Maltais commencèrent à donner la priorité à la qualité et à la sobriété. Aujourd'hui, ils s'intéressent de nouveau aux produits plus naturels et aux produits méditerranéens, et s'efforcent notamment de ressusciter les recettes et traditions anciennes.

Malheureusement, ce ne sont guère, pour la plupart, que des inventions récentes qui servent surtout à projeter notre idéal du passé pour répondre aux exigences de l'industrie touristique. Plus récemment, ce mouvement «rétro» s'est vu conforté par la marche de Malte vers l'adhésion à l'Union européenne. Menacés par le pouvoir de la Grande Europe, les Maltais retournent à leurs racines pour tenter de découvrir ce qui a forgé leur identité d'aujourd'hui.

tendances et influences de ses différents maîtres, le résultat de siècles d'expérimentations, d'essais et d'erreurs, de mélanges et de nouveautés venues de l'étranger. Ses racines sont solidement ancrées dans la tradition européenne méridionale mais elle ne dédaigne pas ses influences nord-africaines et

britanniques. N'oublions pas que les traditions ne sont pas fixées à l'époque où elles sont nées. Elles se forment et se définissent au cours d'un processus évolutif, long et traumatisant, dans lequel les cultures et les idées se rencontrent et se confrontent puis s'influencent réciproquement. Il n'est pas de culture qui ne soit empreinte d'autres cultures. Toute tradition est le résultat de l'histoire. Or, l'histoire n'est jamais statique. La géographie, l'économie, la technologie, la politique et la religion influencent les changements alimentaires. L'identité, surtout en ce qu'elle touche les traditions culinaires, se renouvelle et se confirme sans cesse. La cuisine est l'art de l'amalgame plus que de l'invention. Elle procède par variations plutôt que par actes de création pure. Des traditions différentes se rencontrent et se combinent, la cuisine de

cour avec la cuisine populaire, la cuisine urbaine avec la cuisine rurale. De même, la cuisine d'un pays peut être absorbée par une autre, de manière souvent imperceptible, par le jeu du va-et-vient des objets, des idées et des personnes.

L'histoire culturelle de l'alimentation est l'histoire des conflits entre des modèles anciens et nouveaux, entre des idées neuves et obsolètes. C'est une histoire des mentalités qui fait la narration des préférences et des rejets. Rien n'arrête le changement. Les générations présentes et futures ont la lourde tâche de concilier le passé, le présent et l'avenir, la tradition et le changement. C'est en trouvant le juste équilibre entre conservatisme et innovation que nous enrichirons notre patrimoine culinaire.

*Varvara Buzilă et Teodorina Bâzgu*

## Moldova

# *Les pains rituels à travers les saisons*

La cuisine moldave est caractérisée par des mets simples et nourrissants. Sa principale contribution à la culture culinaire européenne est la tradition des pains rituels. Ces pains aux formes variées (on en compte plus de 200 sortes) sont de véritables sculptures. Nos pâtisseries maison aux cerises, aux pommes, aux prunes ou à la crème fraîche sont également d'une extraordinaire diversité. Les légumes frais sont

appréciés à la saison chaude; à la fin de l'automne, ils sont mis en conserve en prévision de l'hiver. La viande de volaille est la plus populaire, suivie du porc et, dans le sud, de l'agneau. Le fromage blanc et le fromage de brebis ou de chèvre sont servis nature en hors-d'œuvre, ou mélangés avec de la crème ou de la farine de maïs. Le vin, dont la Moldova produit de nombreux crus, figure couramment sur les tables.

*Buffet de Pâques*





*Offrandes funéraires*

Tous les grands événements de la vie – naissance, mariage, décès – sont l’occasion de grands banquets. Après un baptême, les participants sont invités à festoyer. Deux pains tressés sont offerts au parrain et à la marraine en hommage à leur rôle protecteur. Lors des mariages, la cérémonie, qui dure un ou deux jours, a pour but d’unir les familles des deux époux, les parrains et les marraines. Le repas de noce est fastueux et l’ambiance y est joyeuse: boissons et victuailles sont servies en abondance et les invités boivent à la santé des mariés et leur font des cadeaux. Les principales étapes de la cérémonie sont marquées par des rituels alimentaires: la séparation de la future épouse de ses parents, son arrivée au domicile conjugal et sa transformation en jeune mariée. Pour consacrer les nouvelles relations, les parents de la mariée présentent des pains rituels de différentes formes aux principaux invités. Avant que la jeune fille quitte le foyer parental pour rejoindre celui de son époux, le couple est béni par les parents. Dans le nord et le centre de la Moldova, les jeunes gens s’agenouillent

devant leurs parents, le front posé sur le pain, près d’une table couverte de pains semblables. Ils embrassent le pain, puis celui-ci est distribué aux invités. Dans les villages du sud, la bénédiction a lieu une semaine après le mariage quand les jeunes mariés reviennent chez les parents de l’épouse avec «le pain et le sel». Ils apportent deux pains tressés, signes de leur union, pour demander symboliquement pardon de leurs erreurs passées.

Ce sont les décès qui donnent lieu au plus grand nombre de banquets. Les repas funèbres ne sont pas aussi plantureux que les festins de noce, mais ils



*L’arbre de vie dans les rites du souvenir*

respectent les traditions culinaires et les goûts du défunt. Les proches parentes de ce dernier ne peuvent cuire le pain ni préparer les mets rituels de crainte qu'elles n'attirent la mort sur les convives. Parents, voisins, parfois même tout le village se joignent au cortège qui accompagne le défunt jusqu'à sa dernière demeure. Un grand nombre de pains rituels dont la forme – échelle, pont ou oiseau – symbolise le passage dans l'autre monde sont confectionnés par des femmes n'appartenant pas à la famille proche et distribués aux participants. De grandes quantités de nourriture sont préparées pour que tous ceux qui suivent la procession puissent avoir leur part.

Lorsque le cercueil est enlevé de la maison pour l'enterrement, de nombreuses offrandes symbolisant les objets indispensables à la vie quotidienne sont déposées dans la cour: lit ou couvertures, chaises, ou encore table dressée avec des mets froids et chauds. De nombreuses cruches d'eau, des pains rituels, des friandises et des branches décorées de fruits sont aussi laissés en offrande. Lors des repas funèbres, le plat principal est une bouillie de blé, de fruits secs pilés et

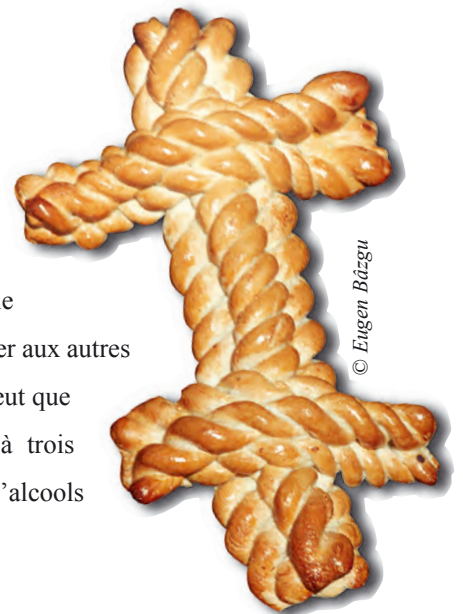
de miel à laquelle, selon la tradition, chaque personne présente doit goûter. Après l'enterrement, les invités reviennent à la

maison du défunt où ils s'attablent pour déguster ses mets préférés. Une fois que le prêtre a béni le repas,

chacun se sert de nouveau de bouillie de blé avant de passer aux autres plats. La tradition veut que l'on serve du vin à trois reprises, mais pas d'alcools forts.

Des repas funèbres sont organisés les troisième, neuvième et quarantième jours suivant les funérailles, puis au bout de six mois, de nouveau au bout d'un an, et ensuite une fois par an pendant sept ans. C'est seulement alors que le défunt est censé avoir définitivement rejoint le monde des morts. Ces repas rituels permettent d'unir les vivants et de rappeler le souvenir du défunt à leur mémoire collective. Les parents, les voisins et tous ceux qui ont apporté leur aide lors des funérailles sont invités à les partager. Tout en mangeant, les convives évoquent le défunt. Chacun reçoit un pain rituel tressé ainsi qu'une bougie.

Les aliments associés aux rites du calendrier sont liés aux rythmes cosmiques du soleil et de la nature. Ainsi, à Noël et la veille du Nouvel An, neuf ou douze mets différents sont préparés avec des produits des champs (céréales, haricots, légumes, fruits). Ils sont offerts aux visiteurs qui viennent chanter des chants de Noël et présenter leurs vœux ainsi que, symboliquement, aux défunts. Des pains rituels sont confectionnés lors de ces fêtes; leur forme dépend de l'occasion et a une signification particulière selon



© Eugen Băzgu



Pains rituels

© Eugen Băzgu



*Le plaisir de boire un verre entre hommes*

M  
O  
I  
d  
O  
V  
a

l'âge et le statut social de la personne à qui le pain est destiné. Le pain de Noël et du Nouvel An, par exemple, est en forme de huit, symbole de l'infini. La veille de Noël, les enfants apportent aux membres de leur famille deux *lipii*, gâteaux plats superposés garnis d'une petite quantité de nourriture. La personne à qui ils sont offerts remplace le gâteau du dessus par de la nourriture venant de sa propre table. Ces échanges rituels entre hôtes et visiteurs se répètent dans toute la communauté.

Le jour de Pâques commémore la résurrection du Christ et célèbre la renaissance de la nature. La veille de Pâques, les familles font bénir à l'église diverses nourritures (œufs colorés en rouge, *pasca* – gâteau rond décoré d'une croix, agneau, fromage et sel) qu'elles consommeront au petit-déjeuner les trois jours suivants. Une semaine après Pâques vient le jour de «Pâques des morts», où vivants et défunts se retrouvent au cimetière. Les familles disposent sur

les tombes des aliments traditionnels des fêtes de Pâques: *pasca*, œufs, friandises, cruches de vin ou d'eau. Elles laissent aussi des vêtements neufs. Toutes les offrandes sont bénies par le prêtre avant d'être distribuées aux pauvres.

A la Pentecôte, célébrée cinquante jours après Pâques, les maisons sont décorées avec des branches de noyer et de tilleul. On sert des cruches de lait bouilli et des *tocmagi* (nouilles faites maison), et on offre aux pauvres des cerises et toutes sortes de gâteaux.

Dans la culture moldave, tous les rites de passage s'accompagnent de repas de fête et de dons de nourriture. En règle générale, ceux-ci sont destinés aux pauvres, aux enfants et aux personnes âgées, et ont pour but de les associer à la célébration commune. Les repas de fête permettent de souder les familles et toute la communauté dans les périodes de crise, de conflit ou de bouleversement social.

*Françoise Gamberdinger et René Novella*

## Monaco

# *Le patrimoine culinaire de la principauté de Monaco*

L'attachement prononcé des Monégasques pour leur terroir provient certainement d'une réminiscence des temps où la principauté, démunie de voies d'accès, devait se suffire à elle-même. En effet, les oliviers, les

citronniers et les orangers assuraient l'existence de ce peuple vieux déjà de plus de 700 ans. De même, la passion des Monégasques pour la mer et pour la pêche est parvenue jusqu'à nous à travers de

### *Pissaladière*



nombreuses générations qui ont perpétué, malgré les difficultés rencontrées au cours de différentes époques, les fêtes religieuses et les coutumes.

## *La Chandeleur*

Le lendemain du 2 février, à la Saint-Blaise, les fidèles se rendaient à l'église se faire bénir la gorge, saint Blaise ayant la réputation de protéger cette partie du corps. Les fidèles faisaient également bénir les semences et un paquet de figues sèches

Aussi, le patrimoine culinaire de la principauté est-il étroitement lié aux traditions religieuses du pays qui jalonnent les saisons.

avec lesquelles on préparait par la suite de la tisane où l'on ajoutait des clous de girofle, des tranches de pomme et de la cannelle. Cette tisane était considérée comme un remède miracle contre les maux de gorge.

## *Le mercredi des Cendres et Carême*

Le repas de midi du mercredi des Cendres était traditionnellement composé d'une soupe de pois

### *Socca*

(mélange d'huile d'olive et de pois chiches, fin comme une crêpe et cuit dans une poêle couverte)

#### **Ingrédients**

250 g de farine de pois chiches  
2-3 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge  
1 cuillère de sel fin, poivre du moulin

#### **Préparation**

Préchauffer le four à température maximale. Mettre la farine de pois chiches dans un grand saladier. Faire un puits et y verser l'huile d'olive. Tout en fouettant, verser au centre 1/2 litre d'eau froide. Mélanger soigneusement pour éviter les grumeaux, passer au chinois. Saler la pâte. Huiler une plaque et y verser 2 à 3 mm de pâte. Cuire à four très chaud avec le grill allumé. Si des bulles se forment, les percer. Poivrer et servir aussitôt en coupant des petits carrés.

chiches. Cette soupe était relevée par des herbes aromatiques telles que la sauge et des feuilles de laurier auxquelles on ajoutait de l'ail. Les Monégasques observaient sévèrement le Carême et avaient coutume de préparer entre autres, à cette époque de l'année, les *barbagiuans*, sorte de gros raviolis de farce maigre à base de riz, de courge ou de blettes et d'œuf, puis frits dans l'huile. Cependant, par la suite, les *barbagiuans* ont été dégustés tout au long de l'année.

## *Pâques*

Le jour de Pâques, après les cérémonies religieuses, chaque famille se réunit autour d'un repas dont les plats traditionnels sont le chevreau et la tourte de blettes, appelée aussi *pasqualina*. Autrefois, des œufs durs peints de toutes les couleurs ornaient la table et



# Fougasse monégasque

Voici une recette typique, difficile à trouver, qui varie de famille en famille mais dont la recette est jalousement gardée et transmise de génération en génération.

## Ingrédients

550 g de farine, 20 g de levure fraîche mélangée avec 1/2 verre d'eau tiède, 200 g de sucre, 200 g de beurre ou de margarine, 1 cuillère à soupe de rhum, 1 cuillère à soupe de curaçao, 1 cuillère à soupe d'anisette, 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 zeste de citron râpé, 2 pincées d'anis en grains, grains d'anis rouge et blanc (fenuyèti), dragées, amandes, noisettes, sucre glace

## Préparation

Mettre la farine dans un saladier. Faire un puits et y

verser la levure et l'eau en mélangeant avec un peu de farine pour faire un levain.

Laisser monter 15 minutes environ.

Ajouter ensuite les alcools, la fleur d'oranger, l'huile d'olive, les grains d'anis, le zeste de citron et le sucre ainsi que le reste de farine.

Mélanger au fur et à mesure en incorporant le beurre par petits morceaux jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple.

Laisser reposer la pâte au minimum 4 heures.

Etaler ensuite la pâte en fine couche dans plusieurs moules préalablement beurrés.

Recouvrir de dragées, d'amandes, de noisettes et de fenuyèti.

Faire cuire à four chaud pendant 20 minutes environ (thermostat 5/6).

A la sortie du four, arroser d'eau de fleur d'oranger et saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Fougasse



les convives s’amusaient à briser l’extrémité de l’œuf de son voisin sans briser le sien. Dans les rues, on vendait les *canestrelis* de Pâques (les échaudés), garnis d’œufs durs colorés en rouge retenus par des croissillons de pâte, ce qui leur donnait l’aspect de petits paniers. Le lundi de Pâques et aux beaux jours du printemps et de l’été, les habitants de Monaco aimaient passer une journée au grand air et allaient déjeuner sur l’herbe des campagnes environnantes ou au bord de la mer. Ils emportaient avec eux le traditionnel *cavagnetu*. Il s’agissait d’un couffin ou d’un panier en vannerie rempli de victuailles froides qui avaient été cuisinées la veille. Ce panier contenait les traditionnels *barbagiuans*, la tourte, l’omelette verte

et la *sardiná*, sorte de pâte souple à base de farine et d’huile d’olive sur laquelle on avait disposé des anchois, du *machetu* (mousse d’anchois), des olives et de l’ail. Durant ces pique-niques, plusieurs familles se rassemblaient et partageaient le *cundiún*, sorte de salade estivale composée de tomates, de poivrons et de thon. De nos jours, la mairie perpétue cette tradition en organisant, à la fin du mois de juin, un repas champêtre au milieu des oliviers du parc Princesse-Antoinette, qui offre aux Monégasques l’occasion de se rassembler. Le comité des fêtes de la Saint-Roman organise également, à la fin du mois de juillet et au début du mois d’août, deux repas champêtres dans les jardins Saint-Martin.

## Stockfisch à la monégasque

### Ingrédients (pour 6 personnes)

2 demi-stockfisch trempés (morue séchée à l’air)  
6 pièces de boyaux de stockfisch trempés  
1 poivron rouge, 1 poivron vert  
3 gros oignons hachés  
3 beaux poireaux  
1/2 céleri branche émincé  
1 kg de tomates fraîches coupées en dés (ou une boîte de tomates concassées)  
ail, persil  
herbes de Provence  
1 cuillère de curry  
huile d’olive  
petites olives noires du pays  
6 pommes de terre moyenne

### Préparation

Eplucher et parer soigneusement le stockfisch, le couper en gros dés.  
Couper les boyaux en lanière. Dans une cocotte, mettre 10 cl d’huile d’olive et faire fondre les oignons, les poireaux, le céleri, sans faire colorer.

Couper les poivrons en gros dés, et les faire sauter à part dans une poêle avec un peu d’huile d’olive, puis les adjoindre aux légumes dans la cocotte.

Ajouter le stockfisch dans la cocotte, et laisser mijoter quelques instants à couvert avec les légumes et le curry.

Faire revenir les tomates dans une poêle avec l’huile d’olive et les herbes de Provence, ajouter dans la cocotte.

Dans une petite casserole, chauffer légèrement 5 cl d’huile d’olive et y jeter l’ail et le persil hachés, les cuire doucement sans les faire colorer, puis les ajouter dans la cocotte.

Ajouter enfin les boyaux, un peu de sel et de poivre, un peu d’eau si nécessaire. Mélanger délicatement avec une cuillère en bois, et laisser mijoter au minimum pendant une heure.

Ajouter les pommes de terre coupées en gros dés, et terminer la cuisson. Rectifier l’assaisonnement. Avant de servir, ajouter les petites olives noires du pays.



Barbagiuans

## *Noël monégasque*

Pour les pays chrétiens, Noël a toujours été une grande fête de famille. A Monaco, la veille de Noël, la famille se réunissait dans la maison paternelle pour y prendre ensemble le repas du soir. Avant de se mettre à table, le plus jeune de la famille, tenant un rameau d'olivier qu'il trempait dans un verre de vin vieux, s'approchait du feu de bois qu'on allumait dans la cheminée et y traçait le signe de Croix en prononçant les paroles: «*Parmura auriva, u ma se ne vā e u ben arriva*» (Par la vertu de l'olivier, que le mal

disparaisse et que le bien à jamais règne). Il buvait un peu de ce vin et passait ensuite la coupe à tous les membres de la famille réunis autour de l'âtre en commençant par l'aîné. Puis la famille prenait le repas. La table était recouverte d'une nappe blanche. Les plats de circonstance étaient le savoureux *brandaminciùn*, sorte de brandade de morue, le *cardu* en sauce blanche, c'est-à-dire le cardon, les *friscioei* (beignets) de pommes et la fougasse, gâteau traditionnel parsemé de *fenuyëti* (grains d'anis sucrés,

rouges et blancs). Au milieu de la table de Noël trônait toujours «*u pan de Natale*», le pain de Noël, de forme ronde, sur lequel quatre noix sont disposées en croix. Il porte en son centre un rameau d'olivier et d'oranger avec leurs fruits. Après la bénédiction de l'âtre, ce pain est porté solennellement au centre de la table et doit y rester jusqu'à l'Épiphanie, ainsi que les treize desserts. Dans l'intervalle des repas, les quatre coins de la nappe sont relevés pour protéger les plats. D'après les anciennes croyances, l'accomplissement de ce rite était, pour la maison et pour les récoltes, une promesse d'abondance et de prospérité. Les plats contenant les treize desserts étaient constamment garnis jusqu'à l'Épiphanie. Ils étaient composés de: raisins blancs ou noirs, trois fruits qu'on écrase (noix, amandes, noisettes), trois fruits secs (figues sèches, raisins secs, pruneaux), deux agrumes

(oranges et mandarines), deux fritures (beignets de pommes et ganses), poires et pommes de saison.

Pour les enfants étaient également préparés les *mariote e gali*. Les *mariote* étaient des gâteaux que l'on confectionnait à la Noël avec le surplus de la pâte de la fougasse. Elles avaient la forme d'une poupée, un peu comme les bonshommes de pain d'épices que l'on vend dans les foires; la *mariota* était le cadeau de Noël des petites filles. Les garçons recevaient un coq, *u galu*, fabriqué avec la même pâte. Des dragées formaient les yeux et la bouche; le corps était parsemé de grains d'anis.

Tout au long de l'année, les Monégasques consommaient pour le déjeuner (*dernā*) du vendredi *u stocafi*, le stockfisch, plat élaboré à base de morue

## Proverbes monégasques

***E megliu ün pulastru anchoei che üna galina deman.***

Mieux vaut un poulet aujourd'hui qu'une poule demain.

***Grussìe cuma ün pan d'oerdi.***

Grossier comme un pain d'orge.

***Natale ün famiglia cun'na tora ben garnia e na dinda ben rustia.***

Noël en famille, avec une table bien garnie et une dinde bien rôtie.

***Cü ā denti nun ā pan, Cü ā pan nun ā denti.***

Qui a des dents n'a pas de pain, qui a du pain n'a pas de dents.

***Dui pai che sortu d'u meme turelu nun se semigliu.***

Deux pains qui sortent du même pétrin ne se ressemblent pas.

***Galina veglia fa bon brodu.***

Vieille poule fait bon bouillon.

***Cun de pan e de vin, se po envitā u vijin.***

Avec du pain et du vin on peut inviter le voisin.

***Ün pastu forte e l'autru mezan mategne l'omu san.***

Un repas abondant et l'autre moyen gardent l'homme en bonne santé.

***Ventre zazün nun scuta nüsciün.***

Ventre à jeun n'écoute personne.

***Fo büve u vin vegliu e l'eri nevu.***

Il faut boire le vin vieux et l'huile nouvelle.

***Ciacün sa seche buglie ent'a so pignata.***

Chacun sait ce qui bout dans sa marmite.

séchée, de tomates et de piment. En casse-croûte étaient également dégustés le *machetu*, sorte de pâte d'anchois que l'on étalait sur une tartine de pain, et la *fariné*, mince crêpe à base de farine de pois chiches, appelée de nos jours *socca* à Nice.

Naturellement, certaines de ces recettes se retrouvent dans les villes environnantes, en Provence ou en Italie, témoignage du partage d'un héritage commun adapté selon les traditions et le savoir-faire des cuisinières.

## Bibliographie

*Quelques notes sur les traditions de Monaco*,  
Louis Notari, Imprimerie nationale de Monaco  
S.A., 1960

*Notre passé*,  
Louis Canis, Comité national des traditions monégasques, 1963

*Le Comité national des traditions monégasques*,  
Musée du Vieux-Monaco, Monaco City

*Saveurs de Monaco:*  
*Les recettes authentiques*,  
Paul Mullot, Epi éditions, 2003

*Cuisine monégasque, Cūjjina de Munégu:*  
*100 recettes*,  
Jean et Danièle Lorenzi

*En parcourant la Côte d'Azur*,  
Gabriel Ollivier, Editions Les flots bleus,  
Monte-Carlo



*Bert Natter*

P a y s - B a s

# *Vingt-deux minutes à table*

Pour décrire la cuisine d'un pays, on pourrait être tenté de faire appel à un spécialiste étranger afin d'exclure tout risque de surévaluation de l'art

culinaire national. Heureusement, ce risque n'est guère à craindre en ce qui concerne la cuisine hollandaise. Certes, on peut apprécier sa soupe aux pois,

*Johannes Vermeer (1632-1675), La laitière*



© Rijksmuseum, Amsterdam

son *hutspot* (salmigondis) et son ragoût, mais de là à s'enorgueillir de ces plats ou à tirer son identité nationale du chou, il y a une marge. Non... Les Hollandais sont fiers de ce qui fait la grandeur d'un petit pays: la bataille contre l'eau, nos peintres, nos footballeurs et notre indestructible *gezelligheid* (ou ambiance intime et agréable, selon le dictionnaire).

Les Hollandais aiment à être ce qu'ils appellent *gezellig*. De fait, ils sont si fiers d'être *gezellig* qu'ils

ont créé pour cela un mot qui n'a d'équivalent dans aucune autre langue. *Gezelligheid* se dit à propos d'une réunion agréable mais n'a rien à voir avec l'hospitalité. Les Hollandais désignent ainsi ces instants où ils ne sont occupés à rien sinon à être.

Dans un foyer hollandais, chaque chose a son heure convenue: petit-déjeuner, café, déjeuner, thé et dîner. Ces pauses entre travail et repos, ces instants où nous sommes ensemble, doivent être *gezellig*. Ce type de *gezelligheid*, chacun la réserve à sa propre



Jan Steen (1626-1679), La joyeuse compagnie





Floris van Dijck (1575-1651), Nature morte aux fromages

famille. Parents, amis, voisins immédiats et proches collègues peuvent prendre part à ce plaisir à condition qu'ils l'aient annoncé à l'avance. Même prendre un café en passant se fait, en général, sur rendez-vous. En effet, tout *gezellig* qu'il aime à être, il est difficile d'exaspérer davantage un Hollandais qu'en se présentant chez lui à l'improviste alors qu'il est à table. Avec un peu de chance, on vous fera entrer puis on vous tiendra aussitôt à l'écart, mais il est plus probable qu'avant même d'avoir pu mettre le pied dans la porte, vous vous entendiez dire: «Désolé mais nous allions justement passer à table.»

La cuisine traditionnelle hollandaise se prête mal aux visites inopinées: tout doit être prêt en même temps. Or les pommes de terre prennent du temps à préparer, les légumes bouillis ont vite fait de tourner en purée et il est délicat d'offrir aux hôtes la moitié d'une boulette de viande. Faire se succéder toute la soirée des petits plats chauds et froids, comme cela

se fait dans la Sud? Ce n'est pas ce que les Hollandais appellent un repas, juste des amuse-gueule.

La Hollande n'est pas réputée pour l'excellence de sa cuisine, mais cela n'a pas empêché un certain repas de jouer un rôle important dans l'histoire de la nation. La Maison royale remonte aux ancêtres de Guillaume d'Orange, révérend aujourd'hui encore comme le «père de la patrie». Les chefs à son service ont connu la célébrité à travers l'Europe. Ce prince, principal meneur de la révolte contre l'occupant espagnol, fut assassiné à Delft le 10 juillet 1584. Selon un témoin, le meurtre aurait eu lieu à la fin du repas, une fois que le prince eut vidé un dernier verre de vin. On dit aussi que Guillaume avait si bien arrosé son repas qu'il aurait été absolument incapable de prononcer ses célèbres dernières paroles: «Mon Dieu, ayez pitié de moi et de mon pauvre peuple.»

Les Hollandais se soulevèrent contre les Espagnols en 1568. La guerre de trente ans ne prit fin qu'en 1648, avec le Traité de Westphalie. Dans l'un de ses ouvrages historiques, Voltaire relate une curieuse anecdote sur la manière dont advint, en 1609, la trêve de douze ans entre les parties en guerre. Lorsque l'ambassadeur espagnol Spinola et le diplomate Richardot se rendent à La Haye en 1608 afin de négocier un armistice avec les Hollandais, ils voient en chemin une dizaine de personnes descendre d'une petite embarcation. Elles s'assoient sur l'herbe et chacun sort son pain, son fromage et sa bière. Devant cette scène, l'ambassadeur espagnol s'enquiert auprès d'un paysan de l'identité de ces gentilshommes. «Ce sont des membres des Etats généraux, nos souverains seigneurs et maîtres», répond le paysan. Et l'ambassadeur de déclarer à son entourage: «On ne peut pas vaincre pareils gens. Le mieux est de faire la paix.»

Mais quand vient la fin de la trêve, en 1621, les combats reprennent de plus belle. Malgré la guerre, la Hollande entre dans son âge d'or: la République va régner sur le commerce mondial durant 150 ans. Comment l'unique contribution faite au patrimoine culinaire mondial par un pays jouissant d'un quasi-monopole sur le commerce des épices peut-elle se résumer au beignet frit? Cela reste un mystère.

En l'absence de monarchie absolue, le pays ne possédait pas de culture de cour florissante. Les principaux acteurs de la vie culturelle étaient des

bourgeois, de sages marchands qui amassaient des fortunes dans les colonies. Malgré les récits de banquets somptueux, l'abondance affichée dans les natures mortes et les généreuses recettes trouvées dans les livres de cuisine de l'époque, on imagine mal les Hollandais disposés à dépenser beaucoup d'argent en choses éphémères, d'autant moins si, pour les apprécier, il faut les faire disparaître dans le tube digestif.

Les habitants des splendides demeures le long des canaux ne rechignaient sans doute pas à faire parade de leurs somptueuses natures mortes. Et ces peintures nous apprennent quelque chose sur la culture alimentaire de l'époque; par exemple, qu'il était d'usage de présenter les animaux sur la table aussi intacts que possible, de préférence encore dotés de la tête et du reste. Aujourd'hui, nous faisons tout pour que la nourriture semble plutôt sortir droit de l'usine que de la nature. Même chez le boucher, nous n'aimons pas voir les morceaux identifiables d'un animal. Avant d'atterrir dans les présentoirs frigorifiques du supermarché, la viande est mise en barquettes sous cellophane, où de vulgaires blancs de poulet, deux à deux, prennent des allures d'élégant décolleté. Quant aux légumes, tout propres et prédécoupés qu'ils sont à l'abri de leur sachet en plastique, personne n'irait penser qu'on les a tirés de terre. Tout ce qui est mort doit faire oublier sa vie antérieure. Nous sommes tellement habitués à consommer des aliments prétraités que nous ne savons plus que faire des ingrédients naturels.



*Daniel Vertangen (1598-1681), Portrait de Dima Lems, femme de Jan Valckenburgh*

Comment nous avons su donner bon goût aux choses non comestibles, telle est l'histoire de notre nourriture. Prenez les innombrables façons de préparer le café: quelle longue route ont dû parcourir ces baies disgracieuses pour devenir le carburant *gezellig* de la famille hollandaise! Et cela pour un breuvage dont le psychologue Robert C. Bolles (1928-1994) dit qu'il est «amer et sans caractère», rappelant que la première fois que l'on boit du café, le goût en est exécrable. Mais au bout de quelques milliers de tasses, on ne peut plus s'en passer. Les enfants ne l'aiment pas, les adultes qui n'y sont pas habitués ne l'aiment pas, les rats ne l'aiment pas: personne n'aime le café, affirme-t-il, sauf ceux qui en ont déjà absorbé une énorme quantité.

Nombreux sont ceux qui croient que nos ancêtres étaient constamment en quête de saveurs nouvelles et toujours plus raffinées; or il n'en est rien. On oublie que le fromage n'est à l'origine qu'un moyen de conserver le lait. Toutes sortes de conditionnements qui flattent nos palais – salage, saumurage, confiture, fumage et marinade – étaient destinés à conserver les produits avant l'avènement du réfrigérateur.

On trouve description de ces nombreux modes de conservation dans les livres de cuisine de l'âge d'or. Il était fréquent que les auteurs de ces ouvrages tirent leurs recettes d'autres livres de cuisine, mais de nouvelles méthodes ont certainement été introduites par les immigrants qui affluaient alors des quatre coins de l'Europe.

A cette époque, Amsterdam était la capitale commerciale de la planète et la deuxième ville d'Europe par sa taille. Au moins un tiers de sa population était d'origine étrangère. Pas moins d'un million d'immigrants se sont établis en Hollande entre 1600 et 1800, dont les trois quarts pour des raisons économiques.

Cet afflux massif de populations étrangères a-t-il laissé des traces dans le patrimoine culinaire hollandais? Difficile à dire. Ironie de la chose, l'influence la plus manifeste est celle de l'occupation espagnole. Après le siège de Leyde, les Espagnols auraient laissé derrière eux, le 3 octobre 1574, une casserole de *hutspot* – bien que le plat ne contînt pas les deux principaux ingrédients de l'actuelle version, carottes et pommes de terre, mais une viande épicée garnie d'oignons et de panais.

De même, les mouvements migratoires de la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle n'ont guère influencé la cuisine hollandaise. Lorsque l'ancienne colonie du Surinam se voit accorder l'indépendance, dans les années 1970, pas moins de 300 000 personnes – la moitié de la population surinamaïse – décident de venir s'installer aux Pays-Bas. Pourtant, quiconque cherche des produits surinamaïses dans un supermarché bien achalandé repartira les mains et l'estomac vides. Pour acheter leurs produits, les Surinamaïses vont au marché dans les grandes villes, où l'on trouvera peut-être un ou deux restaurants surinamaïses, mais guère plus.

En revanche, la cuisine hollandaise garde la mémoire d'une autre colonie: l'Indonésie. En témoigne notamment le *rijsttafel* («table de riz»), mélange de petits mets provenant de différentes régions de l'Indonésie. Il ne s'agit pas d'un plat traditionnel mais d'une invention des colons hollandais rapportée dans la mère patrie après l'indépendance de l'Indonésie à la fin des années 1940.

Dans les années 1970, beaucoup d'Espagnols et, plus tard, également des Turcs et des Marocains, sont venus en Hollande comme travailleurs immigrés; pour autant, n'allez pas imaginer que les Hollandais cuisinent paella, couscous ou pilaf une fois par semaine. Au mieux, nous achetons des produits prêts à consommer – amuse-gueule, snacks et fast-food – provenant de ces pays, mais les modes de préparation et les plats n'ont guère trouvé place dans nos cuisines.

La cuisine hollandaise est une cuisine pratique. Dans *Allerhande*, magazine gratuit publié par la chaîne de supermarchés Albert Heijn, les recettes ne présentent pas seulement les ingrédients nécessaires à la préparation du plat mais aussi le temps de préparation, le coût par portion et le nombre de kilocalories, ainsi que la teneur en graisses, protéines et hydrates de carbone.

En 2003, Albert Heijn a fait paraître une enquête intitulée «Comment les Hollandais mangent-ils?». En voici les conclusions: un repas chaud est pris en commun autour d'une table à places et à heures fixes, entre 17 h 30 et 18 h 30, en un temps record de 22 minutes (dessert compris!). En semaine, le temps de préparation global d'un repas chaud avoisine trente-deux minutes en moyenne. Aliments sautés et woks font désormais partie intégrante du paysage

*Aert van der Neer (1603-1677), Clair de lune sur une rivière*



culinaire. Parmi les dix ustensiles de cuisine les plus prisés, la poêle a été largement détrônée en faveur du micro-ondes et du wok. Toujours selon l'enquête, pour établir le menu, la santé vient en premier lieu, suivie d'assez loin du coût. Pommes de terre, légumes et viande perdent de plus en plus de terrain sur les pâtes et le riz. Pizza, lasagne et *shawarma* (kebab) sont les mets étrangers favoris.

Pour un Hollandais, engloutir un repas en semaine, dessert compris, est l'affaire de vingt-deux minutes

en moyenne. Sans doute la plupart des Hollandais trouveraient-ils cela plutôt long si leur venaient à l'esprit toutes les choses utiles qu'ils pourraient faire durant ce laps de temps. Par ailleurs, ce chiffre laisse songeur... Combien de temps passe-t-on à table dans d'autres pays?

Pour la préparation des repas, les Hollandais regardent de plus en plus souvent au-delà des frontières, comme s'ils étaient en quête de surprises et de nouvelles saveurs pour changer du traditionnel repas du

*Rembrandt van Rijn (1606-1669), Les Paons morts*



soir composé de pommes de terre bouillies, d'un morceau de viande et de légumes cuisinés (au printemps et en été) ou de la traditionnelle purée aux choux, le *stampot* (en automne et en hiver). Mais ces plats étrangers, quels sont-ils au juste? Pizza, *shawarma* et aliments sautés. Qu'ont-ils en commun? Ils sont faciles à préparer et ne donnent pas beaucoup de vaisselle à faire.

Non, la cuisine métissée hollandaise n'est pas le fruit d'une évolution des goûts et d'un élargissement des horizons. Aujourd'hui, au vu de notre nourriture dépourvue de toute référence à la nature, on serait enclin à penser que les pulsions inconscientes ou l'héritage de l'évolution n'interviennent plus lorsque nous achetons et cuisinons nos aliments. Mais la bête qui est en nous ne s'assagit pas. Notre repas n'est pas composé en fonction de ce qui est sain, bon marché ou agréable au palais, mais en fonction de ce que nous n'avons pas. Depuis toujours, la présence ou l'absence de certains ingrédients jouent un rôle décisif. Notre cuisine est déterminée par le temps que nous sommes capables ou désireux de lui consacrer. Pour rechercher, trouver ou goûter de nouveaux pro-

duits, il faut vouloir et pouvoir passer du temps dans sa cuisine pendant la semaine.

Bien entendu, il nous arrive de réserver du temps pour un repas, à la maison ou au restaurant. Nos restaurants jouissent d'ailleurs d'une faveur internationale grandissante. A la maison, nous faisons parfois un effort de cuisine particulier. Lorsqu'il reçoit des invités (on les appelle les «mangeurs»), le maître du logis hollandais s'affaire longuement auprès de sa cuisinière électrique dernier cri, déployant tout son art et toutes ses casseroles pour préparer à partir d'ingrédients exotiques des plats originaux proposés par des livres de cuisine en vogue.

Mais il s'agit là des cuisiniers du dimanche. Le vrai cuisinier hollandais – espèce menacée d'extinction – est une femme, une mère nourricière. Elle a toujours un sac de pommes de terre en réserve à la cave, un jardin regorgeant de choux et de légumes racines et, dans le garde-manger, une casserole de ragoût ou de boulettes de viande figés dans leur sauce. Elle n'attend pas de visiteurs car ce serait, comment dire, ce serait renoncer à être... *gezellig*.





Henry Notaker

## Norvège

### *Entre tradition et innovation*

Pas moins de trois chefs norvégiens ont déjà gagné le prestigieux Bocuse d'Or, récompense suprême décernée lors du Concours mondial de la cuisine, qui se tient tous les deux ans à Lyon sous l'impulsion de Paul Bocuse. D'une certaine manière, cette reconnaissance pourrait suffire à réhabiliter la cuisine norvégienne, dont la piètre réputation remonte à plus d'un millénaire. Une anecdote datant de 1247 illustre ce qui attendait dans le Grand Nord les visiteurs étrangers venus des régions plus fertiles d'Europe méridionale. Cette année-là, le cardinal Guillaume de Sabine, envoyé du pape, arrive en Norvège pour participer à la cérémonie de couronnement du roi Haakon Haakonsson. Le cardinal raconte à ses hôtes qu'avant son départ on l'a prévenu que la nourriture n'était pas très bonne en Norvège et que la seule boisson qu'on lui servirait serait le *blanda*, mélange aigre d'eau et de petit-lait. Pourtant, il sera agréablement surpris par la qualité des mets et des boissons, ce qui s'explique par le fait que la Norvège est, à cette époque, sortie de l'ère des Vikings et entrée dans une culture plus raffinée. Malheureusement, l'expérience positive du cardinal ne mettra pas fin

aux rumeurs ni aux préjugés, même si, au cours des siècles suivants, de nombreux visiteurs étrangers se répandront en éloges sur la qualité des aliments de base norvégiens, comme le saumon, la viande de renne et les fraises.

Le faible développement de l'art culinaire professionnel en Norvège tient sans doute au fait qu'après le Moyen Age, la Norvège – contrairement à la plupart des grands pays européens – n'a eu quasiment aucune noblesse, et par conséquent aucune tradition de cour. Les membres de l'élite se limitaient à quelques familles de hauts fonctionnaires, de propriétaires terriens et de riches marchands. De même, dans les villes, la classe moyenne aisée n'était pas assez importante pour jeter les bases d'une culture gastronomique moderne. La culture gastronomique norvégienne en tant que telle n'est née qu'au cours des dernières décennies; c'est d'ailleurs depuis cette période que la Norvège compte des chefs de grande renommée.

La nourriture servie au cardinal Guillaume, à Bergen, était sans nul doute équivalente à celle qu'il avait

l'habitude de consommer lorsqu'il se trouvait dans des régions situées plus au sud. En effet, les élites des différents pays européens entretenaient de bonnes relations, et les modes se propageaient rapidement. Cependant, la nourriture des classes aisées différait beaucoup de celle du reste de la population. La littérature scandinave fournit de nombreux exemples de ce clivage.

Le poème médiéval islandais *Rígsthula*, qui date du XIII<sup>e</sup> siècle, raconte les pérégrinations du dieu scandinave Ríg. Au cours de ses voyages, il se rendit dans trois demeures, dont chacune correspondait à un niveau social différent. Dans chacune, il s'unit avec la maîtresse de maison et, de ces relations, naquirent trois enfants. A l'évidence, le poème décrit et essaie d'expliquer la société de classes de l'époque médiévale. Le premier garçon, brun et laid, avait le dos voûté et la peau fripée. Il s'appelait Træl<sup>1</sup> et devint esclave. Le deuxième avait les yeux clairs et les joues rouges. Son nom était Karl<sup>2</sup> et il devint fermier. Le troisième avait les cheveux blonds et la peau dorée. Il s'appelait Jarl<sup>3</sup> et devint chevalier et guerrier. Pour que les lecteurs (ou plutôt les auditeurs) puissent croire à cette histoire, la description des demeures doit permettre de reconnaître la classe sociale de leurs habitants. Le poème décrit donc le mobilier, les vêtements des femmes et la nourriture qui est servie. Dans la première maison, Ríg reçut en guise de repas une simple soupe accompagnée d'un croûton de pain bis. Dans la deuxième, il eu droit à du ragoût de veau. Dans la troisième, sur la table recouverte d'une

nappe et de pièces d'argenterie, la maîtresse de maison lui servit du pain blanc, du vin et de la volaille rôtie:

**Sur la table, elle a posé  
 des plats en argent, de la viande succulente  
 et des oiseaux rôtis.  
 Le vin fut servi dans des coupes,  
 des gobelets décorés  
 Ils ont bu et discuté  
 Tout le long de la journée.**

*L'Edda poétique*

Le pain blanc et le vin étaient bien sûr des denrées importées. La *Saga d'Egill*, d'origine islandaise, décrit le voyage d'un marchand qui se rend en Angleterre afin d'y vendre du stockfisch et d'y acheter du blé, du miel et du vin pour Harald Hårfagre, roi de Norvège de la fin du IX<sup>e</sup> siècle. Cependant, ce commerce n'était pas toujours vu d'un bon œil. Plus tard, un autre roi, Sverre Sigurdsson, reprochera aux marchands allemands d'acheter trop de stockfisch et de beurre, et d'inonder en retour la Norvège de vin bon marché, ce qui favorisait l'alcoolisme.

La diatribe de Sverre n'aura que peu d'effet. Les contacts des Norvégiens avec les pays étrangers se poursuivent, d'une part à cause des retombées économiques du commerce maritime, d'autre part à cause de l'immigration. Bergen devient un grand



*Petite sélection de fromages traditionnels norvégiens. Au premier plan à gauche, le gammelost; le brunost est à droite. Au deuxième plan, un fromage frais, au goût prononcé, appelé pultost et qui, moins prisé que le brunost, était généralement mangé sur du pain par les domestiques ou les gens du peuple*

centre pour les marchands de la puissante ligue hanséatique d'Allemagne du Nord. Des artisans originaires des pays bordant la mer du Nord s'installent dans des villes plus petites, le long de la côte, en apportant leur savoir-faire, mais aussi leurs habitudes alimentaires. En outre, à la fin du Moyen Age, la Norvège a perdu son indépendance et est passée sous la domination de Copenhague. Par conséquent, du nord au sud du pays, tous les fonctionnaires viennent du Danemark ou du moins ont reçu une éducation danoise et sont de culture danoise.

Le pays administré par ces étrangers reste une société paysanne jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. La majorité de la population vit de l'agriculture ou de la pêche. Il est donc normal que les traditions culinaires tournent autour des produits régionaux ou locaux, souvent préparés à la maison. Néanmoins, les habitudes alimentaires norvégiennes et étrangères ne forment pas deux univers totalement distincts. De fait, la cuisine norvégienne a toujours été marquée par la rencontre entre la culture rurale locale et des traditions en partie urbaines et en partie aristocratiques venant d'autres pays européens.

## *La nourriture traditionnelle de la paysannerie*

La cuisine traditionnelle norvégienne est tributaire d'une très courte saison de culture et d'un hiver rigoureux et très long. La plupart des menus

traditionnels sont élaborés à partir d'ingrédients conservés par salaison, séchage ou certaines formes de fermentation. Les épices ne sont guère utilisées,

### *Porridge d'avoine*



car elles sont rares et chères. La plupart des plats traditionnels privilégient encore la qualité naturelle des matières premières et seuls les parfums de la nature sont utilisés en guise d'assaisonnement.

La Norvège continentale s'étend de 58° à 71° de latitude Nord, ce qui explique la brièveté de la période de végétation: 190 jours dans le sud, et seulement 100 jours dans le nord et les montagnes. Ce sont les courants chauds du Gulf Stream qui permettent à la Norvège d'avoir une agriculture. En ce qui concerne les légumes, la Norvège essaie de produire elle-même des variétés qui se conservent, comme les pommes de terre, les carottes, les oignons, les choux et les rutabagas, également appelés «oranges nordiques». Il convient de noter que le climat froid présente aussi des avantages. Ainsi, les légumes, les baies et les autres fruits mûrissent lentement au cours des longues journées de l'été nordique, ce qui leur donne beaucoup d'arôme et un goût très sucré. De plus, la situation septentrionale de la Norvège, la proximité de la mer, la dispersion des exploitations agricoles et les normes élevées en matière de production agricole contribuent à la rareté des maladies graves, aussi bien chez les animaux que chez les plantes.

Autrefois, les habitudes alimentaires de la Norvège variaient d'une région à l'autre en fonction des ressources locales. Par exemple, la consommation de poisson frais était beaucoup plus importante dans les régions côtières qu'à l'intérieur des terres, où l'alimentation était à base de produits laitiers, de céréales

et de viande. Cela dit, on mangeait très peu de viande et de poisson. La plupart des gens se nourrissaient principalement de porridge et de pain scandinave, de fromage et de lait caillé. Lorsque les fermiers abattaient du bétail, ils vendaient les meilleurs morceaux et ne gardaient que les entrailles et le sang. Sur la frange côtière, les pêcheurs consommaient les poissons moins prisés, alors que les morues étaient généralement séchées et exportées. Tandis qu'en matière de chasse les autres pays européens instauraient des lois rigoureuses et des privilèges, la Norvège permettait aux roturiers de chasser dans les forêts. Cependant, le gibier finissait rarement dans l'assiette des chasseurs: il était vendu aux hauts fonctionnaires et autres membres de l'élite qui, comme leurs pairs dans bon nombre de pays européens, considéraient le gibier comme une marque de leur situation sociale.

Le poète et écrivain norvégien Jens Bjørneboe rend hommage aux traditions culinaires de divers pays dans son long poème intitulé *A propos des lieux sur la terre et de la nourriture que j'aime*. Il présente ainsi deux des produits norvégiens les plus typiques:

**De plus, j'ai mangé,  
dans la vieille et pluvieuse Norvège,  
les deux choses  
qui ont élevé le pays  
au niveau d'une nation culturelle:  
de la truite fermentée et  
du vieux fromage.  
Nourriture de ducs et de propriétaires  
fonciers!**

## *Les produits laitiers, composante essentielle de l'alimentation quotidienne*

Le *gammelost* (vieux fromage) est un produit traditionnel qui a longtemps été très consommé, mais est tombé en désuétude avec l'introduction sur le marché norvégien de nouvelles sortes de fromage. Aujourd'hui, le *gammelost* est devenu une curiosité, complètement marginalisée aussi bien dans la nourriture quotidienne que dans les menus de fête. Beaucoup d'autres variétés de fromage et plusieurs plats à base de lait – aigres ou sucrés – forment la composante essentielle de la nourriture «traditionnelle» norvégienne. Le porridge à la crème aigre était un plat de fête, préparé pour les grandes occasions et les fêtes annuelles. Ce porridge figurait parmi les «présents» fréquemment offerts lors d'une naissance ou d'un mariage.

L'utilisation du petit-lait est probablement l'un des éléments les plus originaux de la cuisine norvégienne, qui ne partage cette tradition qu'avec l'Islande et les parties septentrionales de la Suède. Le petit-lait est le liquide légèrement sucré qui reste après la fabrication du fromage. Mélangé à de l'eau, il était servi comme boisson: c'est le *blanda*, contre lequel le cardinal Guillaume avait été mis en garde. On en faisait aussi

de la soupe, ou bien on le transformait en *prim* (fromage léger) ou en *mysost* (fromage dur moulu sous forme de brique). Le fromage doux était le plus apprécié et donc le plus cher, tandis que le fromage à base de petit-lait aigre était le repas des serviteurs; on le mangeait avec le pain à la place du beurre. Ce fromage à base de petit-lait a peu à peu disparu dans la dernière partie du XIX<sup>e</sup> siècle avec l'arrivée sur le marché du *brunost* moderne (fromage brun).

Toujours populaire, le *brunost* est l'un des aliments qui manque le plus aux Norvégiens exilés à l'étranger. C'est presque un plat national. Ce fromage dur, de couleur brune, n'est produit qu'en Norvège, et d'aucuns prétendent que seuls les Norvégiens peuvent apprécier son goût de caramel. Le *brunost* est normalement fabriqué avec un mélange de lait de vache et d'une petite quantité de lait de chèvre. La version au pur lait de chèvre s'appelle *ekte geitost* (véritable fromage de chèvre) et son goût est plus fort. En Norvège, ces fromages se consomment habituellement sous forme de fines tranches sur du pain bis au petit-déjeuner ou au déjeuner.

## *Le poisson fermenté*

Le poisson mi-fermenté ou totalement fermenté résulte de cette façon particulière de conserver le

poisson qui caractérisait les régions subarctiques. Jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, le hareng fermenté était



*Stockfisch en train de sécher à Lofoden*

couramment consommé par les populations les plus pauvres du littoral, car sa préparation ne nécessitait que peu de sel. Appelé *bondegods* (provisions des paysans), il était exclu des circuits de vente normaux. Quant au hareng plus fin, salé à point avec du sel importé, il était appelé *kjøpmannsgods* (provisions des marchands). Au XIX<sup>e</sup> siècle, la consommation de hareng fermenté a progressivement baissé, surtout à cause d'une campagne très active menée par les médecins, qui jugeaient ce poisson «pourri» dangereux pour la santé. Cependant, le poisson d'eau douce fermenté,

et en particulier la truite, est resté une tradition jusqu'à nos jours, même s'il ne constitue plus une composante essentielle du régime alimentaire des Norvégiens. En fait, la consommation de truite fermentée a repris, notamment les jours de fête comme Noël, grâce au regain d'intérêt que suscitent les produits locaux et les modes de production traditionnels. Dans certaines régions continentales de l'est de la Norvège, on consommait la truite fermentée avec du porridge à la crème aigre, mélange que les fonctionnaires danois d'autrefois avaient du mal à digérer.

## *La pomme de terre révolutionne le régime alimentaire*

Jusque dans un passé assez récent, il était inimaginable que le dîner norvégien – repas chaud souvent pris en fin d'après-midi – ne comporte pas de pommes de terre bouillies. En Norvège, la pomme de terre est devenue

un important produit de base vers 1800, à l'époque des guerres napoléoniennes. Comme dans beaucoup d'autres pays, elle est donc entrée dans les habitudes alimentaires, notamment pour remplacer les céréales

en temps de disette, se substituant progressivement à la farine dans l'alimentation quotidienne. La farine traditionnelle d'orge ou de blé était généralement utilisée dans la préparation de trois mets principaux: le porridge, les *ball* (boulettes) et le pain.

Le porridge a nourri les Norvégiens durant plus d'un millénaire, et il est resté un aliment de base important tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle. Il ressort des descriptions des habitudes alimentaires de la population que, vers 1900, le dîner se composait encore souvent de porridge et de lait dans de nombreuses régions.

Les diverses variétés de boulettes illustrent les multiples façons d'utiliser la farine en Norvège. En effet, elles se déclinent à l'infini: *kompe, komle, raspeball, raspekake, krumme, klubb, klot, kams*. On retrouve des boulettes de ce genre dans d'autres pays européens, mais aucune n'est identique aux boulettes servies en Norvège.

Le pain norvégien traditionnel est le *flatbrød* (pain scandinave). Jusque vers 1900, dans les campagnes, le mot «pain» désignait forcément le *flatbrød*. Les étrangers appréciaient moins ce pain, qu'ils trouvaient sec et dur. Cependant, une variété plus tendre, connue sous le nom de *lefse*, était également consommée. Ce pain se mangeait beurré; plus tard, on prit l'habitude de le saupoudrer de sucre et de le servir à l'occasion de réjouissances. Depuis 1900 environ, le pain au levain cuit au four est le plus consommé, et jusqu'à récemment le déjeuner habituel de la plupart des Norvégiens

était le *matpakke* (panier-repas), composé de plusieurs tranches de pain recouvertes de diverses variétés de viande ou de fromage.

Depuis son arrivée en Norvège, la pomme de terre entre aussi dans la composition des boulettes, et, aujourd'hui, personne ne peut imaginer ces boulettes sans pomme de terre. Le *potetlefse*<sup>4</sup> ou *lompe*, appelé dans certains endroits *stomp*, a remplacé le *flatbrød* et le *lefse*. Le *lompe* est devenu le pain habituellement utilisé dans la préparation des hot dogs; sucré et beurré, il est servi avec le café lors de la collation de l'après-midi dans certaines régions. Au dîner, la pomme de terre remplace le *flatbrød* pour accompagner un plat principal de poisson ou de viande. De fait, la pomme de terre a pris une telle importance au XIX<sup>e</sup> siècle que le Norvégien Knut Hamsun, lauréat du prix Nobel de littérature en 1920, la décrit en ces termes dans son roman intitulé *L'Éveil de la glèbe* (*Markens Grøde*):

«Et qu'était-ce après tout que les pommes de terre? Seulement quelque chose comme le café, un produit exotique et superflu? Oh, oh, la pomme de terre est un végétal sans pareil, qui résiste à la sécheresse comme à l'humidité et prospère tout de même. Elle défie les intempéries, et paie au décuple les quelques soins que l'homme lui accorde. La pomme de terre n'a pas le sang du raisin, mais elle possède la chair de la châtaigne; on la cuit sous la cendre ou dans l'eau bouillante, ou dans la friture. Qui a la pomme de terre peut se passer de pain. On n'a pas besoin d'y ajouter





© Kim Høithe, Norwegian Meat Marketing

*Chou, morceaux de mouton et grains de poivre: trois ingrédients classiques du færikål, plat marquant l'arrivée de l'automne.*

grand-chose pour composer un repas; on la sert avec un bol de lait, un hareng, c'est assez. Le riche la mange avec du beurre; le pauvre se contente d'une pincée de

sel. Isak pourrait en faire un festin le dimanche, avec un plat de crème du lait de Goldenhorn. Pomme de terre méprisée et bœnie<sup>5</sup>!»

## *Une transformation de l'alimentation*

La pomme de terre n'est que l'un des nombreux produits nouveaux qui ont transformé les traditions alimentaires de la Norvège aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles et donné naissance à la cuisine moderne. Au cours de cette période d'industrialisation, d'urbanisation et de forte démocratisation, «l'ancienne» nourriture de la paysannerie (mets à base de lait, *flatbrød*, porridges, viande et poisson cuits à l'eau et mis en salaison) a été progressivement remplacée par des aliments préparés à l'aide de nouveaux équipements ou ustensiles comme les fours et les hachoirs à viande (côtelettes, rissoles, rôtis, pains et gâteaux au four).

La production des fromages fermiers traditionnels a peu à peu cessé vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le lait étant vendu à des laiteries qui produisaient des fromages de type suisse ou hollandais. Les noms de ces fromages indiquent leur origine: suisse, gouda, édam et *nøkkelost*. Ce dernier doit son nom (qui signifie «fromage à la clé») au blason de la ville de Leyde, sur lequel figure une clé. Avec le *brunost*, ces fromages jaunes sont devenus des mets courants dans l'alimentation norvégienne, et c'est en s'inspirant de ces traditions que les spécialistes norvégiens ont élaboré un nouveau type de fromage, le *jarlsberg*, à la fin des années 1950. Le

e  
s  
é  
v  
r  
o  
N

*jarlsberg* a connu un énorme succès sur le marché international, notamment aux Etats-Unis.

La fin du XX<sup>e</sup> siècle a vu naître une nouvelle tradition culinaire. Les pommes de terre ont été partiellement remplacées par les pizzas et les pâtes, et la viande hachée entre dans la préparation de mets d'origine étrangère comme les tacos et les lasagnes. Etant donné la variété des nouveaux aliments disponibles

## *Les plats d'automne*

On peut dire que de nombreux mets considérés par les Norvégiens comme «nationaux» illustrent le passage d'une saison à une autre. Aujourd'hui encore, certains plats ne sont servis qu'à des périodes bien précises, même si les ingrédients sont disponibles toute l'année. C'est le cas du *fårikål* (ragoût norvégien d'agneau et de chou), servi pour marquer la fin de l'été et le début de l'automne. L'agneau de Norvège est considéré par les chefs norvégiens comme le meilleur du monde, car les animaux ont passé tout l'été au grand air, à brouter les herbes savoureuses des montagnes. Certes, le ragoût d'agneau ou de mouton se retrouve dans la cuisine de nombreux pays européens, mais la façon dont il est préparé en Norvège en fait une spécialité nationale. C'est un mets simple, assaisonné uniquement de sel et de grains de poivre et accompagné de pommes de terre bouillies. Traditionnellement, le *fårikål* est préparé avec du mouton, même si, depuis quelques années, il est plus courant d'utiliser de

dans les «magasins d'immigrés», toujours plus nombreux, et l'influence de la restauration rapide, la cuisine norvégienne se rapproche de plus en plus de celle des autres pays. Cependant, les traditions alimentaires restent vivaces, car les Norvégiens ont gardé l'habitude de servir des mets typiques lors des repas de fête. En outre, chaque période de l'année a ses spécialités culinaires, élaborées à partir des produits de saison.

l'agneau provenant d'un animal fraîchement abattu. Beaucoup de magasins vendent uniquement de l'agneau pour préparer le *fårikål*, mais certains puristes prétendent que, si l'on veut obtenir un goût satisfaisant, il faut utiliser de la viande provenant d'un animal adulte, de préférence âgé de sept ans au moins. D'après le nom du plat, il est plus correct, d'un point de vue historique, de le préparer avec du mouton (*får-i-kål* signifie littéralement «du mouton dans du chou»).

Plus l'automne avance, plus le gibier figure au menu. Il n'est pas rare qu'en automne les Norvégiens, hommes et femmes, passent une semaine ou deux dans les montagnes à chasser du gros gibier tel que l'élan et, plus rarement, le daim. On chasse aussi beaucoup le petit gibier, en particulier diverses espèces de *grouse*. Cependant, le gibier reste un mets d'exception, réservé aux tables de fête.

## Le repas de Noël

*Lutefisk* (poisson séché mariné dans la saumure), *rakfisk* (poisson fermenté), *pinnekjøtt* (carré de mouton) et *ribbe* (carré de porc) sont autant de mets typiques de Noël en Norvège, même si beaucoup de restaurants commencent à les servir dès le début du mois de novembre. Les établissements spécialisés dans la cuisine norvégienne traditionnelle proposent même ce type de plats toute l'année.

Durant la période de Noël, la plupart des plats sont riches et copieux. Le repas de Noël est toujours servi le soir du 24 décembre, avant la distribution des cadeaux. Le menu de réveillon varie beaucoup selon les régions. Dans l'est de la Norvège, il comprend généralement un carré de porc grillé. De nombreuses familles engraisaient un porc et le tuaient peu avant Noël; elles pouvaient ainsi consommer de la viande sans avoir à la conserver sous une forme ou une

autre. Le carré de porc est servi avec des saucisses de porc en croûte et des saucisses de Noël accompagnées de chou à la norvégienne (mélange de chou rouge et de chou blanc préparé un peu comme la choucroute). Le porc se mange souvent avec de la confiture de canneberges sauvages. Cette tradition, qui remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, est sans doute un vestige de la cuisine traditionnelle médiévale, qui mélangeait facilement les saveurs sucrées et acides. La confiture de canneberges sauvages ne se consomme d'ailleurs pas uniquement à Noël, mais est servie toute l'année en accompagnement des viandes rôties.

Dans le sud, le repas typique de Noël se compose soit de morue pochée servie avec du foie de morue, soit de flétan; dans le nord, c'est plutôt le *lutefisk* (morue séchée marinée dans la saumure puis mise à tremper

## Ragoût d'agneau et de chou

### Ingrédients

1 kg d'agneau

1 kg de chou (environ une tête)

sel, grains de poivre gris

30 g de farine de blé

### Préparation

Couper l'agneau en morceaux (épaule, poitrine, échine ou filet). Disposer dans une cocotte, en alternance, des couches de viande et des

couches de chou. Saupoudrer chaque couche de sel et de grains de poivre. Ajouter de l'eau bouillante. Porter à ébullition, puis laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre (2-3 heures). Vérifier régulièrement qu'il reste de l'eau dans la cocotte. Rectifier l'assaisonnement. Délayer la farine dans un peu d'eau froide et ajouter délicatement ce mélange au jus de cuisson pour l'épaissir. Porter à ébullition.

Servir avec des pommes vapeur.

dans l'eau) qui agrmente les tables. Aujourd'hui, le *lutefisk* n'est plus consommé qu'en Suède et en Norvège et dans les communautés norvégiennes et suédoises vivant aux Etats-Unis. On y voit un plat national. L'ingrédient principal provient de la côte nord de la Norvège. En effet, des bancs de morues de grande taille, appelées *skrei*, s'approchent de cette côte en février et mars. Le poisson pêché est accroché sur de grands cadres en bois, où grâce au climat froid et sec il sèche lentement sans pourrir. Au début de l'été, la grande majorité de l'humidité s'est évaporée du poisson, qui peut alors être conditionné et exporté. C'est une tradition qui se perpétue depuis l'époque des Vikings. Tout au long du Moyen Age, la Norvège a approvisionné l'Europe en «stockfisch» (nom courant de la morue séchée). Le stockfisch était une marchandise importante, compte tenu des nombreux jours maigres du calendrier catholique. Cependant, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le stockfisch a été supplanté par le poisson salé et séché appelé *klippfisk* par les professionnels. Ainsi, les exportations ont décliné au profit du marché intérieur. Généralement, le stockfisch était aplati au marteau et mis à tremper dans l'eau. Des documents attestent que la saumure ou une solution de soude étaient utilisées en Suède, en Allemagne et aux Pays-Bas dès le XVI<sup>e</sup> siècle. Ce mode de conservation n'est apparu en Norvège qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, période à laquelle le *lutefisk* a commencé à être servi lors des repas de mariage. Puis, sa popularité a décliné et, pendant un certain temps, on y a vu un plat simple, courant. Il a connu un regain d'intérêt



© Ragge Strand, Norwegian Meat Marketing Board OFK

*Quelques desserts typiques. Au premier plan de gauche à droite, couronne aux amandes, framboises jaunes, dessert au caramel et feuilleté à la crème. En arrière plan, assortiments de gâteaux, salades de fruit et riz au lait au coulis de fruits rouges.*

ces dernières décennies et jouit aujourd'hui d'un statut de mets fin et coûteux réservé aux tables de fête.

La spécialité de l'ouest est le *pinnekjøtt* (littéralement «viande sur des baguettes»), carré d'agneau séché, salé et parfois fumé, mis à tremper une nuit dans l'eau et cuit à la vapeur durant plusieurs heures. Dans la recette traditionnelle, les grandes côtes reposent pendant la cuisson sur une grille en bois (généralement du bouleau), d'où le nom de cette spécialité. Elle se mange habituellement avec de la purée de rutabagas.

Le seul élément commun à ces plats est leur accompagnement, c'est-à-dire la pomme de terre bouillie. En général, les Norvégiens boivent de bière et de l'aquavit, même si le vin devient de plus en plus courant.

Le 24 décembre, alors que tout le monde s'affaire aux derniers préparatifs, le déjeuner se compose souvent de riz au lait. Habituellement, une amande y est dissimulée, et la personne qui la trouve se voit remettre un petit cochon en massepain. Dans de nombreuses familles, le dessert du dîner est du riz au lait nappée d'un coulis de fruits rouges.

## *Le printemps et l'été*

Le printemps et l'été sont les saisons des semailles et de la croissance des végétaux. Les plats caractéristiques de ces saisons sont donc élaborés à partir de produits conservés d'une manière ou d'une autre. Les modes de conservation les plus courants sont la salaison, le séchage, le fumage, la macération dans le vinaigre, la fermentation ou le saumurage (en particulier pour le saumon). Le *rømmegrøt og spekemat* (porridge à la crème aigre accompagné de viande fumée) est un plat de fête traditionnel servi

## *Les gâteaux*

Bon nombre de gâteaux servis en Norvège sont semblables à ceux que l'on confectionne dans le reste du monde. Les gâteaux à la crème et les gâteaux au chocolat sont des mets courants et appréciés. Citons un gâteau typique, qui est probablement le seul mets norvégien à rappeler les pyramides de nourriture que l'on trouvait autrefois dans les cours d'Europe: le *kransekake* (couronne aux amandes). Ce «gâteau

A la fin du dîner, on sert des petits gâteaux avec le café. Pour beaucoup de Norvégiens, Noël est associé aux pains d'épices, beignets, gaufrettes et autres douceurs. Traditionnellement, une bonne maîtresse de maison doit pouvoir proposer au moins sept variétés de pâtisseries, coutume encore vivace dans de nombreux foyers.

en été. Même si la tradition du fumage de la viande est beaucoup plus développée dans le sud de l'Europe (les Norvégiens ont encore beaucoup à apprendre sur la manière de fumer le jambon), l'habitude d'accompagner la viande fumée de porridge à la crème aigre est caractéristique de la vie rurale norvégienne. Le *fenalår* (mouton fumé) est également un aliment typiquement norvégien, que l'on emportait traditionnellement quand on partait en voyage.

pyramidal» est constitué d'anneaux de différentes tailles, à base de pâte d'amande, posés les uns sur les autres; il est recouvert d'un glaçage et décoré de drapeaux norvégiens et de bonbons. Ce dessert est habituellement servi lors des fêtes de famille (baptême, confirmation, mariage) et le 17 mai, jour de la fête nationale (qui commémore la signature de la Constitution).

## *Influences internationales*

La cuisine norvégienne reste très influencée par le monde extérieur. Le poisson y a toujours joué un rôle essentiel, et les Norvégiens continuent de consommer une quantité relativement importante de poisson frais et beaucoup de produits à base de poisson, tels que les bâtonnets de poisson et le gratin de poisson. Cependant, de nombreux mets étrangers sont entrés dans l'alimentation quotidienne. Les pizzas surgelées et les plats à base de pâtes sont

devenus de plus en plus courants. Cette tendance se ressent aussi lors des fêtes. Même si on continue de préparer le saumon au four pour les grandes occasions, le rôti traditionnel du dimanche est un emprunt à l'Europe continentale, et une grande variété de mets servis dans les réceptions s'inspirent de la cuisine européenne (notamment française, italienne, espagnole et grecque), ainsi que de traditions culinaires non européennes.

### *Notes*

1. Le mot *træl* signifie «thrall» ou esclave.
2. Karl, nom typique de roturier, signifie «homme».
3. Le nom *Jarl*, qui signifie «comte», est un titre viking.
4. Crêpe fine, ressemblant à une tortilla, à base de pommes de terre.
5. Traduit du norvégien par Jean Petithuguenin.

*Kazimierz Krzysztofek*

P o l o g n e

## *Cuisine, culture et diversité sur la Vistule*

La cuisine n'est pas seulement une culture telle que peut la définir l'anthropologie, c'est aussi un art, créateur d'artéfacts et d'artifices. Dans la nature, jamais les œufs et le jambon, pas plus que le café et le lait, le thé et le citron, ces merveilleux artéfacts qui excitent notre palais, ne se seraient rencontrés. Des cinq sens, le goût est le plus méconnu, car nous n'avons toujours pas percé les secrets des papilles gustatives. Et le goût, c'est comme les couleurs, ça se discute... En Pologne, on dit que «le foin n'a pas la même saveur pour l'amant et le cheval». Dans *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour; dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes* (1825), Jean Anthelme Brillat-Savarin écrivait: «la table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure». Il pensait aux Français, mais sa remarque est universelle.

La cuisine est aussi un concentré de pouvoir, comme en témoigne la célèbre «pyramide des besoins» du psychologue Abraham Maslow. Selon lui, nous pouvons satisfaire presque tous nos besoins à table: ceux de nature physiologique d'abord (faim, soif), de sécurité et d'amour ensuite, et éventuellement, d'estime et d'accomplissement de soi. Parfois, nous satisfaisons notre besoin d'accomplissement personnel ou de connaissance du monde à travers ses saveurs, ses représentations et ses parfums. Chose étonnante, on abuse des épices aux noms exotiques séduisants sans avoir la moindre idée du monde. La cuisine a joué et joue encore un rôle très important dans la communication transculturelle. Elle a parfois même servi de code: autrefois en Pologne, servir un bouillon noir à un prétendant était une façon de lui signifier une fin de non-recevoir.

Grâce à la diversité de nos goûts, nous profitons d'un pluralisme dynamisant qui enrichit la vie: *varietas*

*ludet et delectat*. Pourquoi les hommes ont-ils reçu la faculté du goût de Dieu ou, si on préfère, de la nature? On peut y voir une valeur fonctionnelle, mais aussi une valeur en soi. Chez l'animal, la valeur fonctionnelle est évidente: le goût lui permet de distinguer ce qui est comestible de ce qui est malsain ou toxique. La question est plus complexe chez l'homme, car il n'est pas seulement le résultat de l'évolution biologique, il est aussi le produit de

l'évolution culturelle. Et la culture modifie les goûts: le plaisir gourmand n'est pas nécessairement sain. Un auteur a dit un jour que tout ce qui est bon est hélas péché, en plus d'être gras et sucré. Dans notre culture, le goût est davantage une valeur en soi, une source de sensations et d'expériences, qui, d'ailleurs, gagnent en importance: tout l'art d'influencer l'individu (la publicité) s'appuie sur une invitation à consommer.

## Nostalgie culinaire

Si la Pologne n'est pas une superpuissance gastronomique, sa cuisine est reconnaissable à coup sûr. Il est aisé de nommer les spécialités: *king bigos* (choucroute et viande), *zurek* (soupe de seigle), *flaczki* (tripes), *pierogi*, soupes et bouillons variés.

On peut également citer les saucisses, que l'on trouve couramment en Amérique depuis l'arrivée des immigrants polonais, mais qui n'ont plus grand-chose à voir avec les vraies. En ce qui concerne les desserts, la recette la plus ancienne

Table de Pâques





connue est celle du pain d'épices de Toruń. D'après un vieux dicton, «de la vodka de Gdańsk, du pain d'épices de Toruń, une fille de Cracovie et des

## Le bigos

Parmi les spécialités, le *bigos* occupe toujours la place d'honneur. Autrefois en Pologne, la chasse se terminait toujours autour d'un *bigos*. C'est une recette compliquée qui, en outre, connaît de nombreuses variantes. Cuit dans un chaudron au-dessus d'un feu, ce ragoût du chasseur était préparé avec du chou fermenté ou du chou frais sur un lit de feuilles de betteraves, ou avec un mélange d'ingrédients préparés séparément avant d'être ajoutés dans la marmite. Les viandes et les saucisses étaient mises à cuire avec le chou, mais le gibier, en particulier le lièvre, était ajouté en fin de cuisson.

Plat	Fréquence sur la carte
1. Canard vieille Pologne (sucré, aux fruits)	21
2. Pierogi maison	18
3. Golonka (jambonneau) à la polonaise	8
4. Żur (soupe aigre), saucisse blanche et œuf	7
5. Filet à la forestière	4
6. Soupe de champignons en croustade de pain	4
7. Boulettes de blé noir, hareng et pomme à la crème	3
8. Sandre à la polonaise	3
9. Rôti de porc, chou, champignons et pommes de terre	3
10. Escalope au pain noir	3

On constate que le classement actuel des spécialités polonaises bouleverse les schémas traditionnels. Une

chaussures de Varsovie, il n'y a rien de mieux en Pologne». La hiérarchie de cette énumération ne manque pas d'intérêt!

étude portant sur les cartes de quarante-huit restaurants à Varsovie, publiée en décembre 2003 dans *Sztuciec Warszawski*, le supplément de la *Gazeta Wyborcza*, est intéressante à cet égard:

Le canard est un animal domestique très courant en Pologne, mais jusqu'à une époque récente, il n'était jamais inscrit au menu des restaurants. Or, dans cette étude, il trône en première place. La présence des boulettes étonne aussi, car on a tendance à les associer à la cuisine russe. Mais le résultat le plus surprenant de ce palmarès est l'absence totale du *bigos* (proposé dans un seul restaurant). Serait-il trop plébéien alors que les produits du terroir ont de nouveau la cote? Dans les réceptions chic, comme les premières de films, on sert volontiers des «produits paysans»: pain paysan au lard, concombres marinés, *bigos*, etc.

Aussi changeante – sur le plan culturel et ethnique – que l'histoire de l'Etat polonais, la cuisine polonaise n'a pour autant jamais perdu son identité. La pluralité des régimes politiques a été le garant du pluralisme de la gastronomie. Inversement, la diversité et la richesse de la gastronomie ont accompagné la diversité des régimes successifs. La Pologne ne faisait

pas exception en Europe. Nous avons emprunté les saveurs et les parfums d'ailleurs, nous avons aussi partagé les nôtres. Certaines influences viennent de l'ouest, de la France (ses haricots à la bretonne, totalement méconnus en Bretagne aujourd'hui) et de l'Allemagne (nous y reviendrons plus loin). Mais notre principale source d'inspiration est à l'est, dans les pays slaves et en Turquie. Ces influences se retrouvent dans les noms des plats: *pierogi* ruthènes, boulettes de viande lituanienes, *bortch* ukrainien, autant dire les recettes les plus démocratiques préparées à la maison et au restaurant.

Tous ces noms évoquent les pays limitrophes de la Pologne. *Kresy* – qui désigne les régions multi-ethniques à l'est de la République polonaise, appartenant aujourd'hui à la Lituanie, au Bélarus et à l'Ukraine – est gravé dans la mémoire des Polonais, en partie à cause d'une cuisine diversifiée, d'un «dîner commun» à tant d'ethnies différentes. L'art culinaire des anciennes régions frontalières n'a jamais été totalement plébien, pas plus qu'il ne se résumait au raffinement gastronomique de la grande et de la petite noblesse catholique ou de la bourgeoisie de Lvov et de Vilnius. Il mêlait des ingrédients pris aux uns et aux autres et, à certaines époques, les mêmes plats arrivaient sur toutes les tables. Quand des individus de cultures différentes vivent ensemble, il y a échange des cultures culinaires et décuplement d'imagination. Sans la cuisine de nos voisins, bien des spécialités seraient absentes de nos assiettes: *knysz*, *kutia* (dessert à base de pavot, de miel et de

noix), feuilles de chou farcies, *sękacz* (gâteau en pyramide), *kolacz* (sorte de gâteau), boulettes de viande, *pierogi* (ravioles), *bortch* froid, galettes de pommes de terre, légumes marinés, «zeppelins» et petits pains salés. Il est très probable que nous n'aurions jamais entendu parler des *kurdesz*, un mot ancien qui désigne un compagnon de table et le sujet de nombreuses chansons et toasts. Quand parfois les convives manquaient d'appétit, la saveur des aliments n'était pas en cause, cela tenait simplement au manque de *prinuka* (encouragement). Il serait regrettable que le Traité de Schengen entrave cet enrichissement mutuel des saveurs.

Si les anciens menus polonais mettent l'eau à la bouche, nous serions bien incapables aujourd'hui de toucher à certains plats, comme les moineaux ou les étourneaux. Jetons un œil sur le menu du dîner donné à l'occasion du «Congrès de l'hygiène», le 18 septembre 1908 à Lublin: *vodkas* et canapés, *bortch*, bouillon et pâtes, filet sauce Madère, saumon sauce hollandaise, gibier à plumes et dinde, soupe de seigle et champignons, foies et rognons, civet de moineaux et d'étourneaux aux asperges, chou-fleur et petits pois. En dessert: crème glacée, café et thé au gingembre, vins français et *slivovitz* (eau-de-vie) de la maison Vetter.

Tout au long du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle, pas moins de cinq générations de Polonais ont vécu sous l'occupation prussienne, autrichienne et russe. Nous avons perdu notre indépendance politique, mais



*Champignons en croustade de pain*

conservé notre culture identitaire. On parle rarement de l'art culinaire en relation avec l'identité, et pourtant l'alimentation a aussi contribué à la préserver. La cuisine polonaise ne s'est pas érodée; au contraire, elle a absorbé de nouveaux ingrédients et participé aux échanges transculturels. A Cracovie, où certains cafés démodés proposent encore le *Wiener Frühstück* (petit déjeuner viennois), c'est un peu de Vienne qu'on savoure. Cela donne un sens à la continuité, et la ville apprécie. Dans le nord, à Wielkopolska, à Toruń ou dans la région de Kujawy, on peut commander un «faux lièvre» (*falscher Hasenbraten*), cuit dans un *bratrura* (mot allemand polonisé désignant le four). Avec le recul, il faut bien admettre que la cuisine polonaise n'était pas diététique (elle était très grasse), et qu'elle était décidément à part.

Deux communautés installées pendant plusieurs siècles en Pologne ont durablement enrichi la gastronomie locale: les Juifs et, dans une moindre mesure, les Roms/Tsiganes. Leur influence a survécu dans certaines désignations, notamment les côtelettes «à la bohémienne». Cela peut paraître très bizarre aux yeux des Roms/Tsiganes, mais je crois que le politiquement correct ne doit pas nous priver de cet héritage culinaire. Il n'y a pas si longtemps, les plats juifs sonnaient exotiques aux oreilles de la majorité des Polonais nés après 1945, dans un pays qui était devenu un immense cimetière juif. Seule la carpe à la Juive leur était familière, et encore. Or, on note un regain d'intérêt pour la culture et la cuisine des Juifs polonais. On peut désormais se régaler de croupons

d'oies, de bœuf aux pois chiches, de chou et de poisson farcis et d'autres plats tombés dans l'oubli à Cracovie dans le quartier de Kazimierz, à Varsovie au restaurant Menora, ou à Tykocin en Podlasie (où se trouve le *shtetl* le mieux préservé).

Ces traditions sont citées dans presque tous les livres de recettes polonaises. Faute de place, je ne m'étendrai pas davantage sur la cuisine d'autrefois, mais je dirai encore ceci: que la cuisine ait été riche dans les maisons prospères ou simple chez les pauvres, elle venait toujours du cœur: «Soyez le bienvenu et partageons toutes les richesses de cette cabane.» «Quand un invité entre dans la maison, Dieu entre avec lui.» (Mais quand la visite s'éternisait, l'hôte pensait par-devers lui: «Quand un invité entre dans la maison, Dieu seul sait quand il partira!»)»

La pauvreté, surtout dans les semaines qui précédaient les moissons (*przednowek*), forçait les gens à manger ce qu'ils trouvaient. Les produits qui se conservaient pour l'hiver étaient très variés: choux, rutabagas, navets, choux-raves, bouillies et fèves assuraient l'apport nécessaire en protéines. Le chou sous toutes ses formes était l'aliment de base du paysan polonais, comme partout en Europe centrale, de la Pologne à l'Alsace. Les relents de chou frit et de bière délimitaient les frontières culturelles de la *Mitteleuropa*.

Pour des millions de pauvres, les conserves étaient un moyen de vivre. Quand une nation a pu survivre

aussi longtemps, ses traditions alimentaires sont évidemment adaptées à son environnement. Le savoir local, accumulé au fil des générations, est un capital culturel important, indispensable au développement durable.

## *L'art culinaire en crise*

Il y eut une époque, pas si éloignée, où le raffinement n'avait plus droit de cité dans les cuisines. Durant les années de l'anti-libéralisme en Pologne et dans d'autres pays placés sous le même régime, la tradition culinaire a été bafouée, cédant la place à une alimentation industrielle bas de gamme.

Le socialisme a libéré le peuple de la famine d'avant les récoltes, mais il a aussi opprimé la gastronomie. L'absence de certains produits sur le marché n'était pas forcément en cause, la raison était ailleurs: c'était une certaine philosophie. Le plaisir de manger ne méritait pas d'être célébré ni cultivé. L'approche fonctionnelle a triomphé: on mangeait pour accomplir et bâtir le socialisme. Le stéréotype du Polonais *na delegacji* (en voyage d'affaires) met en scène un imperméable en nylon, l'inévitable béret, un attaché-case, et du porc au chou. Jamais un restaurant n'arborait un signe pour



Sękacz (*gâteau pyramide*)

attirer l'attention, les restaurants étaient d'abord des «cantines pour les masses populaires».

Très peu de personnes ont eu le souci de préserver l'identité locale et régionale. Cela tient sans doute en partie aux migrations massives et au déplacement de la Pologne d'est en ouest, quand des millions d'individus ont été déracinés. Les immigrants ne se sentaient

pas chez eux dans leurs nouveaux lieux de résidence, car ils se retrouvaient dans des régions à l'ouest et à l'est, où les traditions polonaises étaient absentes.

Malgré tout, la culture polonaise a survécu dans l'esprit des gens, comme leur cuisine. Elle a survécu dans les foyers et repris vie, comme l'herbe qui repousse après avoir été piétinée. La tradition de Noël, notamment la table, a joué un rôle important dans cette renaissance. Sans le merveilleux souper de Noël, et ses douze plats obligatoires, servis lorsque la première étoile brille dans le ciel, nombre de recettes auraient disparu. Noël est probablement le plus puissant *Kulturträger* (porteur de culture) de la Pologne. Les règles strictes du Carême, qui bannit la consom-

mation de viande, étaient plutôt commodes pour les pauvres (elles l'étaient aussi pendant le socialisme, quand la viande était rare), mais elles stimulaient aussi la créativité. Le vrai virtuose en la matière se reconnaissait à la manière dont il s'accommodait des pénuries et des restrictions.

Le passé récent nous a donné une leçon. Sous un régime autoritaire, la tradition est souvent mise en avant, on l'asservit à des fins politiques pour dédommager le peuple des privilèges perdus. Mais la cuisine y perd, car elle n'est pas considérée comme un volet important de la mémoire collective. Il aurait été délicat d'offrir du *bigos*, étendard de la cuisine polonaise, comme hommage au passé.

## *La renaissance des cuisines régionales*

1989, *annus mirabilis*, a libéré des forces qui ont bouleversé de nombreux domaines de la vie, dont la cuisine. Au départ, personne ne faisait attention aux aliments, chacun étant préoccupé par d'autres questions essentielles comme la démocratie, la réforme économique et la création de nouvelles institutions gouvernementales.

La libre économie a introduit la restauration rapide en Pologne: pizza, Big Mac, frites (le Coca-Cola était arrivé un peu plus tôt). Comme ailleurs, les McDonald's ont envahi le pays, se sont emparés des centres historiques comme le vieux Cracovie, où le restaurant a été construit sur la promenade la plus fré-

quentée, rue Floriańska. Cette expansion était inévitable pour deux raisons: après plusieurs dizaines d'années d'austérité et de privations forcées, la société polonaise a vu arriver d'un bon œil la culture occidentale, symbole d'ouverture sur le monde. Cette ouverture toute neuve a surtout séduit les jeunes: c'est le syndrome du fruit défendu. Et, historiquement, les bons restaurants populaires n'avaient jamais fait partie de la culture polonaise. D'un côté, nous avons des restaurants chic, une culture de salon, avec de la haute gastronomie; de l'autre, nous avons le «saloon», les bistrotts ou les gargotes sans attrait. Entre les deux, il y avait un fossé, que le fast-food est venu combler. La restauration rapide fait toujours recette, mais

après l'enchantement des débuts, on s'est mis à rêver d'une cuisine familiale. McDonald's a rapidement trouvé la parade en proposant un hamburger «glocal» (contraction de global et de local), baptisé *wieśmac* (Mac villageois), qui sous-entend qu'il s'agit d'un produit du terroir, avec de la bonne viande de chez nous. Le goût n'a pas changé, mais il a une saveur polonaise et, surtout, il renvoie à nos symboles.

Souvent, les produits et standards étrangers ne sont pas acceptés tout de suite. Ils doivent d'abord subir une hybridation ou, pour employer un terme cher aux anthropologues, une indigénisation. Ce processus permet d'offrir des garanties et d'appivoiser les influences venues d'ailleurs. La ruée sur les McDonald's peut être vue comme une variante moderne du *kulig*, une vieille coutume d'hiver qui consistait à partir en randonnée en traîneau, souvent en cortège, et à faire halte dans les demeures des nobles locaux pour se restaurer.

Plaisanterie à part, la gastronomie et son éloge sont des questions sérieuses, les dirigeants et les habitants de toutes les régions polonaises l'ont bien compris. C'est au niveau local que le pluralisme culinaire renaît, dans l'éclosion inédite de cultures locales et régionales. Chaque ville, chaque commune a quelque chose à offrir pour signifier son identité. On rivalise d'originalité, de saveurs et de senteurs.

Un mot résume ce phénomène, le «marché». Si le marché peut saboter la tradition jusqu'à un certain

point (en Pologne comme ailleurs), il ne peut pas gâcher l'art culinaire qui, à son contact, se régénère et se diversifie. Le marché crée de la diversité, qui se vend bien. Parallèlement, cela permet de faire la publicité d'une ville, d'une région, d'une localité (parfois, cela va trop loin: j'ai entendu parler d'un concours de cuisine traditionnelle où ne sont acceptés que les nouveaux plats du répertoire traditionnel!). Les plats au menu racontent l'histoire des saveurs et des légendes locales, des mythes locaux, une poésie d'arômes. Cette richesse peut donner le vertige, même sans alcool – mais c'est une autre histoire. La tendance en soi est méritoire: chacun veut se réapproprier ses symboles, se représenter avec sa propre cuisine. C'est essentiel, surtout à notre époque, celle de la consommation, où la culture au sens large commence à jouer un rôle important. La gastronomie ne se résume pas à une question culinaire, c'est aussi, et peut-être surtout, une culture.

Il importe que ceux qui ont perdu le contact avec le passé retrouvent leurs racines, les sources et les règles de leur culture à travers «leur estomac». Il suffit pour cela de transformer ces traditions en «saveurs touristiques». La nature et la province comme concepts vendeurs (lait «directement du pis de la vache», œufs «directement du poulailler») favorisent l'agrotourisme, créateur d'emplois et de revenus, et la satisfaction d'avoir quelque chose à offrir au monde. C'est essentiellement au travers de la consommation que les nouvelles générations découvrent la diversité culturelle.

## *Dans l'Union européenne avec l'art culinaire*

L'élargissement de l'Union à dix nouveaux pays a modifié la donne culturelle. Le dialogue transculturel relève de plus en plus du défi. Chaque culture ayant son propre langage, qui fait sa richesse, la difficulté est de le faire passer dans le discours, c'est-à-dire dans des idées compréhensibles par les autres, afin que nous puissions ensemble résoudre les problèmes de l'Europe. De même, les cuisines nationales, ethniques et régionales ont leur propre langage, qui présente le merveilleux avantage d'être

aisément assimilable, simplement parce qu'elles sont savoureuses.

Il est clair que la question de la transposition du langage n'est pas seulement une affaire de communication, elle est liée à l'économie. Les nations qui ont des saveurs et des parfums à offrir peuvent gagner pas mal d'argent et protéger leur propriété culinaire, au même titre que leurs droits sur la propriété intellectuelle. Cette propriété culinaire

### *Pierogi au four*

Cette recette de Magdalena Wenzel reprend une méthode traditionnelle de préparation des *pierogi* à la farine et à la viande.

#### **Pour la pâte**

*200 g de farine de blé, 50 g de farine de seigle, 30 g de levure de boulanger, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1/2 cuillère à soupe de marjolaine, sucre et sel, 1 œuf pour badigeonner les pierogi*

#### **Pour la farce**

*200 g de boudin noir, 4 foies de volaille, 2 oignons (150g), 1 pomme acide, 1 cuillère à café d'huile d'olive, 1 cuillère à café de poivre fraîchement moulu, 1/2 cuillère à café de sel et de marjolaine*

#### **Préparation pour la pâte**

Mélanger les 2 farines, ajouter la levure émiettée et les autres ingrédients et mélanger bien le tout. Mouiller avec de l'eau tiède jusqu'à obtenir une pâte souple et malaxer jusqu'à ce qu'elle soit

élastique. Fariner et laisser reposer la pâte recouverte d'un linge dans un endroit chaud.

#### **Préparation pour la farce**

Oter le boyau des boudins, que vous écrasez ensuite avec une fourchette. Faire revenir les foies dans l'huile bien chaude et couper en dés. Réserver. Emincer et faire sauter l'oignon. Eplucher et couper la pomme en gros dés. Mélanger tous les ingrédients, relever avec la marjolaine, le sel et le poivre.

Quand la pâte a doublé de volume, la fariner et l'abaisser à 3 cm. Découper des disques de 15 cm de diamètre. Répartir la farce sur les disques, humidifier les bords et replier pour former une jolie pointe. Piquer les *pierogi* avec une fourchette, badigeonner avec le jaune d'œuf légèrement battu et enfourner à 200° C jusqu'à ce qu'ils soient dorés (compter 20 minutes). Servir très chaud avec de la bière ou un vin rouge, ou une salade de chou et une tasse de thé fort.



n'appartient pas aux individus, mais à une communauté territoriale.

Les plats régionaux sont roboratifs. Peu importe qu'ils soient souvent réservés aux visiteurs et non aux habitants. En Pologne, les catégories socio-professionnelles les moins favorisées, par exemple, ne pratiquent pas le culte culinaire au quotidien, elles le réservent aux grandes occasions (ce qui explique peut-être le succès de la restauration rapide). La réalité n'arrange rien. Les pauvres achètent les produits les moins chers, certainement pas du terroir. C'est seulement dans les régions à forte identité culturelle, comme la Podlasie, que la cuisine locale a survécu, pour des raisons touristiques, et aussi pour répondre aux besoins de la vie de tous les jours. Jusqu'à présent, nous n'avons guère attaché d'importance à la portée de l'appellation contrôlée, faute de besoin. Or, avec l'adhésion à l'Union européenne, nous sommes davantage conscients du fait que la culture a une dimension économique, qu'il existe une tendance pour ce que nous appelons la «culturisation de l'économie», liée à l'expansion de l'industrie culturelle.

Nous avons donc commencé à répertorier les trésors de nos cuisines du terroir. Un quotidien polonais, la *Gazeta Wyborcza*, a entrepris de sensibiliser ses lecteurs à la question. Sa campagne révolutionnaire quelque peu les luttes de conscience des Polonais: pendant des lustres, l'histoire du pays a été dominée par de grandes questions telles que l'indépendance, la

démocratie, le redressement de l'économie, et des questions morales comme l'avortement. Aujourd'hui, nous nous battons pour la protection d'un symbole régional. Il ne s'agit en aucun cas d'une cause romantique ou idéologique, comme les précédentes, mais on peut y voir un signe de normalité, de conformation de la mentalité à l'Europe, de compréhension des exigences d'intégration.

Il est certes impossible de citer et de décrire ici tous les trésors de la cuisine polonaise dans leur intégralité, mais certains méritent d'être mentionnés

**Les fromages de brebis.** L'art de fabriquer l'*oscypek* (fromage de brebis fumé) se transmettait de génération en génération, et il faudrait inscrire les coutumes des bergers dans le patrimoine culturel de nos montagnes, à côté de la musique, des costumes et du dialecte des habitants de la Podlasie. Les fromages de montagne polonais ont acquis une bonne notoriété dans les plus grands salons des produits régionaux du monde.

**L'hydromel.** Voilà une vraie tradition que nous sommes fiers de présenter à l'Europe. Contrairement à la plupart des pays européens, la Pologne n'a jamais cessé de fabriquer de l'hydromel, cette boisson alcoolisée millénaire.

**Les concombres de la Narew.** Cultivés sur les rives de la Narew, près de Białystok, ils bénéficient d'un microclimat. On les entasse dans des tonneaux avec

l'eau de la rivière, du sel et des épices, on met le couvercle et on laisse fermenter pendant deux semaines.

**Le *sękacz*.** Ce gâteau en forme de pyramide a été inventé en Lituanie, où on l'appelle *galęziak* ou pièce montée. Il est de toutes les grandes occasions, notamment des mariages dans l'est de la Pologne, de Suwałki à Lublin. On le confectionne également en Allemagne, où il est le «roi des gâteaux».

**La *powidla*.** Cette confiture de prunes est originaire de la Vistule. Les femmes lavent, dénoyautent et font

## *La cuisine et la vie*

Comment se traduit la renaissance de notre cuisine? Quels grands événements de la vie célèbre un Polonais?

Notre cuisine contemporaine est un des rares domaines qui mêle tradition et modernité, et témoigne de l'évolution de la société. Traditionnellement, en Pologne comme ailleurs, les nobles et les puissants organisaient de somptueuses réceptions et des banquets selon le principe «faites faillite, mais pensez à la fête». On pouvait être pauvre, mais quand arrivaient des invités, on se devait de les accueillir avec une profusion de mets et d'alcools. Cette pratique, courante en ville et à la campagne lors des baptêmes, communions, mariages ou repas d'enterrement, était dictée par le besoin d'afficher son statut social et d'échapper à une réalité

cuire les prunes dans un chaudron, pendant que les hommes entretiennent le feu de bois. Toutes les fermes de Strzelce Dolne en fabriquent et remplissent près de 8 000 pots en verre chaque année.

**Le pain *Borowiacki*.** Ce pain polonais traditionnel est préparé selon une recette qui remonte à la première guerre mondiale. Il tient son nom, *borowiacki*, du village de Krzywogoniec dans la forêt de Tuchola (*bor* signifie «forêt ancienne»). Contrairement aux autres pains, on utilise du petit-lait à la place de l'eau pour préparer le levain. La farine de seigle est l'ingrédient principal.

austère. Le socialisme a entretenu l'ancienne tradition. A l'étonnement des riches visiteurs étrangers: comment une telle profusion de plats est-elle possible sur la table alors que les étals des épicerie sont vides? La nourriture ne manquait jamais, même en des occasions plus banales (une fête, une soirée ou une *prywatki*): se retrouver ensemble maintenaient les liens entre les gens et les réseaux sociaux en partageant, sur un mode informel, aide, savoir et information. Les fêtes étaient un rempart contre l'atomisation, et, dans le même temps, elles cultivaient l'art culinaire. Chaque épouse devait faire la preuve de ses talents au fourneau, car il n'y avait pas de traiteurs à l'époque.

«Ces étalages culinaires étaient une forme populaire de divertissement culturel.» A table, les gens



*Table de Noël*

s'inventaient une culture. La table favorisait la communication – on discutait de la vie et du travail, on flirtait, on partageait ses émotions, ses souvenirs, ses peurs. Tout cela grâce aux saveurs. Pour reprendre un terme popularisé par Alvin Toffler, il y avait une sorte de «prosommation», contraction des mots production et consommation. La communauté des convives, la commensalité autour du cérémonial de table créait un réseau interpersonnel qui facilitait les courants d'idées, célébrait la créativité et représentait une forme d'intelligence collective. C'était une culture du banquet et de la conversation, insouciant et hors norme, un moyen d'échapper aux institutions ennuyeuses et de trouver refuge dans le partage et la communication spontanée.

La table générait une énergie positive, propre à résoudre les problèmes. Autour d'une table, on trouvait des solutions, la table encourageait la vraie sincérité, avait un effet thérapeutique, et aidait à régler disputes et querelles. Malheureusement, elle les faisait naître aussi, quand les repas étaient trop arrosés (comme on dit en Pologne, «le hareng aime nager»). L'alcool incitait à la franchise et à donner son avis; en contrepartie, l'issue de la fête était imprévisible.

A propos de hareng, voici une anecdote amusante. Le poisson n'a jamais joué un rôle de premier plan dans la cuisine polonaise. A la Renaissance, le gentilhomme et écrivain Mikołaj Rej (1505-1569), prend ses distances avec nos voisins de l'autre côté de la

Baltique: «Je n'ai pas grand-chose à dire sur les Suédois et les Danois; je ne suis jamais allé au bord de la mer et je n'ai pas envie d'aller pêcher le hareng.» En vérité, si l'on excepte la carpe qui, à Noël, connaît le même sort que la dinde en Amérique à Thanksgiving, le hareng est le seul poisson à avoir conquis la Pologne. En cas de pénurie, on importait d'URSS l'*iwas*, ce qui en polonais signifie «et votre»: quand nous refusions de manger ce «hareng vaseux», les Russes disaient: «notre peuple» en mange, «et votre» peuple peut en manger aussi. Ce jeu de mot russo-polonais était une maigre consolation.

Il y a beaucoup à dire sur l'alliance de la table et de l'humour. A table, les gens sont moins sur la défensive et plus réceptifs à l'humour. La plus ancienne «biotechnologie» connue, la fermentation, à laquelle nous devons la richesse des boissons alcoolisées, encourageait ce comportement. Mais la richesse et la diversité de la culture familiale tendent à disparaître depuis que la télévision a enclenché un processus de modernisation irréversible. L'invention est miraculeuse: regarder le petit écran évite de se regarder les uns les autres. En nous servant humour et rires sur un plateau, les professionnels du divertissement (producteurs et distributeurs) nous privent de toute initiative.

Apparemment, le principe du «faites faillites, mais pensez à la fête» se perd, la Pologne se modernise, et

les ripailles sont définitivement révolues. La modernité et la postmodernité ne tuent pas la culture culinaire, elles la transforment simplement. La tradition de la table a perdu sa fonction d'autorégulation pour n'être qu'un chapitre de la consommation parmi d'autres, où les normes et les règles sont suspendues, un interlude carnavalesque dans la routine, comme la fête de la bière à Munich, symbole d'une tradition vivace de l'ivresse en Europe.

Revenons maintenant au souper de Noël, probablement la première institution culturelle, religieuse, culinaire et populaire en Pologne. En 2003, peu avant le 24 décembre, les Polonais ont eu la surprise d'apprendre que l'Eglise catholique autorisait la consommation de viande ce jour-là. Or, fermement attachés à leur coutume, ils ont refusé d'en consommer. Il serait intéressant de connaître le poids de la tradition et de voir combien de familles continueront de la respecter. Le souper de Noël est une des rares habitudes culturelles restées intactes en Pologne. Peut-être ce nouveau décret ouvrira-t-il la voie du réveillon de Noël au McDo?

Je ne serais pas surpris si, dans les années à venir, après la réforme de la prière, les Polonais récitaient ainsi le Pater Noster: «Notre Père qui êtes aux cieux, donnez-nous notre pizza quotidienne...»

*Ana Pessoa e Costa*

## Portugal

### *Un dialogue de cultures*

Il y a plus de cinq siècles, le peuple portugais se lançait dans une grande aventure: ouvrir au monde de nouveaux mondes. Les caravelles quittaient les ports de Lisbonne, apprivoisant les mers et jetant des ponts entre les civilisations. La période des Grandes Découvertes était née, extraordinaire épopée maritime qui a permis de découvrir de nouvelles terres et de rencontrer de nouveaux peuples. La culture portugaise s'est mélangée à d'autres cultures dans des domaines aussi différents que l'art et la science, la religion et la langue. L'adoption, le développement et l'exportation d'habitudes quotidiennes, de valeurs esthétiques, de connaissances scientifiques et d'expériences techniques marquent, depuis lors et d'une manière définitive, l'identité culturelle portugaise. L'«Ame portugaise», celle chantée par les poètes et pleurée en autant de *fados*, renferme en elle l'incandescence de cette période des Découvertes: le brassage des races et des religions, des chants, des parfums et des cultures.

Le Portugal a contribué tout à la fois à introduire un extraordinaire exotisme en Europe et à étendre

l'identité culturelle européenne vers des continents lointains, entraînant des changements profonds dans l'histoire universelle. Les Découvertes ont été essentielles au développement du Portugal, en ouvrant l'accès du pays à une immense variété de produits qui ont permis l'établissement de relations commerciales rentables et qui ont, parallèlement, influencé les goûts des Portugais en matière de gastronomie. La célèbre morue *bacalhau* qui n'est rien d'autre que le cabillaud salé si apprécié (après dessalement), dans d'autres cultures culinaires, appartient à ce passé aventureux que l'on retrouve aujourd'hui encore sur les tables portugaises. Quel autre peuple ferait entrer dans sa tradition gastronomique un produit inexistant sur son territoire ou le long de ses côtes? La morue est pêchée dans des climats septentrionaux, puis salée, selon une tradition qui remonte aux premières expéditions à Terre-Neuve au XV<sup>e</sup> siècle. Les navigateurs faisaient provision de morue salée pour leurs expéditions maritimes, car la saumure permettait de conserver les aliments durant de longues périodes.



© Hugo Campos

Bacalhau com espuma de leite (*morue à la mousse de lait*)

D'autres traditions culinaires connaissent la morue salée, notamment les cuisines basque et française, mais les Portugais sont les seuls à voir dans ce

poisson un «ami loyal». Ils ont d'ailleurs autant de manières de l'accommoder qu'il y a de jours dans l'année.

### *La route des épices : l'exotisme arrive en Europe*

La route des épices a permis d'acheminer en Europe les fameuses épices de l'Inde – le poivre, la cannelle, le gingembre et la noix de muscade. A la fin du Moyen Age et au début de l'époque moderne, l'Inde

était l'une des principales destinations du Portugal – pays de petite taille dont l'influence s'étendait alors sur tous les continents, de l'Afrique à l'Asie, de l'Amérique du Sud à l'Océanie. L'adoption du sucre

et d'autres denrées comme la pomme de terre, le maïs, la tomate, le riz et le thé ou le cacao ont révolutionné l'économie et les habitudes alimentaires, au Portugal comme dans le reste de l'Europe. Ajoutons qu'ils ont influencé le développement artistique en favorisant les commandes d'œuvres d'art et les échanges de produits, notamment par le biais des comptoirs portugais en Flandres.

Parallèlement, les Portugais développaient les échanges de plantes et d'habitudes alimentaires entre

continents puisqu'ils ont introduit en Afrique le manioc, la papaye et l'ananas originaire du Brésil ou, en Amérique latine et en Afrique, la noix de coco, la banane et la mangue importées d'Orient. Les Européens de l'époque s'émerveillaient et se délectaient de ces nouvelles saveurs qui apportaient de l'originalité et de l'exotisme dans leur alimentation. Certains leur attribuaient même des propriétés médicinales. Quoiqu'il en soit, ces nouveaux produits ont inspiré aux Portugais une cuisine inventive qui continue de réjouir aujourd'hui nos papilles gustatives.

## *Un soupçon d'influence méditerranéenne*

Bien que méditerranéenne dans son essence, du fait des présences romaine et arabe sur la péninsule Ibérique, la gastronomie traditionnelle portugaise n'a jamais cessé de s'enrichir et d'acquiescer au fil du temps une personnalité propre qui s'explique par une histoire nationale elle-même riche en événements. La colonisation du nouveau monde a apporté sur les tables portugaises des produits tels que les *malaguetas* (petits piments rouges qui sont à la base d'une sauce piquante appelée *pili-pili*), la tomate, les avocats, la patate douce, les courgettes et même la dinde. Au sud du pays, dans les régions de l'Alentejo et de l'Algarve, les influences maures sont indéniables, par exemple dans les desserts où entrent en abondance des amandes, du miel et de la fleur d'oranger. A Madère, l'utilisation de la semoule de couscous est un signe évident de contacts anciens avec l'Afrique du Nord.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les mémoires de William Beckford, recueillies dans ses livres de bord et journaux de voyage, expriment bien la multiplicité des influences qui entrent dans la gastronomie portugaise. Evoquant un dîner offert par l'abbé du monastère d'Alcobaça, il donne la description suivante: «le banquet lui-même se composait non seulement de plats habituels les plus excellents mais aussi de mets rares et délicats de saisons passées et de pays lointains: saucisses exquis, lamproie en conserve, étranges plats du Brésil et d'autres de Chine encore plus étranges [...]. Les confiseries et les fruits n'avaient pas leur place ici; ils nous attendaient dans une pièce contiguë encore plus spacieuse et plus somptueuse, dans laquelle nous nous sommes retirés pour nous soustraire aux effluves des viandes et des sauces [...]. Des cassolettes en cuivre de Goa, d'où s'échappait une vapeur odorante de calambac, le bois d'aloès de la plus belle qualité».

Au fil du temps, les soupes – *canja* (consommé au riz), *caldo verde* (soupe au chou vert avec des tranches de *chouriço*), potages de pot-au-feu à la viande, aux poissons ou aux légumes servis au début des grands repas –, les plats de viande et de poisson garnis de légumes, les différentes variétés de choux et de haricots, les salades et les desserts sont devenus parties intégrantes des habitudes culinaires européennes. Et à ces produits locaux on ajoutait des assaisonnements et des épices rapportés d’Afrique, d’Inde et du Brésil par les caravelles portugaises.

Le pain de blé, de seigle ou de maïs – introduit au Japon par les Portugais, premiers Occidentaux à avoir débarqué sur les îles nippones en 1543 – est un accompagnement indispensable dans tout repas. Il devient même un ingrédient principal dans les *açordas* (bouillon parfumé aux herbes, à l’huile d’olive et à l’ail, auquel on rajoute des tranches de pain), les *migas* (croûtons au lard), et il donne de la consistance aux potages régionaux, assaisonnés aux herbes aromatiques. Cependant, l’arrivée des épices orientales n’a jamais totalement éclipsé les plantes aromatiques locales telles que le persil, la coriandre, la menthe pouliot ou le romarin.

Les plats portugais sont préparés à base d’huile d’olive, produit national d’excellente qualité. Mélangée à l’oignon et à l’ail que l’on fait revenir avec la tomate, elle donne une saveur méditerranéenne à la cuisine nationale. Cependant, la gastronomie de qualité utilise assez peu la friture, même si,

au XVI<sup>e</sup> siècle, elle a exporté au Japon la fameuse *tempura*.

La morue, dont nous avons parlé plus haut, est un ingrédient de base de l’alimentation portugaise, où elle est accommodée sous des formes plus ou moins raffinées, mais ce n’est pas le seul poisson connu: il convient de citer aussi la dorade royale, le merlan, le turbot, le bar, le rouget... sans oublier la traditionnelle sardine. Les crustacés et les fruits de mer qui entrent dans la composition de la *caldeirada* (bouillabaisse) constituent aussi l’une des grandes richesses culinaires nationales.

Le chevreau, l’agneau, le veau, le porc, le petit gibier et la chair à saucisse sont les principaux produits carnés que l’on peut apprécier rôtis, grillés ou en pot-au-feu avec des légumes comme dans le célèbre *cozido à portuguesa*. Dans la cuisine portugaise, les sauces ne sont pas préparées à part, mais proviennent du jus de cuisson.

Les repas sont généralement accompagnés de vin (et parfois préparés en fonction du vin), mais cette boisson est rarement consommée seule en dehors des repas comme c’est le cas dans d’autres pays. Le vin intervient dans la préparation de plusieurs plats, notamment dans les marinades, où l’aliment marine dans un mélange de vin, de vinaigre, de sel et d’épices). Les puristes conseillent d’utiliser dans l’élaboration des plats un vin de même qualité que celui qui est servi à table. La *carne em vinho de alhos* est un plat très





Entrecosto com migas (*entrecôte aux croûtons de pain*)

courant à l'intérieur du pays. Le fait que le Portugal, Goa et le nord-est du Brésil revendiquent dans leur patrimoine culinaire un même plat appelé *sarapatel* (foie et cœur de porc ou de mouton mélangés à du sang frais puis cuits avec des tomates, des poivrons et des oignons) est révélateur des ponts jetés par le Portugal entre les différentes cultures.

Les entremets traditionnels portugais sont pour de nombreuses personnes trop sucrés, sans doute parce que beaucoup de gâteaux et autres desserts ont subi l'influence arabe et sont donc riches en fruits (raisins

secs, figues, bananes de Madère, ananas de l'archipel des Açores), de même qu'en œufs, sucre et amandes. Les *conventuais* d'autrefois, pâtisseries confectionnées dans les couvents, sont essentiellement à base d'œufs et de sirop de sucre, chauffées à plusieurs températures. Source de revenus pour les religieuses, elles étaient vendues sous des dénominations pour le moins curieuses, comme *papos-de-anjo* (jabots d'ange), *gargantas de freira* (gorges de religieuses), *barrigas de freira* (ventres de religieuses), *toucinho do céu* (lardon du ciel), *fatias da china* (morceaux de chine). Remises au goût du jour, ces pâtisseries font

plus que jamais partie de la gastronomie portugaise, et elles font les délices des nouvelles générations.

Jadis, les religieuses ont dû trouver des moyens d'utiliser leur surplus de jaunes d'œufs. En effet, les blancs servaient à confectionner les hosties et à

amidonner les collerettes et les cornettes. Que faire des jaunes, sinon inventer mille et une recettes divines...

De même, le *arroz doce* (riz au lait), le *leite-crème* (sorte de crème anglaise brûlée), le *pudim de amêndoa* (flan aux amandes) ou les *trouxas-de-ovos* (roulades d'œufs), les *nozes de ovos* (noix aux œufs) ou encore

## Pastéis de Nata

### Pâte feuilletée

500 g de farine, 300 g d'eau,  
10 g de sel, 400 g de margarine (ou de beurre)

### Préparation

Mélanger la farine, l'eau et le sel. Former une boule, tailler une croix au centre puis étaler la pâte en forme d'étoile à quatre branches. Disposer la margarine au centre et rabattre les quatre côtés. Abaisser la pâte sur 40 x 15 cm. Plier la pâte en trois. Laisser reposer 10 minutes, puis recommencer l'opération mais en pliant la pâte en quatre. Laisser reposer encore 10 minutes. Abaisser la pâte sur 4 mm d'épaisseur environ et la mouiller avec un peu d'eau. Rouler la pâte en un cylindre de 4 cm de diamètre. Couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur et les placer dans un moule. Laisser reposer 10 minutes. Mouiller le pouce et presser au centre de façon à faire remonter la pâte jusqu'au rebord du moule. (Les moules doivent avoir la même taille que les tartes à la crème anglaise achetées dans les pâtisseries.)

### Crème anglaise

1/2 l de lait écrémé, 70 g de farine (sans levure),  
35 g de farine de maïs (Maïzena), 1/2 l de sirop de sucre léger, 5 jaunes d'œuf, 1 œuf entier légèrement battu, vanille ou zeste de citron

### Préparation

Préparer le sirop de sucre en mélangeant 1 kg de sucre et 1/2 l d'eau bouillante. Faire bouillir jusqu'à ce que le sucre fonde pour obtenir, après 3 minutes, un sirop léger. Délayer la farine et la Maïzena dans environ 1 dl de lait. Faire bouillir le reste de lait, le verser sur la farine en délayant au fouet pour obtenir un mélange lisse. Ajouter lentement le sirop de sucre sans cesser de remuer, puis les jaunes d'œuf et l'œuf entier. Cuire à feu doux en remuant continuellement jusqu'à épaississement. A l'aide d'une cuillère, verser la crème chaude délicatement dans les moules préparés. Cuire à 350°C pendant 8 minutes au maximum.

### Variation

*Recette facile de crème anglaise*  
1/2 l de lait écrémé, 275 g de sucre, 35 g de farine (sans levure), une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de margarine, 5 jaunes d'œuf, 1 œuf entier, vanille ou zeste de citron

### Préparation

Cuire le lait avec la margarine. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel. Quand le lait arrive à ébullition, y verser le mélange, remuer vivement, puis retirer du feu et laisser légèrement refroidir. Incorporer les jaunes et l'œuf, puis la vanille ou le zeste de citron. Cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Remplir les moules de crème anglaise et cuire au four à 350°C pendant 8 minutes au maximum.



*Dessert aux amandes et aux œufs*

le *pão-de-ló* (génoise moelleuse aux œufs et au sucre) et les *fios de ovos* (cheveux d'anges), dont les recettes existent encore aujourd'hui en Thaïlande et au Japon, sont une excellente façon de terminer un repas, mais ils peuvent aussi accompagner le thé (coutume anglaise introduite par la reine Catarina de Bragança à la suite de son mariage avec le roi Charles II) ou le café (en provenance des colonies portugaises: Mozambique, Angola, São Tomé ou Timor).

La cuisine portugaise d'aujourd'hui est le résultat de toutes ces influences et de bien d'autres encore. Le Portugal étant ouvert aux autres cultures, sa gastronomie ne cesse de s'adapter aux nouvelles réalités sociales et portugaises sans pour autant renier son origine méditerranéenne. Ainsi, les visiteurs seront surpris de découvrir le «véritable dialogue» qui s'est instauré entre les recettes traditionnelles et des plats venus d'Afrique, d'Asie ou d'Europe de l'Est. La



Sopa de caldo verde (*soupe de pommes de terre au chou vert et au chouriço*)

cuisine dite «de fusion» existait au Portugal bien avant que l'on ait forgé ce mot.

D'un point de vue climatique et géologique, le Portugal qui, rappelons-le, possède aussi des îles, est riche en terroir et en produits de toutes sortes, ce qui explique la diversité de sa gastronomie. Au nord, la cuisine est peut-être plus lourde, plus consistante et sans prétentions, mais elle est pleine de saveurs et de parfums. Le vin vert, le vin du Douro ou celui de Porto sont des jalons obligés dans ce voyage au nord du pays. Le *caldo verde* (soupe au chou) ou les *tripas à moda do Porto* (tripes à la mode de Porto) sont des exemples de cette tradition culinaire.

Dans les régions centrales, la cuisine – plus légère – utilise les nombreux ingrédients naturels, y compris le poisson, dont dispose le pays. C'est là aussi que sont fabriqués quelques-uns des meilleurs fromages

(et ils sont nombreux!), notamment le célèbre *queijo da serra* (produit dans la région de Beira Baixa), si apprécié aux quatre coins du monde. Le *leitão à Bairrada* (cochon de lait à la mode de Bairrada), la *caldeirada* à la langouste ou la *caldeirada* au poisson (bouillabaisse), ou encore le *frango na púcara* (poulet au vin préparé dans un pot de terre cuite), sont des spécialités de cette région, servies avec les excellents vins ou mousseux du pays. En s'enfonçant à l'intérieur du pays, la région de Trás-os-Montes compte de nombreuses spécialités régionales. La *alheira de Mirandela* (saucisse à la viande de poulet) ou le *presunto de Chaves* (jambon fumé) constituent des références incontournables de la gastronomie portugaise.

Lisbonne et sa région offrent une grande variété de plats de poisson et de viande – citons le *cozido à portuguesa* (pot-au-feu à la portugaise) ou les *iscas à portuguesa* (foie de veau ou de porc dans une marinade d'ail et de laurier) – qui peuvent être servis avec des vins de Colares du Ribatejo ou avec du Moscatel de Setúbal. Un peu plus au sud, l'Alentejo nous dévoile, outre ses magnifiques plaines aux paysages reposants, une gastronomie riche en soupes et en *açordas*. Le liège est l'une des plus importantes activités économiques de la région, et certains disent que la viande de porc noir nourri dans les forêts de chênes liège a une saveur toute particulière. La *carne de porco à alentejana* (ragoût de porc aux palourdes à la mode de l'Alentejo), parfumée à la coriandre fraîche, est l'un des plats les plus typiques de la région; il s'est répandu dans tout le pays. Le riz, si présent dans la cuisine



*Plats traditionnels*

© Nitro Calvet

portugaise, pousse dans les rizières le long du littoral. Le *arroz de marisco* (riz aux fruits de mer) et le *arroz de cabidela* (riz cuit dans du sang de volaille) sont deux manières courantes de préparer le riz.

En Algarve, région méridionale de soleil et de tourisme, dont le nom vient de l'arabe *El-gharb*, la cuisine se compose de produits issus du climat doux qui règne toute l'année dans cette région: légumes, citrons, oranges, amandes, sucre de canne, etc., et d'une grande variété de poissons qui peuvent être dégustés en *cataplana* (faitout en cuivre que l'on retourne en cours de cuisson), grillés ou cuits... sans qu'il soit nécessaire d'ajouter des arômes. Le *arroz de lingueirão* (riz aux couteaux), le *Robalo ao sal* (loup de mer en croûte de sel), la *caldeirada à Fragateiro* (bouillabaisse à Fragateiro) et les gâteaux de massapain aux œufs sont autant de spécialités que l'on peut savourer dans cette région touristique de l'Algarve, en les arrosant de vins locaux.

Dans les îles, l'excellente qualité de la viande et des produits de la pêche, ainsi que la variété des fruits tropicaux, sont autant d'éléments qui ont favorisé une cuisine inventive et riche en arômes. Aux Açores, l'utilisation de la cannelle dans la traditionnelle Alcatra ou les recettes d'entremets à base d'ananas constituent des associations de goûts particulièrement heureuses. De même, l'île de Madère surprend par la qualité de sa cuisine locale. On peut y déguster l'espadon à la banane, les brochettes de viande au bois de laurier et, parmi les célèbres

pâtisseries, le gâteau au miel et le dessert au lait et aux fruits de la passion. Le vin de Madère est un apéritif apprécié dans le monde entier.

Depuis toujours, le Portugal produit d'excellents fromages et il serait peut-être injuste de ne pas leur accorder la place qu'ils méritent, bien que le volume de leur production ne leur permette guère de franchir les frontières. De brebis, de chèvre ou de vache, les fromages portugais sont, curieusement, assez peu connus, qu'ils viennent des montagnes, des Açores, de la Serra Azeitão, de Serpa ou de Rabaçal. Et pourtant, quel plaisir ils procurent, arrosés d'un bon verre de Porto. Le fromage entre aussi dans la confection des célèbres gâteaux qui, sous le nom de *queijadas*, connaissent de multiples variations dans le pays.

Un mot enfin pour ce qui est sans doute la plus internationale des pâtisseries portugaises: le *pastel de nata* (tartelette à la crème), fait de crème aux œufs dans un moule à pâte feuilletée. De Londres à Pékin, de Tokyo à New York, de Rio de Janeiro à Goa, le *pastel de nata* fait les délices de tous. Rares sont les personnes qui connaissent son secret, gardé comme un véritable trésor dans les coffres de la fameuse pâtisserie *Pastéis de Belém*, située en face du Tage. Sa fabrication elle aussi est entourée de mystère. Le *pastel de nata*, parfumé à volonté à la cannelle et au sucre glace, est une icône de la gastronomie portugaise. Commencer sa journée par un petit noir accompagné d'un *pastel de nata* est une coutume portugaise qui a fait ses preuves et qui mérite de faire des émules.

# *La Maison des Guides et le ministère de la Culture et des Affaires religieuses*

## R o u m a n i e

### *Délices et découvertes*

La cuisine traditionnelle roumaine a évolué tout au long de cinq grandes périodes: dace (du VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C. au II<sup>e</sup> siècle de notre ère); romaine (du II<sup>e</sup> au III<sup>e</sup> siècle); migratoire (du III<sup>e</sup> au VIII<sup>e</sup> siècles); orientale (du XVIII<sup>e</sup> siècle à 1821); et occidentale

(1821-1918). La cuisine roumaine moderne se divise elle-même en quatre périodes: celles de l'unification nationale (1918-1950), du communisme (1950-1980), de «l'alimentation rationnelle» (1980-1989) et du renouveau (de 1990 à nos jours).

#### *La cuisine dace (du VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C. au II<sup>e</sup> siècle de notre ère)*

Les découvertes archéologiques de ces cinquante dernières années ont apporté la preuve de l'avènement d'une culture dace latine à la fin du II<sup>e</sup> siècle de notre ère. Les Daces cultivaient des céréales, élevaient du bétail, pêchaient et chassaient; ils utilisaient des ustensiles en fer et des poteries pour préparer et conserver les aliments. Lors de sa visite en Dacie au VI<sup>e</sup> siècle, l'ambassadeur romain Mauricius Flavius Tiberius a dégusté du veau grillé, des pigeons sauvages rôtis, des viandes à la broche, du miel, des vins muscat aromatiques, des poires juteuses conservées dans le foin, du raisin blanc, rose et noir, et des pommes dorées. Pourtant, aux

yeux des Romains, nos habitudes alimentaires semblaient barbares.

**«A propos de cette extraordinaire “ciorba” et de cette “turta” de rêve, je dirais que le monde ne connaît vraiment rien à la Roumanie, mais que vous, Roumains, ignorez quels chefs-d’œuvre vous accomplissez. En matière de cuisine, vous êtes incroyablement riches pour votre prétendue pauvreté.»**

**Jacques-Yves Cousteau**

Les Daces consommaient des légumes et des condiments (choux, épinards, moutarde), mais leurs seules préparations culinaires étaient la soupe de millet, le gruau d'avoine et le fameux blé bouilli que l'on sert aux funérailles et qui est devenu notre célèbre *coliva*.

Dans leurs grottes et leurs maisons en pisé, nos ancêtres fumaient les aliments, les salaient ou les plaçaient dans la saumure pour les conserver.

### *L'influence romaine (du II<sup>e</sup> au III<sup>e</sup> siècle de notre ère)*



De nombreux historiens estiment que la cuisine des Daces était supérieure à celle de leurs envahisseurs romains. Le fait est que les légions romaines arrivaient avec l'alimentation simple d'une armée qui n'avait rien de commun avec la cuisine fastueuse de l'élite romaine. Mais les Romains ont introduit en Dacie la tourte (dont ils tenaient la recette des Grecs). Sous sa forme primitive, c'était une pâte

Eleveurs de bétail, les Daces buvaient le lait de leurs vaches et de leurs brebis, mais n'excellaient pas dans la fabrication des fromages et ne connaissaient ni le beurre, ni la crème.

C'est de cette époque lointaine que date l'opposition, hélas toujours d'actualité, entre le régime varié, riche, parfois sophistiqué des dirigeants et l'alimentation simple et rustique des paysans.

farcie d'ingrédients divers. Les sauces ont également conquis le pays, dont certaines ne sont pas sans rappeler les soupes aigres (bien que ces dernières aient été beaucoup plus tardives et d'influence slave).

Les fouilles archéologiques ont aussi mis au jour des récipients romains – marmites de terre fermées par un couvercle dans le style de nos premiers autocuiseurs – qui permettaient de préparer les aliments aussi bien au four que bouillis, c'est-à-dire de diversifier les méthodes de cuisson. Le pain, de même que l'huile d'olive conservée en jarre, datent également de l'occupation romaine.

### *L'ère des migrations (du III<sup>e</sup> au VIII<sup>e</sup> siècle)*

Des centaines d'années durant, nos ancêtres ont mangé à la hâte, toujours en fuite devant les différents envahisseurs qui ont laissé une nombreuse

trace dans notre toponymie ainsi que le souvenir d'une alimentation fondée sur la cueillette et la chasse et de la viande conservée sous la selle des





chevaux. Isolés par leur existence nomade, les Daces ont perpétué d'antiques habitudes alimentaires pendant près de 1000 ans. Aujourd'hui encore,

des communautés de l'Hateg, de l'Apuséni ou des Maramures continuent de prendre leurs repas dans la bergerie comme elles le faisaient à l'époque dace. Malgré cet isolement, les slaves venus de la région danubienne ont introduit le bortsch à la viande et aux légumes. C'est à cette époque que la fourchette à deux dents, apportée par les marchands vénitiens en mer Noire, a fait son apparition dans les maisons des notables.

## *Les influences orientales (du XVIII<sup>e</sup> siècle à 1821)*

Les apports de l'Orient à la cuisine roumaine sont très divers – byzantins, turcs, grecs, arabes et arméniens. Au fil des ans ces cultures culinaires se sont fondues pour donner une saveur orientale qui est constante dans la cuisine roumaine, même si les différents emprunts sont difficiles à distinguer. Cette influence orientale, qui repose en grande partie sur les coutumes propres à l'Empire ottoman, a



également changé les habitudes alimentaires locales. C'est l'époque où les pilafs, les ragoûts en sauce blanche (ainsi que le gou-lache!), les *tuslama* (tripes), les aubergines cuites à l'étouffée, les *chiche-kebabs* et les gâteaux sirupeux comme le *baclava* ont



envahi le pays. Le sud a apporté aux principautés roumaines l'aubergine, la tomate, l'oignon, le poivron, le gombo, le coing et la pastèque. Le café et le tabac ont eux aussi fait leur apparition, ainsi que le maïs, appelé «le grand turc» car il nous venait de Turquie.

Les Roumains payait tribut à l'Empire ottoman sous forme de blé. En signe de protestation, ils se sont mis à cultiver le maïs qui n'intéressait pas les Turcs. C'est ainsi que pendant près d'un millénaire nous sommes devenus un peuple de *mamaligari* (mangeurs de polenta). Pour protester encore davantage, les Roumains ont décidé d'élever des cochons, car les Turcs, musulmans, mangeait du bœuf. Ainsi est

née ce que l'on appelé l'«aumône du cochon» – cet animal échappant à l'impôt ottoman.

C'est à cette époque que l'influence de l'Eglise a commencé à se faire sentir. Des jours de jeûne ont été institués, surtout dans les campagnes où se trouvaient la plupart des monastères et où vivaient un grand nombre de religieux venus du Fanar à

Constantinople. Le jeûne pouvait être agréablement observé grâce à de délicieux plats végétariens tels que les *sarmale* aux noix (choux farcis dans lesquels les noix remplacent la viande), le gratin de céleri aux olives, le «caviar» de légumes, le poisson à l'ail, les orties à la sauce aillée et la *mamaliga*, mais également le goulache aux champignons, les boulettes d'aubergine et le caviar.

## *L'influence occidentale (1821-1918)*

Durant cette période, la société roumaine s'est ouverte au monde et à la modernité, autrement dit à l'Occident. La génération révolutionnaire de 1848 – les jeunes nobles partis étudier à Vienne, Paris ou Berlin – rentrait au pays brûlante du désir de placer les principautés roumaines dans l'orbite européenne, tout en souhaitant avec la même ardeur patriotique se réapproprier le passé national. L'époque était donc mûre pour la parution des premiers livres de cuisine roumaine, dont le célèbre *200 recettes pratiques, gâteaux et autres activités domestiques*, publié en 1841 par M. Kogalniceanu et C. Negruzzi, deux pionniers dans l'histoire de la cuisine roumaine moderne.

Kogalniceanu et Negruzzi appartenaient à la nouvelle génération. Leur livre reflète le nouveau cours de l'histoire de la Roumanie, qui a aussi marqué un tournant dans la cuisine roumaine. De passage à Paris, Kogalniceanu demande à sa sœur des recettes de confitures, se lamentant de la piètre qualité des



*La ciorba aux boulettes de viande*

repas dans les hospices allemands. De retour au pays, le voilà déterminé à améliorer la cuisine nationale, car il estime que les Roumains se nourrissent de façon grossière, sans le moindre raffinement culinaire. Le snobisme de Kogalniceanu et de Negruzzi est dans l'air du temps. Ces deux occidentalisés négligent le bortsch et les soupes aigres au profit de recettes beaucoup plus dans le vent. Ils portent la

cuisine roumaine au niveau du grand art, reprenant plats locaux et médiévaux (notamment ceux que l'on servait à la cour des princes et des souverains)

ainsi que des spécialités françaises pour en faire une gastronomie mêlant délicieusement épices et douceur.

## *La cuisine de l'unification nationale (1918-1950)*

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à Bucarest et dans toutes les grandes villes, s'ouvrent des restaurants luxueux mais aussi populaires, où officient des chefs français et allemands renommés. Des cuisiniers sont peu à peu formés sur place. La cuisine roumaine prend forme entre la guerre d'indépendance de 1877 et la première guerre mondiale, empruntant à la tradition (celle des souverains, de la noblesse et des citoyens ordinaires) et aux influences orientales et occidentales plus récentes.

L'élite culturelle et politique, les milieux d'affaires prisent non seulement la cuisine étrangère mais aussi les plats nationaux comme les *sarmale*, les viandes grillées et les soupes aigres. Certaines recettes parmi les plus anciennes reviennent au goût du jour, et le maigre quotidien du paysan trouve une place honorable aux côtés de la cuisine raffinée de la haute société. Ainsi la cuisine roumaine devient-elle parisienne pour ses petits-fours et la langue dans laquelle on en parle, viennoise pour ses *indianer Krapfen* (beignets) et ses strudels aux pommes, russe pour ses copieuses tourtes à la viande, grecque pour ses confitures, et turque pour ses baklavas et ses *sherbets*.

La maison Capsa, célèbre confiserie doublée d'un hôtel et d'un restaurant ouverts par Grigore Capsa en 1874, n'est pas étrangère au surnom de «Petit Paris» donné à Bucarest. Capsa a apporté des centaines de recettes à la Roumanie – non pas de simples imitations de ce qui se faisait dans la capitale française, mais de véritables et remarquables créations. Il se rend fréquemment à Paris, Vienne, Londres, Leipzig, Saint-Petersbourg et Pest pour s'approvisionner en produits mais aussi pour y trouver des idées. Chez Capsa, les plats russes et byzantins sont suivis de fromages suisses et hollandais, et servis avec des vins français, le tout donnant une cuisine roumaine des plus réussies. Le gâteau Joffre, créé à l'occasion d'un banquet donné en l'honneur du maréchal français du même nom est, aujourd'hui encore, une recette très appréciée. Paul Morand décrivait dans les années 1930 les confiseries de Bucarest comme «une récréation de douceurs, une halte sucrée». La ville est en soi un paradis de la gastronomie qui offre une large palette d'influences et de saveurs.

En 1918, les principautés de Roumanie ont été réunies, et nombre de recettes régionales ont ensemble formé une véritable cuisine nationale.

## *Le communisme (1950-1980)*

La période communiste n'a pas aidé à faire évoluer la cuisine nationale; au contraire, les arts culinaires sont alors retombés à leur niveau le plus bas, avec un retour à une nourriture paysanne traditionnelle et aux recettes les plus rudimentaires. Une grande partie de la population a été contrainte de revenir à une économie de survie et aux méthodes anciennes de préparation et de conservation des légumes et des viandes. L'époque de la dictature du prolétariat a appauvri le pays, le privant de ses ressources naturelles, imposant une façon de se nourrir. Le steak frites constituait le régal du travailleur (et de la travailleuse). Les gargotes pour ouvriers ont fait leur apparition; le Club des

diplomates est devenu le Club des camarades (il ne s'en est pas encore remis aujourd'hui). L'eau a fait sentir sa présence dans le vin, notamment chez le célèbre marchand Stefanescu, qui a fait fortune en vendant du vin frelaté. Il a été finalement condamné à mort. Ce n'est que dans les stations du bord de mer et à Poiana Brasov que le régime en place a autorisé une cuisine plus goûteuse à l'intention des touristes étrangers. Comme pour tout à l'époque, l'alimentation comportait un secteur réservé à l'exportation, les meilleurs produits n'étant pas accessibles à ceux qui vivaient à l'intérieur des frontières du pays.

## La *ciorba* de bœuf selon la tradition

La *ciorba* est un plat slave que l'on cuisine dans tout le pays.

### **Ingédients**

*600 g de viande de bœuf désossée,  
100 g de carottes, 100 g de racines de panais et de persil, 1 céleri-rave, 2 oignons,  
350 g de pommes de terre, 1 poivron,  
3 tomates, 20 g de concentré de tomate,  
30 g d'huile, 1 bon litre d'eau,  
150 g de pois et de haricots verts en boîte,  
livèche, sel*

### **Préparation**

Découper le bœuf en petits cubes que l'on met à cuire dans une marmite d'eau salée avec les

oignons hachés. Nettoyer les carottes, les racines de panais et de persil, le céleri-rave, le poivron, et découper en petits cubes. Faire revenir ces légumes dans l'huile avec un peu d'eau et les ajouter dans la marmite avec les pommes de terre coupées en morceaux. Laisser bouillir pendant une vingtaine de minutes en écumant de temps en temps. Ajouter les pois, les haricots verts, le concentré de tomate, les quartiers de tomates pelées et le sel. Laisser bouillir encore 5 minutes. Retirer la marmite du feu et servir la soupe bien chaude en la parsemant de livèche et de paprika. La *ciorba* peut s'accompagner d'un petit verre de *tzuica* (eau de vie de prune).

## «*L'alimentation rationnelle*» (1980-1989)

Cette période a été marquée par l'exportation à outrance décrétée par Ceausescu. De ce fait, les Roumains n'avaient plus grand-chose à manger et leur seul souci était de trouver de la nourriture. Les rares produits que l'on trouvait sur le marché, on les mangeait chez soi. Il ne s'agissait pas seulement de famine, il y avait une vraie psychose nationale. Les restaurants encore approvisionnés étaient la

propriété des «garçons aux yeux bleus» (euphémisme qui désignait les services secrets). La Roumanie devint un Etat policier.

Ce furent les heures les plus sombres de la cuisine roumaine: les liens avec la tradition étaient rompus, la population urbaine avait perdu tout sens du goût, et les paysans leurs habitudes alimentaires.

## *Le renouveau (de 1990 à nos jours)*

Depuis 1990, nous retrouvons nos marques sur le plan culinaire: les difficultés économiques nous ont fait renouer les liens qui avaient été rompus et rétablir les contacts perdus. Nous tentons en effet de recréer le paradis gastronomique qui était le nôtre avant la seconde guerre mondiale. La cuisine roumaine penche toujours aujourd'hui vers l'international, elle s'imprègne des idées nouvelles et de ce qui se fait ailleurs dans le monde, grâce notamment aux restaurants des grands hôtels qui servent les plats traditionnels aussi bien qu'une cuisine cosmopolite des plus raffinées. Les chaînes de restauration rapide ont mis les Roumains au diapason de la planète et

maintiennent l'habitude des repas légers prise dans le monde du travail. Aujourd'hui, au cours d'un seul et même repas, il est possible de remonter 2000 ans de tradition culinaire et d'influences diverses – certaines imposées, d'autres librement choisies. De ce point de vue au moins les Roumains ont de quoi se réjouir: ils ont gagné la partie.

La cuisine roumaine est un grand pan d'histoire. A travers les aliments que nous consommons, de l'humble paysan au riche aristocrate, nos ancêtres nous parlent, et cela peut-être mieux qu'en tout autre matière.

## *A propos de la mamaliga*

Quand les habitants des campagnes ne connaissaient pas encore le pain, apporté par ceux qui partirent ensuite travailler à la ville, ils passaient leur temps la

bouilloire dans une main et une cuillère à touiller dans l'autre pour préparer cette bouillie de maïs que les Roumains appellent *mamaliga* et les Italiens polenta.

Il n'y a pas si longtemps, la *mamaliga* constituait l'ordinaire du paysan et du nécessiteux. Le mot était synonyme de paresse et surtout d'un sentiment d'impuissance. On le trouvait dans des expressions comme «la *mamaliga* n'explose pas», ce qui signifiait qu'à l'instar de la *mamaliga*, qui peut cuire éternellement sans jamais exploser, le peuple roumain ne se soulèverait jamais (les événements de décembre 1989 ont évidemment donné tort à ce dicton). En vérité la Roumanie est le meilleur représentant de la culture de la bouillie de maïs, et il n'y a pas à en avoir honte.

La *mamaliga* est en réalité un plat étonnant, plus intéressant que la paella espagnole, la pizza italienne et autres plats du pauvre bien connus. Il en existe, en effet, plus de cent variantes, parmi lesquelles la *mamaliga in paturi* de l'Oas, le *bulz* des bergers de l'Ardéal, le *balmus* de Bucovine, la *mamaliga* aux pommes de terre de Dolj, et la *mamaliga* moldave aux oignons. Poêlée, elle est servie au dessert ou au petit-déjeuner avec de la confiture de prunes de Bucovine ou du Banat. On peut aussi l'accompagner d'œufs

## *La saine brûlure*

Les Roumains consomment oignon et ail depuis des siècles. Dans notre langue, l'oignon se dit «*ceapa*», du latin «*cepa*», et ail «*usturoi*», dérivé de mot *usturime* qui signifie douleur cuisante. En médecine et dans la mythologie, l'oignon et ail l'emportent sur tous les autres légumes et condiments. Au fil des âges, l'oignon est resté le fidèle compagnon du fromage de



*Le jambon fumé*

brouillés, de fromage de vache ou de crème, ou bien encore la consommer froide avec du lait chaud.

Les tailleurs de pierre et les meuniers du Banat ont inventé la *polenita*, sorte de pizza faite avec de la farine de maïs. Si elle ne nous a pas toujours donné les forces qu'il nous fallait, la *mamaliga*, pauvre en calories, va très vite conquérir la ville où il n'est plus besoin aujourd'hui d'autant d'énergie qu'il en fallait dans les campagnes pour faire les foins ou biner la terre.

brebis. Oignon frais, ciboule, oignon doux et oignon rouge, on le trouve partout: blondi à la poêle, haché dans les soupes aigres, avec les aubergines cuites à l'étouffée, le poisson salé, les tourtes et les salades, mais aussi les farces au fromage, les noix, les olives et les champignons. Il accompagne merveilleusement le riz, ainsi que le goulache de veau. Ce que

l'on juge sans valeur «ne vaut pas mieux qu'un oignon gelé». On cultive en Olténie une variété d'oignon si doux qu'il est qualifié de poireau. C'est à cause de ce cousin un peu fade que, dans le folklore roumain, les Olténiens passent pour des nigauds ou des rusés. Le Roumain pleure souvent parce qu'il est tout le temps en train d'éplucher des oignons, mais il prétend un peu hypocritement que cette brûlure lacrymale est bonne pour la santé, car il ne saurait s'en passer pour préparer des plats délicieux.

L'ail a sa mythologie propre. Il dégage lui aussi une odeur violente. Mais l'ail protège du cancer, de la malchance et des infortunes. Une tresse d'ail ou de simples gousses sont placées près des icônes, sur une serviette ou dans une assiette. Le *mujdei* est une sauce à ail rapportée de la région du delta du Danube par les cosaques ukrainiens. On écrase de l'ail, frais



*Ail*

ou sec, pour le poisson frit, le pain, la purée de haricots, la viande et même le fromage. Dans l'Ardéal et la Bucovine, toute viande qu'on grille est cloutée de gousses. D'un coup de baguette magique, l'ail vous débarrasse des verrues et des taches sur la peau, en même temps qu'il fortifie vos yeux.

## *Le sel*

Avec Coca-Cola, «La vie a meilleur goût», dit une publicité. C'est vrai. Mais il est tout aussi vrai que le sel rend la vie plus savoureuse encore – essayez seulement de vous en passer. La Roumanie possède les plus importants gisements de sel d'Europe, et beaucoup de sites, de villages, de villes et de gens ont été baptisés Slanic, Slatiora, Sararu – autant de noms dérivés du mot sel. Rien de surprenant donc que le sel compte autant dans l'alimentation des Roumains. Ailleurs, on conserve les légumes, la viande et le fromage en utilisant parfois



*Charcuterie*

des procédés artificiels, les Roumains, eux, ont gardé l'usage du sel.

Le *pastrami* est une viande de bœuf ou de mouton qu'on a séchée et salée. Le poisson est salé et conservé dans des barriques. Parmi les recettes très prisées, figurent le poulet ou le poisson cuit dans la saumure. Tous les légumes macérés sont, eux aussi, préparés dans le sel. Le chou et le concombre sont meilleurs lorsqu'on ajoute aneth, poivre, livèche, persil, carottes et céleri à la saumure des tonneaux dans lesquels on les plonge et où va se produire une fermentation anaérobie. Le jus de

macération réveillerait un mort. Il soigne les ulcères et accompagne à merveille les saucisses grillées sur lesquelles on boira une *tzuica* brûlante et bien sucrée – un délice quand il neige en hiver.

Le fromage blanc de Roumanie est le meilleur des fromages, parce qu'il est fabriqué avec du sel! A déguster accompagné d'un morceau de pain, d'un oignon et d'une tomate fraîchement cueillie. Rien de tel pour vous ragaillardir. Le sel fait partie de nous. Nous salons nos aliments, car le sel, c'est notre pays, notre sol, notre sous-sol.

## *Il n'y a pas de fumée sans feu*

Ce dicton ne s'applique pas uniquement aux commérages, mais aussi à la cuisine. Une fois les braises éteintes, les paysans ont découvert une autre façon de

conserver les aliments, une méthode plus lente mais plus durable aussi qui permet de garder les viandes sans avoir à les cuire. Il s'agit du fumage. Les

## Chou à la Cluj

Le chou est connu et consommé en Roumanie depuis l'époque dace. Sous l'influence orientale on l'a cuisiné avec de la viande hachée. Ce plat est une spécialité de l'Ardéal.

### **Ingrédients**

400 g de viande de porc, 25 g de riz,  
1 kg de choucroute, 100 g d'oignons,  
30 g de bacon fumé, 15 g de concentré  
de tomate, 80 g de graisse de porc,  
80 g de crème, poivre en poudre, sel, poivre en  
grains fraîchement moulu

### **Préparation**

Peler et faire revenir les oignons à la poêle dans 40 g de graisse de porc. Hacher la viande et le

bacon, les ajouter aux oignons. Mélanger avec le riz cuit, jusqu'à l'obtention d'un ensemble homogène. Saler, poivrer. Laver et essorer la choucroute. Dans le reste de graisse de porc, faire revenir le concentré de tomate et la crème fraîche avec du poivre, avant d'y ajouter l'eau extraite de la choucroute. Porter la choucroute à ébullition, puis en garnir le fond d'une marmite. Faire ensuite alterner les couches de viande et de choucroute en terminant par cette dernière. Arroser avec la sauce tomate et mettre au four. Laisser mitonner 2 heures. Ce plat se sert très chaud avec de la bouillie de maïs et du piment. On peut l'accompagner d'un verre de *palinca*, de vin rosé ou blanc, sec ou demi-sec.



Romains jugeaient barbare le fumage des aliments, mais ce mode de conservation s'est rapidement répandu.

A l'origine, on fumait les aliments dans les grottes qui servaient d'abris en hiver. Les habitants de l'Ardéal ont ensuite procédé au fumage dans leurs greniers. De nos jours, cette pratique est encore en usage. Au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, les citadins installèrent des cabanes dans leur jardin pour y fumer notamment le cochon qu'on tuait de façon rituelle à l'époque de Noël. Le jambon, les saucisses et le lard font partie des produits fumés les plus savoureux. On les consomme avec du pain, des oignons et de l'ail, accompagnés d'une eau-

## *In vino veritas*

Le roi dace Burebista a laissé son nom dans l'histoire pour avoir créé un Etat uni, mais aussi ordonné la destruction de tout le vignoble du pays. On sait cependant, d'après les fouilles archéologiques, que les vignes ne furent pas toutes détruites. Peu de temps après avoir pris cette décision, Burebista fut déposé – sûrement pour avoir voulu enlever leur vigne aux Daces. Plus près de nous, le phylloxera lui-même n'y est pas parvenu.

La Roumanie occupe actuellement la huitième place dans le monde pour la surface plantée en vignes et la production de vin. Elle est dix-septième si l'on considère le volume de ses exportations viticoles, derrière la Moldova, la Hongrie, la Bulgarie et

de-vie de prune, la *palinca* à 50° de l'Ardéal, ou la *tzuica* à 40° du Pitesti, mais ce peut être aussi un verre de vin blanc sec servi bien frais.

En montagne, les bergers fument parfois le *caciocavallo* ou le fromage de brebis en le mettant préalablement dans des peaux. Sur les bords du Danube, les pêcheurs fument le poisson frais ou séché au soleil. En ville, les marchands ont renoué avec la vieille coutume de fumer le poulet.

De tous les modes de fumage que l'on pratique en Europe, le nôtre est le plus varié, car nous utilisons toutes les essences de bois, du pin au saule.



*Vin roumain*

l'Australie. La Roumanie cultive des cépages indigènes qui donnent des vins exceptionnels: Creata, Riesling du Banat, Galbena d'Odobesti, Iordana,

Grasa de Cotnari, Feteasca Alba, Feteasca Regala, Banateana, Tamaioasa Romaneasca, Babeasca Neagra, Busuioaca de Bohotin et Feteasca Neagra.

Le Roumain a toujours un pichet de vin sur sa table. Les nobles de l'ancienne Moldavie et de l'Ardéal

étaient célèbres pour l'excellence de leur cave; ils ont produit des vins fameux que les voyageurs étrangers goûtaient et appréciaient. Aujourd'hui, les Roumains sont experts pour juger de la robe, des valeurs gustatives et de l'arôme d'un vin, en raison de l'exceptionnelle qualité de leur vignoble.

## Pommes au four à la crème fouettée

C'est un plat indigène ancien (les Daces cuisaient les fruits sur la braise). La recette est inspirée de la coutume orientale qui consiste à accompagner les fruits de confiture.

### Ingrédients

8 pommes de taille moyenne  
120 g de sucre ou de confiture  
30 g de beurre  
50 g de raisins secs  
20 ml de rhum  
cannelle  
vanille

### Préparation

Laver les pommes et les essuyer avec un torchon propre. Retirer délicatement le cœur sans abîmer le fruit. Remplir l'espace ainsi dégagé avec un peu de beurre, du sucre ou de la confiture, de la cannelle et des raisins secs. Enfourner à température moyenne. Quand les pommes sont cuites, les asperger de rhum avant de remettre le plat quelques minutes au four. Arroser les fruits avec leur jus. Servir chaud ou froid, avec de la crème fouettée ou de la confiture.

## Bulz (boulettes de maïs au fromage)

Le *bulz* est un descendant des bouillies daces à base de gruau de millet et de sarrasin, auxquelles on ajoutait de la viande ou du fromage. Une fois entré dans les principautés roumaines, la farine de maïs a remplacé le millet (car les Ottomans levaient l'impôt sur toutes les autres céréales). Le *bulz* est consommé partout dans le pays, mais surtout en montagne.

### Ingrédients

400 g de farine de maïs  
1,6 litre de lait  
300 g de fromage  
200 g de beurre

100 g de crème  
sel

### Préparation

Faire bouillir le lait et le saler. Y verser la farine de maïs et laisser épaissir 10 minutes à feu doux en tournant avec la cuillère. Etaler la pâte obtenue sur une planche en bois et la découper en cubes. Farcir chaque cube avec le fromage et 100 g de beurre malaxés ensemble. Faire des boulettes avec ces cubes avant de les placer dans un plat allant au four avec le reste du beurre. Le *bulz* est servi très chaud, recouvert de crème. On le sert accompagné de *tzuica* ou de vin blanc.

## *La force est dans la tzuica*

Durant les longs et durs hivers de son exil sur les bords de la mer Noire, le poète romain Ovide a sans doute compris ce qui donnait leur force aux «sauvages». S'il avait pénétré à l'intérieur du pays, dans les régions de montagne notamment, il aurait découvert au sens littéral du terme la «force» des Roumains, car tel est le nom que ces derniers donnent à leur eau-de-vie de prune, la *tzuica*. Il aurait aussi découvert que le fruit d'arbres qui poussent à l'état sauvage comme le merisier, ou d'arbres nobles comme le prunier, donne une boisson au puissant arôme qu'on nomme *tzuica* en Munténie, *horinca* dans l'Ardéal, et *vinars* dans les monts Maramures. Distillée sur place à partir d'ingrédients naturels, c'est un produit écologique à 100 %.

La *tzuica* est un apéritif autant qu'un digestif. On peut la prendre avant le repas, avec des oignons et du lard dans l'Ardéal, accompagnée d'oignons et de petite friture dans le Delta, ou encore avec le *pastrami* en Dobroudja. On peut aussi la boire après

le repas, sur des *papanasi* (pâtes farcies au jambon et servies avec de la crème), mais également avec des crêpes, une tourte ou du pain d'épices. Mais la *tzuica* est faite pour le grand air, loin des grandes villes. Après deux ou trois *ciocane* (petit verre à *tzuica*) ou *toiuri* (verre à *tzuica* tout en hauteur), on se laisse glisser dans un doux sommeil sans rêve ni migraine au réveil, pour repartir en pleine forme travailler, voyager ou aimer. La *tzuica* est un antistress, un remède à bien des maux, une bénédiction.

Elle a aussi une autre qualité: si vous la «brûlez» en marchant deux ou trois heures à travers bois, elle ne vous fera pas grossir. Cette boisson est née dans les collines et si vous les parcourez à grands pas, elle s'évaporerait dans la nature. La *tzuica* roumaine d'aujourd'hui a fait la force des Daces; elle est réservée à ceux qui veulent connaître le passé national. La *tzuica* s'accompagne toujours de pain et de sel, et d'un chaleureux «Bienvenue»!



*Alexandra Grigoriéva*

Fédération de Russie

## *Redécouvrir la tradition, goûter la variété*

Depuis une centaine d'années, la Russie a connu tant de bouleversements – les uns sur le plan interne, les autres dans ses relations avec le reste de l'Europe – qu'il n'y a rien d'étonnant à ce que la vie privée de ses habitants ait subi de profondes mutations. L'élément de base de la cuisine russe jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, le *ruskaïa pech* – énorme poêle qui constituait la moitié de l'isba et servait aussi de lieu de couchage bien chaud –, ne se trouve plus que dans des villages reculés. Ce poêle déterminait la façon dont les plats russes traditionnels étaient préparés: la cuisson commençait quand la chaleur du poêle était au maximum, puis la température baissait doucement au fur et à mesure que les bûches se consumaient (la plupart du temps, la

cuisson se faisait pendant la nuit). C'est pourquoi la cuisine russe compte une profusion de soupes, de bouillies et de pains. Ces plats ont maintenant été adaptés aux cuisinières modernes au gaz et à l'électricité. Avec l'arrivée de nouveaux produits, certaines denrées traditionnelles, comme le navet et l'orge, ont été délaissées; par ailleurs, les usages culinaires et les goûts ont évolué. On voit donc apparaître de nouvelles façons de se nourrir surtout dans les grandes villes, à Moscou, à Saint-Petersbourg, à Nijni Novgorod et à Ekaterinbourg. Pour mieux comprendre cette évolution gastronomique, il faut la replacer dans son contexte historique en nous reportant d'abord un siècle en arrière.

### *La Russie avant la Révolution de 1917*

**Du thé parfumé, une théière propre,  
De l'eau bien bouillante  
Mon amour me coupe du citron frais  
Je n'oublierai jamais cet instant exquis!**

Au tournant du XIX<sup>e</sup> siècle, il était courant de voir des scènes idylliques dans les maisons de thé, où l'on pouvait commander sans cesse du thé pour un prix modique. A l'époque, surtout dans les villes, il était

courant de boire du thé dans presque toutes les couches de la société russe, depuis les ouvriers les plus pauvres jusqu'aux aristocrates les plus riches. La journée d'un noble commençait souvent par une tasse de thé, et le «petit-déjeuner», repas consistant, comprenant deux plats, n'était pas servi avant midi. A la campagne, le *kvas* (boisson légèrement alcoolisée produite à partir de pain de seigle fermenté) restait la boisson typique en toute occasion. «L'invasion du thé» fut plus lente à se consolider et non sans occasionner des incidents curieux: ne sachant que faire de ce nouveau produit, des paysans entreprirent de faire bouillir le thé pendant des heures avec des carottes et des oignons pour obtenir une soupe acceptable.

Pour la majorité de la population russe, la soupe était effectivement le plat de base au XIX<sup>e</sup> siècle. On faisait depuis des siècles certaines soupes comme le *chtchi* à base de chou ou la *solianka* et la *kalia*, à base de concombre salé et de sa saumure. D'autres, comme le *bortch* ukrainien, à base de betterave rouge ou la *lapcha* tatar (bouillon aux pâtes) avaient été empruntés aux peuples voisins. Il y avait aussi toute une série de soupes froides qu'on mangeait l'été, confectionnées le plus souvent à partir de *kvas* (*okrochka* et *botvinia*), les couches les plus pauvres de la société se contentant de pain rassis émietté dans de l'eau (*tiouria*) ou parfois dans du lait. La soupe au lait était proche d'un autre plat sans doute traditionnel de la cuisine russe, la *kacha* (gruau, bouillie plus ou moins épaisse, bien que la *kacha* bien épaisse ait été la norme). Dans les campagnes, la *kacha* épaisse

était essentiellement à base de sésame, d'orge, d'avoine ou de millet, alors que les familles plus riches ou plus cultivées de la ville utilisaient de la semoule ou du riz.

Plus que la soupe ou la *kacha*, c'est le pain qui constituait l'élément essentiel de l'identité nationale. Le pain de seigle au levain, lourd, noir et acide, était très apprécié par les Russes, mais ceux qui ne le connaissaient pas avaient du mal à le digérer. Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, les Occidentaux de passage à Moscou se plaignent de cette nourriture indigeste et les prisonniers de guerre du Caucase, qui avaient l'habitude de leur pain en forme de galette, tombaient malades et mouraient, car le pain de seigle était l'élément de base de la ration pénitentiaire. Par ailleurs, les nobles russes qui se rendaient à Paris étaient plutôt contrariés, car ils n'y trouvaient pas de «pain normal».

Les boulangers russes savaient aussi faire des *pirogui* (tourtes farcies de diverses manières ou contenant même plusieurs farces) et les



A Maslenitsa, on mange beaucoup de blinis (crêpes de sésame), du caviar d'esturgeon et de saumon, et de la crème aigre.



Les tables de fête comprennent traditionnellement des brioches et des pâtisseries.

*koulibiaks* (tourtes de poisson). Les vendeurs ambulants proposaient aux passants des friands (*pirojki*), certains cuits au four, d'autres frits. Les boulangeries regorgeaient de pains et de viennoiseries fantaisie et de nombreuses villes avaient leurs spécialités. Ainsi, les *kalatchs* de Moscou, qui étaient des médaillons en fleur de farine au corps renflé comme un porte-monnaie prolongé d'un manche mince, étaient envoyés tous les matins par train spécial à la cour impériale à Saint-Petersbourg. Certaines miches étaient congelées avant la cuisson et expédiées en Sibérie pour être cuites sur place.

A la même époque, la plupart des gens riches prenaient tous les jours un menu très international. Bien qu'il y ait beaucoup de plats russes, l'alimentation était pour l'essentiel d'inspiration française (soupes à la crème, viandes, volailles et poissons accompagnés d'excellentes sauces). Les plats anglais, comme le bifteck et le rosbif, étaient aussi la règle. Les hachis de viande, le hareng et les pommes de terre à l'allemande (les pommes de terre finirent par détrôner le navet russe traditionnel) et les macaronis au parmesan à l'italienne étaient très populaires et servis même dans les ménages les plus modestes. Il y avait aussi des influences culinaires orientales: les aubergines et le riz pilaf n'étaient plus considérés comme exotiques et les stands de brochettes géorgiennes étaient déjà apparus à Moscou au tournant du XIX<sup>e</sup> siècle. Dès lors qu'ils étaient adoptés dans la cuisine, les nouveaux plats furent incorporés dans le rythme des jours gras et maigres, imposé par l'Eglise orthodoxe.

Selon les règles religieuses, plus des deux tiers de l'année étaient des jours de jeûne. Il y avait deux jours maigres par semaine, le mercredi et le vendredi, et trois périodes de carême spéciales, en plus du grand Carême. Bien que l'ensemble de la société soit loin de faire encore abstinence au XIX<sup>e</sup> siècle (préférant jeûner strictement pendant la seule semaine pascale), la plupart des habitants observaient les règles alimentaires, obtenant les protéines indispensables en mangeant des champignons sauvages – «notre bœuf des forêts», comme les paysans les appelaient avec un brin de tendresse. Pendant le grand Carême, qui durait sept semaines, même le poisson ne pouvait être mangé que le jour de l'Annonciation, le 25 mars. Le Carême était précédé par la Maslenitsa (semaine grasse), période d'amusement païen dans l'esprit du Carnaval, où chacun préparait différents blinis (crêpes de sésame, de blé ou de semoule) et en dévorait des quantités, accompagnés de beurre, de crème aigre, d'œufs, de caviar et de poisson fumé et salé (tout sauf la viande était autorisé). Après nombre de parties de patin à glace, de luge, de batailles de boules de neige, de flirts, de danses, de beuveries et de bombances, un mannequin de sorcière à l'effigie de Maslenitsa était brûlé sur un bûcher en guise d'adieu symbolique à l'hiver. Le dimanche du Pardon, chacun demandait miséricorde; le lendemain, «lundi du grand nettoyage», la population entamait quarante jours de repentance et de jeûne jusqu'à Pâques.

Comme aujourd'hui, Pâques était la fête la plus importante de l'Eglise orthodoxe, un peu comme

Noël pour les chrétiens d'Occident. Le dimanche après la messe de minuit, les gens fêtaient la rupture du long jeûne de Carême. Le repas de Pâques comprend trois éléments essentiels. Des œufs peints, qui sont souvent teints à l'aide de pelures d'oignon pour leur donner une belle couleur chaude brun et or; le *koulitch*, qui est un gâteau assez haut, bombé, recouvert de glaçage, un peu comme un *panettone* italien, car il s'agit d'un gâteau sucré à pâte levée. Il est fait en principe avec des jaunes d'œufs, beaucoup de beurre, des raisins secs et parfois des amandes, coloré à l'aide de safran et relevé avec de la noix de muscade; et de la *paskha* (nom qui signifie «Pâques»), faite avec du fromage blanc égoutté, enrichi de sucre, de crème fraîche ou aigre, de beurre, de jaunes d'œufs, d'amandes blanchies, de zestes d'orange confits et parfois de raisins secs. Le mélange obtenu est versé dans un moule pyramidal spécial et laissé à reposer pendant la nuit. Le *koulitch*, la *paskha* et les

œufs peints sont mangés ensemble. De plus, on servait d'ordinaire pour le repas pascal un agneau arrosé de beurre, du gibier rôti, des jambons entiers et bien d'autres mets préparés par la maîtresse de maison.

Noël était célébré plus modestement. Le repas spécial de la veillée de Noël (la nappe de la table étant parfois mise sur une couche de paille) comprenait uniquement des plats qui convenaient pour le jeûne, car la fête avait lieu avant Noël. On servait diverses bouillies, des pâtés aux champignons et des beignets à la confiture, et parfois une carpe au miel, aux amandes, aux raisins secs et au safran (ce qui est ironique, car il s'agit d'un plat qui provient des colonies juives d'Europe orientale). On faisait bombance le lendemain en mangeant du porc fraîchement tué et de la saucisse. Ce repas était suivi jusqu'à l'Épiphanie par plusieurs journées de distractions, où on se disait la bonne aventure, on faisait des farandoles (*koliadki*) et des mascarades.

## *L'époque soviétique*

**J'ai hâte qu'arrive le communisme,  
Ere de possibilités illimitées,  
Je pourrais alors avoir un hélicoptère  
Et mes proches pourraient toujours me  
téléphoner.  
Si par exemple il y a du beurre en vente  
A Rostov ou dans une autre ville soviétique.  
J'y volerai en hélicoptère depuis Moscou  
Pour être en un instant le premier dans la queue  
pour le beurre<sup>2</sup>.**

Après les troubles de la Révolution de 1917 et les cinq ans de guerre civile qui suivirent, la Russie était en ruines et le passé glorieux n'était plus qu'un lointain souvenir. Le pain, la farine et même les céréales de toutes sortes étaient rares. Il n'y avait quasiment pas de viande. On faisait des infusions de carottes séchées et on préparait de la soupe avec tout ce qu'on pouvait trouver, y compris des feuilles de thé infusé. Le résultat de cette pénurie fut la famine de 1922 sur la Volga (dont les silos avaient été vidés pour



approvisionner l'armée). Celle-ci fit plus de 6 millions de morts, deux fois plus que pendant la guerre civile. C'est alors que le gouvernement soviétique lança la «NEP» (nouvelle politique économique), réintroduisant ainsi un peu de capitalisme pour renforcer la situation fragile du nouvel Etat et redresser l'économie. En deux ou trois ans, les gens recommencèrent à gagner de l'argent, les produits alimentaires réapparurent sur le marché et les échanges fonctionnèrent de nouveau. Cependant, Staline et son gouvernement décidèrent peu après que la NEP avait rempli son rôle et envoyèrent en prison ou aux travaux forcés tous ceux qui affichaient trop clairement l'ambition de devenir des capitalistes.

La collectivisation des villages et l'industrialisation des villes s'ensuivirent. Ceux qui avaient du travail en ville rêvaient du communisme et de l'ère d'abondance à venir. Ils mangeaient ce qu'ils trouvaient (l'Etat avait au moins ouvert des cantines) et ne pensaient guère à faire la cuisine, qui était censée être un vice de la société bourgeoise. De toute façon, étant donné les conditions de vie, alors que les familles devaient cohabiter à quatre ou cinq dans des appartements communautaires, il était difficile de cuisiner. Cependant, à la campagne, les paysans, qui voyaient leurs biens confisqués par l'Etat, perdaient ainsi tout moyen de survie. Ils commencèrent à mourir de faim. Une nouvelle famine, cette fois provoquée par l'Etat, se produisit en 1933-1934, faisant plus de 5 millions de morts en Ukraine, dans le nord du Caucase et dans la région de la Volga.

Bien qu'il y ait eu des famines au XIX<sup>e</sup> siècle (ce que les révolutionnaires reprochaient au tsar et à l'inefficacité de son gouvernement), elles n'avaient jamais pris une telle ampleur, car elles faisaient des milliers et non des millions de victimes. La collectivisation et l'industrialisation furent suivies par la répression politique. En apparence, l'URSS bâtissait l'avenir avec enthousiasme en travaillant à longueur de journée (ce qui n'avait rien de surprenant, sachant qu'un retard de vingt minutes au travail pouvait vous conduire en camp de travaux forcés pour plusieurs années, au milieu de meurtriers et de voleurs, sans parler du nombre croissant de prisonniers

politiques). Les denrées de qualité étaient rares dans les magasins. Trouver 200 grammes de jambon pour un repas de fête ou acheter de la glace entre deux gaufres sur lesquelles on faisait estamper son nom (glace devenue fameuse au début des années 1950), c'était une belle performance, qui était cependant quelque peu ternie par une angoisse constante, la



*Aspic coloré de sterlet (poisson le plus fin de l'espèce des esturgeons), un des mets typiques de la cuisine russe*



*Pâques: koulitchs bombés de différentes tailles et œufs peints de couleurs vives*



*Porcelet de lait rôti pour Noël*

crainte d'entendre des bruits de bottes importuns devant sa porte, alors que de plus en plus d'amis, de voisins et de parents disparaissaient, arrêtés les uns après les autres.

Telle était la vie de la société lorsque parut un manifeste de la cuisine soviétique, *Le livre de l'alimentation saine et savoureuse*, publié pour la première fois en 1939, citant Lénine et surtout Staline, qui faisaient autorité sur tout sujet, y compris l'alimentation. Pour l'essentiel, le livre comprenait les recettes qui avaient figuré dans les livres de cuisine russes avant la Révolution de 1917 (comme ceux de Molokhovets, d'Avdéïeva et de Radetski), mais considérablement simplifiées et débarrassées de toute touche de fantaisie (comme les mots étrangers ou les ingrédients coûteux). Des recettes traditionnelles de certaines républiques soviétiques, Géorgie surtout, avaient été ajoutées. Il n'y avait pas de recettes de pain (sinon pour faire des sandwiches), et on indiquait fièrement que la boulangerie industrielle avait complètement fait disparaître la nécessité de confectionner soi-même son pain. Comme l'écrivait une édition postérieure du livre<sup>3</sup>, «La population doit prendre l'habitude et le goût des produits semi-finis, des petits-déjeuners secs<sup>4</sup>, des concentrés, des produits en conserve et de tout l'assortiment riche et varié des produits alimentaires industriels pratiques et prêts à l'emploi.»

Cependant, la seconde guerre mondiale interrompit le développement rapide de l'industrie alimentaire. Au

cours du siège de Leningrad par l'armée allemande, les habitants mangeaient tout ce qu'ils pouvaient<sup>5</sup> simplement pour survivre grâce aux maigres rations qui leur étaient données (125 grammes de pain par jour et par personne). Ils étaient des milliers à mourir de faim. En comparaison, la vie à Moscou se caractérisait par une grande abondance; les rations étaient plus importantes et on pouvait obtenir par relation un luxe comme un sac de 25 kilogrammes de pommes de terre. Les cinq premières années après la guerre furent une période de vaches maigres. Le dîner après une dure journée de travail ne comprenait souvent que quelques pommes de terre dures et bleuies, et parfois une carotte ou un oignon bouillis. La famine ravagea une fois encore l'Ukraine et d'autres régions de l'URSS en 1946-1947. Cependant, au début des années 1950, des produits de toute nature réapparurent dans les magasins et, en dépit du coût du caviar, on pouvait en acheter 25 grammes pour un enfant qui avait eu un accès de faiblesse ou qui avait de l'asthme. Cependant, la plupart des gens ne pouvaient se payer que les produits les moins chers.

Pour entretenir le moral de la population après la guerre, le gouvernement organisa beaucoup de festivités et réintroduisit même le sapin de Noël qui avait été interdit dans les années 1930. C'était désormais un sapin du Nouvel An, et les célébrations du Nouvel An étaient encouragées pour détourner l'attention de Noël (qui était fêtée le 7 janvier selon le calendrier julien utilisé par l'Eglise orthodoxe russe). Les

croissants devaient marquer discrètement cette fête pour éviter d'avoir des ennuis. La semaine de Maslenitsa et la fête de Pâques étaient de même célébrées discrètement dans les cercles familiaux. Cependant, alors que pour Noël les gens se bornaient à faire un gâteau de fête moderne, ils continuaient de faire des crêpes pour la semaine de Maslenitsa et à peindre des œufs pour Pâques (si bien qu'il était difficile d'en trouver à cette époque de l'année). Ils faisaient de la *paskha* et des *koulitchs* aussi bien qu'ils le pouvaient en l'absence de bon four, sans moule approprié, voire sans certains des ingrédients traditionnels (un de mes amis connaissait une femme très raffinée qui avait l'habitude de verser une goutte de Chanel n° 5 dans son koulitch pour compenser l'absence des épices nécessaires; il semble que cela ait fait des miracles).

Il restait difficile de manger hors de chez soi. Les sorties dans les cantines, les cafés, voire les restaurants, se révélaient d'ordinaire décevantes. La préparation de chaque plat était codifiée par l'Etat et le cuisinier n'avait pas le droit d'y ajouter quoi que ce soit, ni de modifier une recette approuvée et encore moins d'en inventer une de son cru. Il y avait aussi de graves problèmes de détournement. Les meilleurs ingrédients semblaient ne jamais parvenir au consommateur de base, c'est-à-dire l'homme de la rue sans relations. La nourriture servie était donc rarement savoureuse. Le plus souvent, elle était fade et peu ragoûtante, quand elle n'était pas franchement immangeable. Les cantines avaient particulièrement

mauvaise réputation: elles proposaient de la bouillie claire et brûlée, et des soupes de betteraves mal lavées ou d'autres légumes qui présentaient des points noirs, où flottaient des bouts de viande filandreuse non identifiable. Les *kotlety*, omniprésentes, semblaient se composer entièrement de pain (le mot, qui provenait de «côtelette», avait pourtant eu ce sens en russe, mais, à l'époque soviétique, il avait fini par désigner des boulettes de viande hachée. Le slogan «le pain est le *nec plus ultra* de toutes choses» était affiché dans de nombreuses cantines. Le pain étant gratuit et souvent jeté, il n'était pas étonnant que, quand il faisait des *kotlety*, le personnel préférait mettre de côté l'essentiel de la viande pour son propre usage et utiliser à la place beaucoup de pain rassis. Dans les cafés et les restaurants, la nourriture était meilleure, mais le service était désespérément lent et les serveurs d'ordinaire méprisants, impolis et peu empressés.

La qualité médiocre de la nourriture était liée à la période de pénurie qui suivit (entre le début des années 1960 et la fin des années 1980) l'amélioration du niveau de vie de la population soviétique. Le nombre de personnes ayant les moyens d'acheter tout un éventail de produits alimentaires avait augmenté, de sorte que l'abondance relative des années 1950 commença à disparaître. Cette nouvelle époque est, d'une certaine façon, inaugurée par la récolte exceptionnellement mauvaise de 1962. Dès 1963, dans toute la Russie, de longues files s'étiraient devant les dépôts de pain. Après cette date, il est difficile de nommer le

moindre produit alimentaire qui n'ait pas disparu à un moment ou un autre des magasins soviétiques. La pénurie se produisait par vagues: il y avait des mois sans sucre, d'autres sans beurre, d'autres sans viande, d'autres encore sans riz, etc. Certains produits comme le fort coûteux caviar, ou le sésame, pourtant peu cher – ingrédients traditionnels en Russie – disparurent pendant des années. Moscou, la capitale, s'en sortait mieux que le reste du pays. Ses magasins étaient mieux approvisionnés, si bien que l'on venait de partout par cars spéciaux ou en train pour acheter de quoi manger, ce qui allongeait encore les files d'attente. On achetait des kilos de saucisse pour les rapporter à la famille, ce qui donna lieu à des anecdotes telles que celle-ci: «qu'est-ce qui est vert et long et qui sent la saucisse?»: «le train de Moscou». Ou «qu'est-ce qui ondule avec des yeux brillants?»: «une file d'attente pour un produit déficitaire», etc. Même si certains produits alimentaires étaient disponibles, ils étaient de médiocre qualité. Ainsi, on ne voyait jamais les meilleurs morceaux de viande<sup>6</sup> dans les rayons de boucherie: ils étaient distribués dans des magasins spéciaux (où rien ne manquait jamais), ouverts uniquement aux membres de l'élite communiste. Les bons produits allaient aux amis et aux proches des bouchers.

La pénurie constante de fruits et de légumes (étant donné le fonctionnement médiocre des kolkhozes et des sovkhozes) incita le gouvernement à lancer, dans les années 1960 et 1970 un programme de datchas (maisons de campagne): les citoyens obtenaient un

terrain de 600 mètres carrés, où ils pouvaient construire une datcha et cultiver leurs propres fruits et légumes afin de faire des conserves pendant leur temps libre. Ce terrain pouvait être jusqu'à 100 kilomètres de leur appartement, si bien qu'ils devaient passer quatre ou cinq heures pour s'y rendre (en train, en bus, puis à pied, car il y avait peu de voitures à l'époque). Ils devaient apporter leurs propres produits alimentaires et stocker tout ce qu'ils pouvaient, car il n'y avait quasiment rien dans les villages environnants, sinon du pain de qualité très médiocre, des macaronis de couleur grise, des allumettes et des pains de savon grossier. Pendant la bonne saison, ils pouvaient ramasser des baies et des champignons dans la forêt toute proche, mais pas pendant longtemps, car le sous-bois finit par être piétiné et pollué par les hordes de ramasseurs de champignons «professionnels» qui arrivaient à l'aube avec de grands paniers ou des seaux en prenant des trains dont l'horaire était spécialement prévu à cette fin.

Grâce à cette politique, beaucoup de Russes avaient, à la fin de l'époque soviétique, suffisamment de provisions pour faire face à toute éventualité: conserves faites maison, bocaux, céréales et légumes divers, sel et sucre. Ces stocks furent d'une grande utilité pendant la perestroïka<sup>7</sup>, surtout en 1991, où il n'y eut quasiment rien dans les magasins. Après cela, les autorités durent abolir les contrôles des prix et, dans toute la Russie, les rayons des magasins débordèrent de produits comme jamais depuis la Révolution de 1917.

## *La Fédération de Russie au XXI<sup>e</sup> siècle – et après?*

Au début de la perestroïka, les mots d'ordre étaient: *perestroïka*, *ouskorenié*, *gospriëmka* (restructuration, accélération et acceptation par l'Etat). L'anecdote ci-après était très populaire:

On demande à un homme qui vendait des *boubliks* (sorte de craquelins, de bretzels ronds): «Pourquoi les *boubliks* ne sont-ils pas assez cuits?» «C'est pour accélérer les choses!» «Pourquoi on a mordu dans les *boubliks*?» «C'est pour qu'ils soient acceptés par l'Etat!» «Pourquoi vos *boubliks* sont-ils carrés et non ronds?» «Ça, c'est la perestroïka!»

Tout s'accéléra effectivement et les mutations furent profondes en quelques années seulement. En fait, les véritables *boubliks* disparurent, de même que les fameux *kalatchs*, les *saïkas*, les *sitniks*, les *krendels* et d'autres pains et petits pains, alors qu'ils étaient tellement populaires avant la Révolution de 1917 qu'ils avaient été repris par les boulangeries industrielles d'Union soviétique. Quant aux pains russes de base, le pain de blé est devenu plus léger et plus moelleux, mais il a conservé son goût sucré caractéristique, tandis que le pain de seigle a perdu beaucoup de son acidité d'antan. A Moscou, en raison de l'arrivée massive d'immigrés venus des ex-républiques soviétiques, divers pains plats caucasiens et asiatiques (d'Arménie, de Géorgie, d'Ouzbékistan, etc.), des sortes de pains comme la pita (que les Russes considéraient avec dédain au XIX<sup>e</sup> siècle) se

sont popularisés. On trouve ces pains sur les rayons de supermarchés à côté de pains multicéréales de style allemand, de croissants et de baguettes à la française<sup>8</sup>, de *ciabattas* à l'italienne et de pains de mie à l'anglaise.

Il y a beaucoup de soupes russes et de *kachas* instantanées et en conserve, ou des pâtes italiennes, sèches ou fraîches. Dans le rayon épicerie fine, des salades coréennes épicées côtoient des aspics de viande et des *pirojki* russes, des *dolmas* caucasiens (feuilles de vignes farcies comme les *dolmadès* grecs), voire des sushi japonais. Viande, poisson, saucisse, fromage – tout est là pour autant qu'on soit disposé à en payer le prix. On peut même trouver des spécialités de Pâques<sup>9</sup> et beaucoup de blinis, mais pour la plupart les plats typiques du Noël russe n'ont pas survécu à la Révolution de 1917, et seules quelques familles font encore du *sotchivo* traditionnel, pour la veillée de Noël (Sotchelnik). Composé de blé<sup>10</sup> cuit avec du miel et des morceaux de fruits frais et secs, on mange ce plat après un jeûne de 24 heures, quand les premières étoiles s'allument pour la veillée de Noël.

Aujourd'hui, on trouve toute l'année des fruits et des légumes de toutes sortes, même les plus exotiques; les bananes sont presque devenues un produit moderne standard! Pensez seulement qu'il y a vingt ans, les gens formaient de longues files dans l'espoir d'en obtenir des vertes! On ne pouvait en acheter plus de



Alexandra Grigorieva

Stands vendant de la friture chinoise, des friands russes et des hot dogs danois en face du McDonald's dans le centre de Moscou

deux kilogrammes par personne. Il fallait envelopper ces bananes vertes dans du papier journal et les stocker dans un espace fermé. Parfois elles mûrissaient, devenaient jaunes, et étaient dégustées comme un luxe, à peu près une fois tous les deux ans si l'on avait de la chance; dans d'autres cas, elles restaient vertes et devaient être jetées.

La restauration rapide à Moscou et dans les autres grandes villes de Russie n'est pas moins variée. Avant la perestroïka, on ne pouvait manger dans la rue que des friands et des glaces, et parfois des brochettes. En été, si l'on avait de la chance, on pouvait trouver une citerne de *kvas* ou de bière russe diluée et en avoir un verre après avoir fait longtemps la queue. Il y avait aussi des machines qui produisaient de l'eau gazeuse avec ou sans sirop. Désormais, depuis l'arrivée de McDonald's<sup>11</sup> en 1990 et d'autres

enseignes occidentales de fast-food, les formules de restauration rapide dans la rue se sont multipliées sous forme de stands qui ont poussé comme des champignons près des stations de métro. Les plus typiques vous offrent du *chaourma* (ou *chaverma*, comme on dit à Saint-Pétersbourg – il s'agit en fait de dōners à base de poulet), du poulet grillé (le luxe des années 1980), des blinis garnis d'accompagnements salés ou sucrés (certains typiquement russes, d'autres plutôt innovants, comme du porc ou du raifort, mais la pâte à crêpe est plus française que russe, car elle est préparée sans levure de boulanger), des pommes de terre farcies, des hot dogs danois (ou plus couramment des hot dogs et des hamburgers anonymes vendus dans des stands plus modestes), des fritures chinoises et beaucoup de *pirojki* et de friands tout chauds préparés avec de la pâte moelleuse (la pâte levée devient de plus en plus rare). Les boissons non

alcoolisées, le thé et le café et parfois la bière sont d'ordinaire offerts dans les mêmes stands, les boissons alcoolisées dans des stands d'alcools et de cigarettes à proximité. Si l'on se promène près du McDonald's de Moscou, place Pouchkine, l'un des lieux les plus fréquentés de la ville, on ne trouve pas moins de sept fast-foods différents, généralement bondés. Il y a en outre une profusion de restaurants.

Actuellement, les restaurants se développent rapidement. C'est particulièrement vrai à Moscou, où des centaines de nouveaux restaurants et cafés ouvrent chaque année. Bien que les sources analysées soient loin d'être complètes, il suffit de jeter un coup d'œil rapide sur les statistiques du site [www.afisha.ru](http://www.afisha.ru) (sorte d'*Officiel des spectacles* d'avant-garde, qui paraît sous forme de magazine et en version web) pour tirer des enseignements intéressants sur la popularité des différentes cuisines nationales de Moscou. On remarque que 150 restaurants se disent «russes». Les enseignes typiquement «européennes» (dont la carte comprend aussi certains plats russes populaires) sont au nombre de 260 (sans parler de 90 restaurants qui servent de la «cuisine internationale», celle-ci ne différant guère en pratique de la cuisine européenne). Le nombre des restaurants chinois (168) est à peine supérieur à celui des restaurants russes; celui des restaurants italiens (146) et japonais (138) étant un peu moins élevé. Les 94 restaurants caucasiens comprennent en fait 52 établissements géorgiens. La cuisine française est officiellement servie par le nombre respectable de 52 restaurants. Il y a aussi des

restaurants à bière<sup>12</sup> (90) qui, en général, ont adopté certains plats de base de la cuisine allemande, et un grand nombre de pubs (106), qui suivent les règles de l'alimentation à l'américaine. Le renouveau<sup>13</sup> des cafés (plus de 300), le plus souvent sur le modèle des cafés viennois offrant des gâteaux, et fréquemment organisés en chaînes, est encore plus impressionnant. Dans la Moscou moderne, on trouve aussi beaucoup de restaurants «ethniques», depuis l'Extrême-Orient jusqu'à «l'Extrême-Occident», qu'ils soient tibétains ou brésiliens, juifs ou sibériens.

Bien que la plupart des restaurants russes se contentent des plats classiques de la cuisine russe, comme ils étaient préparés à l'époque soviétique, certains chefs souhaitent redécouvrir la richesse des recettes d'avant 1917. L'un des plus audacieux est Alexandre Filine, du restaurant *1, Place rouge*, situé dans le musée d'histoire d'Etat. Il découvre des menus dans les archives du musée et recrée des plats tirés des livres de recettes russes du XIX<sup>e</sup> siècle. Malgré ses origines paysannes, la cuisine russe avait, dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, un répertoire remarquable de plats raffinés, qui disparurent après 1917 en raison de la cuisine simpliste de l'époque soviétique. Désormais, on peut à nouveau déguster la fameuse *kacha club* au sésame, aux oignons frits, aux œufs durs, à la cervelle, aux champignons et aux noix revenues à la poêle; ou de la *kacha Gouriev*, somptueux soufflé de semoule aux fruits frais et aux noisettes. La *botvinia*, soupe froide d'été à base de *kvas*, de légumes verts et de tranches de poissons fins (esturgeon salé, etc.), a de nouveau

droit de cité, comme le succulent *kournik*, tourte de fête, contenant dans une croûte à la crème aigre des blinis garnis de trois couches d'accompagnement, dont une de poulet. Il y a aussi une variété toujours plus riche de sortes de pains, de soupes et de *kachas* sauvés de l'oubli... Alexandre Filine reconnaît qu'il est assez délicat de choisir les recettes oubliées. Des mets en apparence curieux, comme le sorbet de pain de seigle, ont eu un succès immédiat, alors que d'autres, comme la gelée de *kvas*, n'ont pas trop intérêt à sortir de leurs vieux livres de cuisine. Il reste cependant bien des pages anciennes à relire et à adapter à la nouvelle et fabuleuse réalité gastronomique.

La plupart des Russes optent aujourd'hui pour les soupes russes en conserve, le pain russe léger

précoupé, la *kacha* instantanée, les plats préparés surgelés et les salades prêtes à l'emploi, car la cuisine authentique prend trop de temps et est trop riche pour la vie moderne. Il ne serait pas possible de «manger russe» sans les restaurants et les quelques familles (de moins en moins nombreuses) qui s'efforcent de préserver les traditions). Manger russe tous les jours est devenu une sorte de luxe. Si à l'époque soviétique, il était difficile de préparer des plats traditionnels en raison de la pénurie de produits, aujourd'hui, c'est le manque de temps qui pousse les personnes qui rentrent chez elles après une longue journée de travail à faire cuire des *pelmeni* surgelés (raviolis sibériens à la viande), voire à se faire simplement des pâtes italiennes plutôt que de préparer laborieusement une succulente soupe traditionnelle.

## Notes

1. *Tchastouchka* (chansonnette populaire) improvisée par des ouvrières à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.
2. Anecdote soviétique de la fin des années 1970; ce fut la grande époque de ce genre de blagues, qui ne valaient plus à ceux qui les racontaient d'être envoyés en prison, comme c'était le cas sous Staline.
3. Préface de l'édition de 1952.
4. Flocons d'avoine, etc.
5. Mon père, qui était alors adolescent, mangea plus de dix-neuf chats avant d'être finalement évacué à un stade avancé d'amaigrissement.
6. Je me souviens qu'après l'assouplissement de la réglementation et du contrôle étatique, en 1985, j'étais allée avec ma mère dans une petite boutique de brochettes (il y en avait beaucoup à l'époque). Nous avions commandé deux brochettes de porc. Elles étaient inhabituellement tendres et faciles à mâcher si bien que nous nous étions regardées l'une l'autre pleines d'horreur: «ce devait être de la chair humaine que nous mangions». Nous avons quitté précipitamment les lieux, abandonnant notre repas, mais il s'agissait probablement là de bonne viande de porc.
7. Perestroïka, ou «reconstruction», nom officiel des réformes lancées par Mikhaïl Gorbatchev en 1985.
8. Ceux-ci sont le plus souvent atroces. J'espère qu'aucun amateur de croissants n'en goûtera jamais.
9. On en trouvait dans les magasins depuis les années 1980, le *koulitch* étant rebaptisé par euphémisme «gâteau de printemps» et la *paskha* «gâteau spécial au fromage blanc».
10. De nos jours, où on ne trouve pas de blé dans les magasins, mais les gens se débrouillent avec d'autres céréales comme l'orge perlé.
11. Le McDonald's a fasciné des milliers de clients en raison de ses toilettes impeccables et de son personnel souriant, deux choses rares jusqu'ici dans les établissements soviétiques.
12. On voit aussi se multiplier les restaurants à vin, qui se limitent à une carte de mets français ou italiens.
13. Il y en avait de pâles versions à l'époque soviétique comme les deux «*Chokoladnitsa*» (cafés à chocolat) de Moscou. C'était quasiment les seuls établissements à offrir des pâtisseries à la crème Chantilly dans les années 1980. Il va sans dire qu'il fallait patienter dans de longues files d'attente pour être servi.



Vesna Bizić-Omčikus

## Serbie-Monténégro

### *Un patchwork culinaire*

Bien que le dicton «Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es et d'où tu viens» soit encore de mise en Serbie-Monténégro, il se vérifie de moins en moins. Les Serbes sont toujours majoritaires mais une bonne vingtaine d'autres communautés ethniques, dont les coutumes se ressemblent beaucoup même si leurs noms diffèrent, sont implantées dans le pays.

La Serbie-Monténégro est située au sud-est de l'Europe, dans la péninsule des Balkans. Elle comprend quatre régions géographiques et culturelles distinctes: la Pannonie, la Serbie centrale, les Alpes dinariques et la côte adriatique. Placée à un carrefour, la Serbie-Monténégro a vu arriver au fil des siècles nombre de peuples dont certains n'ont fait que la traverser ou s'y arrêter brièvement tandis que d'autres s'y sont durablement installés. Envahisseurs, voyageurs, colons et voisins ont tous laissé leur marque. D'autres traits culturels, y compris culinaires, ont été rapportés par des intellectuels partis étudier à l'étranger. Aujourd'hui, la cuisine nationale héritée des anciens peuples slaves et balkaniques est mâtinée

d'influences orientales, romanes, méditerranéennes et centreeuropéennes.

En Pannonie, dans le district administratif de Voïvodine, ce sont les Hongrois et les Allemands qui ont laissé le plus de traces. L'influence des Allemands se constate dans l'utilisation des laitages, notamment de la crème aigre et du fromage blanc appelé *švapski sir* («fromage allemand»). C'est d'eux aussi que les habitants de Serbie ont appris à confectionner des pâtisseries – en particulier des strudels – et à accommoder les légumes (*Zuspeise*). Le rythme

#### Un déjeuner de fête en Voïvodine

Soupe de volaille avec boulettes de blé ou pâtes  
Viande et légumes en bouillon  
avec une sauce tomate  
Oie farcie  
Purée de pommes de terre  
Laitue et couenne grillée  
*Strudel* aux graines de pavot ou aux noix

de trois repas quotidiens (petit-déjeuner, déjeuner et dîner) est un autre trait hérité de la culture allemande.

Sous l'influence hongroise, toutes sortes d'épices, dont le paprika, ont été adoptées. La population locale s'est mise à confectionner des goulaschs et des ragoûts de viande (porc ou volaille) ou de légumes fortement relevés.

Les viandes salées ou fumées – jambon, boudin noir, préparations diverses à base d'abats (*kavurma*, *svargla* et *džigernjača*), saucisses et couenne grillée – sont une spécialité de la Voïvodine.

L'empreinte des Turcs, qui y ont régné pendant plusieurs siècles, se fait vivement sentir dans le centre de la Serbie, dans la Sumadija et la vallée de la Morava. Des aliments nouveaux y ont aussi été introduits par des marchands et des artisans venus d'Orient. On y trouve toutes sortes de pâtisseries salées et sucrées – au fromage (*gibanica*), aux pommes de terre, aux poireaux, au chou, à la viande (*burek*), aux pommes, aux griottes –, de la choucroute, du chou, de l'oseille et des feuilles de vigne farcis, de la moussaka, des plats de riz et de légumes, des courgettes, tomates et poivrons farcis, et enfin des viandes grillées, dont les plus connues sont les *ćevapčići* (saucisses de viande hachée grillées) et les kebabs.

La Serbie centrale est une région d'agriculture et d'élevage, ce qui détermine aujourd'hui encore le

régime alimentaire de ses habitants. Les recettes locales se sont transmises de génération en génération et chaque famille a sa propre manière de préparer les spécialités serbes que sont le *kajmak* (fromage blanc), l'*ajvar* (poivrons rouges grillés, hachés et assaisonnés), la *proja* (pain de maïs) et les divers plats à base de prunes.

Dans les temps de disette, le pain de maïs se résumait à un mélange de farine de maïs et d'eau. Durant les périodes plus fastes, on transformait cette simple *proja* en *projara* par l'ajout d'ingrédients riches tels que des œufs, du fromage blanc, du lait et de la couenne grillée.

Le *kajmak* est un produit laitier commun aux régions des Alpes dinariques et de la Serbie centrale, jusqu'à la Save et au Danube; sur l'autre rive de ces deux cours d'eau, on emploie plutôt la crème aigre. La crème caillée, fabriquée par écrémage de lait fraîchement bouilli puis entreposée dans des cuves de bois, est une autre spécialité locale.

## Un repas de fête en Sumadija

*Gibanica* (tourte au fromage)

Laitage (crème caillée, fromage blanc)

Gelée de viande

Feuilles de choucroute farcies

Cochon de lait rôti

Salade de pommes de terre,  
betteraves au vinaigre et raifort

Tarte aux pommes, aux cerises ou au potiron

L'*ajvar*, un condiment à base de poivrons rouges, est servi en salade ou tartiné sur du pain. Bien qu'un peu longue à préparer, la recette en est assez simple. Les poivrons sont grillés sur le dessus de la cuisinière, puis pelés, épépinés et équeutés. Ils sont enfin finement hachés et assaisonnés d'huile de tournesol, de vinaigre et d'ail pilé. L'*ajvar* peut être consommé immédiatement ou conservé au garde-manger pour l'hiver.

Bien que le pain de maïs, la crème caillée et l'*ajvar* puissent constituer un repas complet, les restaurants serbes les servent souvent en hors-d'œuvre. Comme plat de résistance, on peut se voir proposer des haricots réduits pratiquement en soupe, avec ou sans viande, celle-ci étant le plus souvent séchée ou fumée.

Les prunes, sous une forme ou sous une autre, ouvrent ou concluent presque toujours le repas. En apéritif, une eau-de-vie de prunes (*šljivovica*), en dessert, des pruneaux, des prunes fraîches ou un gâteau aux pruneaux. Les enfants déjeunent souvent sur le pouce d'une tartine de confiture de prunes et, dans de nombreux foyers, les hôtes sont accueillis avec du *slatko* de prunes (une sorte de confiture) et un verre d'eau fraîche. Les ménagères serbes mettent également en conserve des cerises (blanches, roses ou rouges), des griottes, des fraises, des abricots, des groseilles, des mûres, des framboises, des pétales de roses, des raisins, des noix vertes et des pastèques.

La culture du prunier remonte à la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, époque où le phylloxera a détruit la

totalité du vignoble, faisant chuter la production de vin et d'eau-de-vie. Une variété de prune, la «rouge précoce», est originaire de Serbie. Les Serbes attachent une grande importance à la prune et à ses dérivés, qui ont leur place dans de nombreuses coutumes. A l'occasion de la fête du saint protecteur de la maison (Slava) et lors des mariages, on porte des toasts avec de l'eau-de-vie de prune; le soir de Noël ou durant les périodes de jeûne, les pruneaux sont incontournables. La croyance veut que le meilleur emplacement pour bâtir une maison soit celui où le prunier vient le mieux. Jusqu'à la seconde guerre mondiale, la Serbie a tiré des revenus substantiels de l'exportation de prunes.



Séchage de l'ail et des piments

En Serbie orientale, la population valaque a marqué de son empreinte le régime alimentaire local par l'utilisation du lait, des laitages et des comestibles sauvages comme l'oseille, l'ortie, les champignons, l'ail sauvage, la fraise des bois et la myrtille. Un dicton de Serbie orientale dit que la nourriture locale «sied au peuple comme à la cour».

Dans les villages situés au pied du mont Balkan, la cuisine se fait encore généralement à l'ancienne. On conserve essentiellement les denrées en les faisant sécher sous les avant-toits des maisons. Le plat de berger le plus connu est le *belmuz*, préparé à partir de fromage frais fondu mélangé à de la farine de maïs et cuit. Les spécialités de la région sont la *mamaljuga* (polenta valaque avec du fromage ou du *kajmak*), les aspics de haricots, la choucroute aux noix pilées, les tripes, la soupe aux pruneaux et aux champignons et les fruits séchés (*sušenice*).

## Un repas de fête dans les Alpes dinariques

*Meze*  
(fromage, *kajmak* et *prosciutto*)  
Saucisse de foie d'agneau  
Agneau rôti ou cuit au lait

La région des Alpes dinariques englobe les paysages montagneux de la Serbie occidentale et du Monténégro continental. Le régime alimentaire local se compose essentiellement de viande rouge (surtout de l'agneau et du mouton ou du bœuf séchés), des laitages et des denrées hautement caloriques mais sans grande saveur. En Serbie, le produit le plus prisé est le bœuf salé à sec (connu sous le nom de *prosciutto*); au Monténégro c'est le jambon salé à sec. Les produits laitiers utilisés sont le lait de brebis et de vache, la crème caillée (*kajmak* en Serbie, *skorup* au

Monténégro), les fromages et les yaourts. Avec de la farine et des laitages, on confectionne la *cicvara* (farine de maïs cuite avec de la crème caillée), la polenta (*kacamak* en Serbie, *pura* au Monténégro), le pouding de pain (*popara* ou *masanica*) et les beignets (*ušticipi* ou *priganice*). La polenta peut se préparer avec différentes farines – orge, maïs, blé ou sarrasin – et être accompagnée de fromage et de *kajmak*. Traditionnellement, on la malaxe à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange homogène. Le chou, la choucroute, les haricots, les feuilles farcies et divers potages, clairs ou épais, figurent couramment au menu. Une des spécialités monténégrines est le travers de mouton fumé (*kastradina*) servi avec diverses variétés de chou à feuilles épaisses.

En bordure de la Méditerranée (côte monténégrine), le mets le plus courant est le poisson, qu'il soit frit, grillé, au court-bouillon ou simplement séché; il peut être accommodé avec des fruits de mer et divers légumes – pommes de terre, tomates, épinards à larges feuilles et différentes variétés d'oseille sauvage. Tous ces plats sont assaisonnés d'ail, d'huile d'olive et de jus de citron.

Les desserts traditionnels de la région sont le sablé (gâteau fait d'œufs et de farine de blé), la *rostula* et la *priganica* (beignets servis avec de la confiture ou du miel) et la *rozata* (crème à base d'œufs, de lait et de caramel). Le gâteau de Perast est une spécialité insolite dont l'origine remonte au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle: lorsqu'un nouveau commandant était nommé à la tête

de l'armée et de l'administration de la ville de Perast, la cérémonie d'investiture se terminait par la présentation d'un bâton de commandement – symbole d'autorité – et d'un gâteau aux amandes confectionné par les dames de la ville. C'est la plus belle jeune fille, toute vêtue de blanc, qui offrait le gâteau au commandant, ainsi qu'un bouquet de fleurs sauvages cueillies par les plus jolies filles de la région.

Nous ne saurions clore le chapitre des traditions culinaires serbes et monténégrines sans mentionner les cuisines des minorités dont les membres ont de tout temps partagé bonne et mauvaise fortune avec les autochtones. La cuisine juive des Balkans se distingue tout particulièrement. Il est difficile de déterminer avec précision quel est l'apport des Juifs à la cuisine balkanique qui est elle-même fortement métissée. Pour autant, certains mets, comme le *patišpanj* (prononcé *patišma* dans certaines régions), sont manifestement d'origine juive. Ce mot est en effet une version altérée de «*pan di Spagno*», ou pain espagnol, une sorte de biscuit de Savoie qui était un dessert traditionnel chez les Juifs espagnols, les séfarades.

C'est également sous l'influence de la cuisine juive que l'on sert le *slatko* (littéralement, «douceur»), une

## *Les coutumes alimentaires des Roms/Tsiganes*

Comme d'autres aspects de leur culture, la cuisine des Roms est en partie le reflet de leur nomadisme. Leur régime alimentaire apparaît plutôt pauvre

**Un repas de fête  
en bord de mer**

*Prosciutto*, fromage conservé dans l'huile, olives  
Consommé de bœuf  
*Prosciutto* cuit et oseille blanche  
Agneau rôti et pommes de terre  
cuites sous la braise  
Laitue

**Un repas de fête autour  
des fruits de mer**

Sardines au sel, cornichons au vinaigre, olives  
Soupe de calmars  
Morue séchée accompagnée de pommes de terre  
Soupe de poisson  
Calmars ou poissons frits  
Salade

sorte de confiture offerte aux invités et dégustée lors des grandes occasions. Cependant, cette coutume existant aussi bien chez les juifs que chez les chrétiens, et pas seulement en ex-Yougoslavie mais aussi en Bulgarie, en Roumanie, en Grèce et en Turquie, cette influence a pu s'exercer dans les deux sens. Parmi les desserts traditionnels, citons le gâteau de riz, la tarte au lait, le *čaldikus*, le *tišpišti*, le *patišpanj*, le *baklava*, et les *roskitas di alšahu*.

comparé à d'autres, mais cela ne veut pas dire pour autant que les Roms ne s'intéressent pas à la nourriture. De fait, elle leur sert avant tout à satisfaire un

besoin physiologique. Dans leur culture, on prépare des repas simples et on ne mange que ce qui est à sa portée. Aujourd'hui, la majorité des Roms vit en ville; les repas sont improvisés dans les campements ou demeures modestes. Autrefois, leur moyen de cuisson se réduisait en tout et pour tout à un foyer nu, parfois un feu en plein air, mais ils sont aujourd'hui équipés de cuisinières.

Les Roms n'ont jamais vraiment pratiqué l'agriculture, bien qu'ils aident souvent les paysans à travailler la terre ou cultivent eux-mêmes quelques légumes. En revanche, ce sont depuis toujours des adeptes de la cueillette de plantes comestibles. Ils préparent ainsi des soupes rustiques d'orties, d'oseille ou de champignons; accompagnées de pain de maïs, elles peuvent constituer l'unique repas de la journée. Autrefois, la viande était rare et réservée aux occasions spéciales et aux jours de fête où l'on se réunissait autour d'une table dressée à l'extérieur. Ces fêtes n'ont toutefois jamais inspiré de compositions culinaires originales.

## *Les coutumes alimentaires musulmanes*

Un groupe de Roms (les Askali) appartient à une communauté islamique qui respecte les prescriptions du Coran relatives à la nourriture. Les Goranci, les Albanais, les Turcs et les musulmans du Sandjak (Rascie) sont également des communautés islamiques.

### Un repas de fête rom

#### *Gibanica*

*Romani zuni* – soupe de volaille et de légumes (oignons, ail, tomates, poivrons, céleris, pois chiches)

*Romani khanyi* – poulet à la tsigane (viande cuite dans un potage, puis panée et frite, servie avec une sauce aux champignons et au citron)

Pain (autrefois pain de maïs non levé; aujourd'hui pain de blé de la boulangerie)

#### Salade

Aussi limité que puisse paraître leur régime alimentaire, les Roms ne mangent pourtant pas comme leurs ancêtres. Ils ont beaucoup puisé dans les autres cultures de la région, adaptant les mets à leur goût. En préparant une recette non rom, ils ne s'en tiennent jamais à l'original mais l'accommodent à leur manière. Cette ouverture d'esprit vis-à-vis des habitudes culinaires d'autrui est une forme d'acceptation et de compréhension, ainsi qu'une reconnaissance du plaisir que l'on peut tirer de la diversité des cultures.

Contrairement aux pratiques serbes, les plats musulmans se préparent sans roux et avec peu d'eau, de manière à ce que la viande et les légumes cuisent dans leur propre jus; les épices sont utilisées avec modération. L'ordinaire se compose essentiellement de légumes verts (épinards, aubergines, courgettes,

tomates, poivrons), de légumes secs (pois chiches) et de riz; il est également riche en laitages (crème caillée et crème aigre, lait et yaourts). Les plats sont souvent confectionnés à base d'oignons, de légumes secs, de beurre et de tomates cuites. Typiques de cette cuisine, les bouillons contenant un ou plusieurs types de légumes verts, ainsi que des légumes secs ou des céréales, de la viande et du persil, peuvent constituer un repas complet. La viande est rôtie, souvent farcie de légumes, ou grillée. Les pâtisseries sont sucrées ou salées. Les mets devant être tendres et juteux, on y ajoute du lait, du beurre ou de la crème aigre. Les *meze*, servis avec les boissons lors des soirées (*aksamluk*), en particulier durant le ramadan, sont un groupe à part. Il peut s'agir de simples mets crus, de soupes ou de boulettes de

## Les boissons

Tous les repas s'accompagnent de boissons. A la campagne, celles-ci sont presque toujours faites maison. Les eaux-de-vie de prune et de marc de raisin sont les boissons nationales, servies en apéritif. Divers vins locaux (blancs, rouges ou rosés) ainsi que de l'eau plate ou gazeuse accompagnent le plat principal. Depuis quelques années, la bière a aussi commencé à se populariser. La production de vin et d'eau-de-vie est très répandue en Serbie-Monténégro. La majorité des familles juives respectant la tradition fabriquent du vin de raisins secs pour Pâques. Dans tout le pays, il est de coutume de servir du café noir à la fin de chaque repas.



*Un festin serbe*

viande et plats cuisinés élaborés. Chez les communautés musulmanes, le plat le plus fréquemment servi est le halva, préparé à partir d'un roux de farine sur lequel on verse un sirop de sucre caramélisé. Les desserts orientaux – *baklava*, *tulumba*, *urmašica*, *kadaif* et *tufahija* – sont très appréciés dans toute la Serbie-Monténégro.



*Noce rom*

## Le jeûne

A des périodes déterminées de l'année, certaines communautés religieuses pratiquent l'abstinence, voire un jeûne absolu. Ainsi, les chrétiens orthodoxes ne consomment aucune nourriture d'origine animale aux dates fixées par le calendrier religieux. Les orthodoxes serbes observent des jeûnes d'un jour les mercredis et vendredis, ainsi que des jeûnes de plusieurs jours dont le plus long est le Carême (les sept semaines précédant Pâques) et le jeûne de Noël (les six semaines précédant Noël).

Les orthodoxes attribuent à la nourriture une dimension spirituelle et considèrent le jeûne comme un moyen d'atteindre un équilibre physiologique et spirituel, tant dans son propre corps que dans son environnement. Manger est une forme d'hommage rendu

à Dieu, de la même manière que nous mangeons au cours d'un culte, d'une communion. Jeûner signifie rompre avec les habitudes alimentaires et s'abstenir de consommer certains aliments, tels que le lait et les laitages, les œufs, la viande et les produits carnés (le poisson est autorisé).

Les aliments interdits aux musulmans sont le porc et toute viande d'animaux à sabots fendus, ainsi que le gibier. La consommation de boissons alcoolisées est également proscrite. Pendant le ramadan, les musulmans observent le *takvim*, une période de jeûne entre les prières de l'aube et celles du coucher du soleil (de *sehur* – le petit-déjeuner, à *iftar* – le dîner ou, mieux encore, de *sabah* – l'aube, à *aksam* – le coucher du soleil).

## La vie citadine

De tout temps, villes et campagnes ont vécu à des rythmes différents. La ville a toujours été un creuset

de cultures et les citadins y ont répandu des idées venues d'Europe. Parallèlement à son combat

### Un menu de Slava en ville

Blé  
(grains bouillis écrasés avec des noix  
et du sucre)  
Pâtisseries salées  
Diverses sortes de gâteaux (au moins dix)

### Un menu de Slava à la campagne

Blé  
(bouilli mais non écrasé, peu sucré)  
Bouillon  
Feuilles farcies  
Conserves de légumes au vinaigre  
*Gurabije* (gâteaux faits avec du saindoux,  
de la farine et du sucre)



politique pour l'indépendance vis-à-vis de la Turquie au début du XIX<sup>e</sup> siècle, la Serbie aspirait à faire culturellement partie de l'Europe. C'est ainsi que de nouveaux mets ont fait leur apparition dans les villes et que la nourriture a acquis ses lettres de noblesse. Les horaires des repas et les manières de table ont changé. Autrefois, à la campagne, l'heure des repas était fonction des travaux de la ferme. Le petit-déjeuner (pain, fromage, tourte au fromage ou pain de maïs) était servi vers 10 ou 11 heures. Une fois les travaux des champs terminés, on prenait un repas chaud vers 17 ou 18 heures. En milieu urbain, les repas suivaient aussi les horaires de travail. Le petit-déjeuner (pain ou pâtisserie avec beurre, confiture et café au lait) se prenait plus tôt. Un déjeuner chaud composé de soupe, de viande et de légumes



*Paprikač (Voïvodine)*

était servi aux alentours de 14 heures. Pour le dîner, pris vers 19 heures, on se contentait de plats froids – salades avec mayonnaise, aspics de viande, fromage, viandes salées ou fumées, sandwiches. A la campagne, tout le monde piochait dans un plat commun avec sa cuiller. En ville, chaque convive avait sa propre assiette et en changeait pour chaque plat. Lors des grandes occasions, le service de table se composait de nombreuses pièces de vaisselle et couverts adaptés à chaque mets. En ville, le repas le plus fastueux était le déjeuner de Slava (fête du saint protecteur de la maison) qui, en principe, réunissait uniquement les membres de la famille. Les amis

proches et les voisins pouvaient cependant venir présenter leurs respects, à condition d'être officiellement invités. Dès lors, il leur était possible de se joindre d'office à la fête les années suivantes. A la campagne, où Slava était également un jour très important, l'invitation aux parents et voisins devait être renouvelée.

Les habitudes alimentaires serbes ont considérablement changé après la seconde guerre mondiale. Des personnes originaires de Banija, Lika et Kordun (en Croatie), de Bosnie-Herzégovine, du Monténégro, du Kosovo et de la Metohija ont colonisé la Voïvodine et se sont aussi installées en grand nombre à Belgrade. Chaque groupe a apporté ses propres coutumes qui ont fortement influé sur les usages citadins.

Ces dix dernières années, le rapport à la nourriture a beaucoup évolué. En raison du rythme accéléré de la vie moderne, le nombre de femmes au foyer qui se consacraient uniquement à leur famille et à la préparation des repas et des conserves – dans la tradition de leurs grands-mères – a diminué. On peut encore acheter des produits frais à la campagne et sur les marchés, mais les supermarchés sont de plus en plus nombreux à vendre toutes sortes de fruits, de légumes, de viandes et d'épices du monde entier. Les horaires de travail européens sont désormais la norme et les femmes, dont la plupart travaillent à

l'extérieur, n'ont plus le temps de confectionner des repas réguliers. Les établissements de restauration rapide se multiplient et les hamburgers remplacent peu à peu les petits pâtés de viande faits maison et les *ćevapčići*. On trouve encore des *burek* dans les boulangeries, mais les viennoiseries ont tendance à les supplanter; les pizzerias sont maintenant plus nombreuses que les vendeurs de *ćevapčići* et des restaurants proposent des kebabs grecs. Si la campagne serbe abrite encore des auberges à l'ancienne, à Belgrade il n'en reste que quelques-unes pour vous rappeler le temps jadis et encore ne sont-elles plus guère que des attractions pour touristes. De

nouveaux restaurants italiens, chinois, thaïlandais, indiens, mexicains et libanais ainsi que des bars à sushi sont ouverts par des autochtones. Cette atmosphère confère à Belgrade une aura cosmopolite.

Des associations s'efforcent aujourd'hui de préserver la cuisine familiale traditionnelle serbe. Les plus actives sont Svehran (festival culinaire mondial), Sveohran, Sveti Hrana et Zlatne Ruke. Les traditions locales disparaissent petit à petit mais de nouvelles habitudes se dessinent. Soyez en tout cas assuré d'une chose: aucun de nos hôtes n'est jamais resté sur sa faim en visitant la Serbie-Monténégro!

*Bratislava Stoličná*

## République slovaque

### *Une cuisine de caractère*

Située en Europe centrale, la Slovaquie est un pays au climat et au relief contrastés. Au sud, les plaines fertiles et les piémonts occupent environ un tiers de sa superficie, tandis que la chaîne des Carpates s'étend sur la majeure partie du territoire. Cet arc montagneux prend naissance au sud-ouest près de la capitale, Bratislava, et culmine au nord dans les Hautes Tatras. Il se prolonge à l'est en Ukraine et, au-delà, vers les Balkans.

La géographie et le climat ont fortement contribué au caractère de la cuisine traditionnelle slovaque. Jusque dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la Slovaquie est demeurée essentiellement rurale. Les denrées alimentaires étaient pour la plupart produites dans les fermes, qui assuraient leur propre subsistance et approvisionnaient les marchés environnants. Aussi la nourriture a-t-elle longtemps gardé un caractère local et régional. Pour autant, la cuisine

*Moutons*



©Norbert Gross



slovaque  
n'est pas restée

à l'écart. Au fil des siècles, en effet, diverses influences ethniques, sociales et religieuses se sont confondues pour lui donner son originalité.

Dans les plaines fertiles au climat tempéré, l'ingrédient de base était la farine, qui entrait notamment dans la fabrication d'une grande variété de pâtes, gâteaux et pâtisseries. La grosse miche de pain blanc, faite avec de la farine de froment ou de froment et seigle mélangés, était une composante essentielle de l'alimentation, que venaient compléter des fruits et des légumes. La vigne donnait d'excellents vins. Parmi les produits d'origine animales prédominaient le saindoux et la viande de porc, le lait de vache, le beurre et le lait caillé. On trouvait de la volaille et des œufs en abondance.

Il en était tout autrement dans les régions plus rudes du centre et du nord du pays, où les paysans devaient se tourner vers des cultures peu exigeantes et se consacraient donc surtout à l'élevage. Au nombre des

aliments typiques de ces zones de montagne, citons les pâtes, les crêpes et les pains à base de farine ou de pommes de terre. On confectionnait un pain noir avec de la farine de seigle ou d'orge et une forte proportion de pommes de terre bouillies. Quand la farine venait à manquer, on remplaçait souvent le pain par des crêpes, en ajoutant à la farine du chou, de la betterave ou de la pomme de terre émincés. Dans les montagnes, le repas se réduisait souvent à des pommes de terre cuites à l'eau ou au four, accompagnées d'un bol de lait, de légumes secs bouillis, d'orge perlé et de chou macéré dans du vinaigre. La viande – généralement de l'agneau – était réservée aux dimanches et aux jours de fête. Le suif de mouton ou de bœuf était utilisé pour cuisiner. Les laitages de brebis, et notamment le fromage et le fromage blanc caillé, permettaient de varier l'ordinaire. Parmi les boissons alcoolisées, les plus prisées étaient les eaux-de-vie de fruit, comme l'alcool de prune (*slivovitz*), de poire ou de genièvre.

Dans les années qui ont suivi la seconde guerre mondiale, l'alimentation slovaque s'est modifiée avec l'industrialisation du secteur agroalimentaire et l'essor des supermarchés. Les différences qualitatives qui distinguaient le régime des habitants des plaines de celui des montagnards se sont peu à peu estompées, en même temps que s'atténuaient les différences de statut social. Des habitudes et des préférences subsistent cependant dans la préparation des aliments, et certaines régions de Slovaquie sont encore réputées pour leurs spécialités culinaires.

## *Les vins des Petites Carpates*

Comme l'attestent des vestiges archéologiques des VII<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles ainsi que des écrits plus tardifs, la culture de la vigne et la production de vin en tant que branche spécialisée de l'agriculture remontent à plus d'un millénaire en Slovaquie. Dans la région des Petites Carpates, située au sud-ouest du pays autour de Bratislava, Svätý Jur, Pezinok et Modra, s'est développée une forme particulière de viticulture qui s'est intensifiée au XIII<sup>e</sup> siècle grâce aux colons allemands venus s'installer à l'invitation des monarques. A la différence des autres régions viticoles de Slovaquie, la culture de la vigne finit par devenir l'activité principale des agriculteurs, qui vinifiaient et conservaient le vin dans leurs propres caves. Les vigneron des Petites Carpates firent très vite figure de privilégiés au sein de la société. Ils étendirent leur vignoble et exportèrent leur production dans les pays européens voisins. Leur richesse était telle qu'au XVI<sup>e</sup> siècle ils obtinrent, moyennant finance, le statut de villes franches royales pour leurs principaux centres urbains.

Le vignoble des Petites Carpates est le plus vaste de Slovaquie. Il produit des vins blancs de qualité, tels que Grüner Veltliner, Sylvaner, Riesling de Valachie et du Rhin, Müller-Thurgau, Tramín, Dievčie Hrozno, et des vins rouges comme le Portugais bleu et le Frankovka.

Pour les habitants de cette région, le vin n'est pas seulement une source de revenus; il est aussi la boisson

alcoolisée la plus consommée et a sa place partout où l'on se retrouve en compagnie, que ce soit aux champs, dans les vignes, en forêt ou à la maison. Si un voisin est venu donner un coup de main, on le remercie en lui offrant un verre de vin, et c'est aussi en trinquant que l'on conclut les affaires. Le vin coule à flots lors des réunions familiales, mariages et baptêmes notamment, ainsi que pendant les fêtes des vendanges et autres festivités. Pour les grandes occasions, le vin est également à l'honneur dans les autres régions de Slovaquie. Comme le pain, le vin a toujours été apprécié et consommé avec un grand respect.

Le travail du vigneron, la beauté du raisin, la boisson elle-même tiennent une large place dans la littérature et les autres formes d'expression populaire. De nombreux adages, proverbes et dictons reflètent la sagesse populaire acquise au fil des siècles sur la relation entre le temps qu'il fait et la future récolte. Le thème du vin est présent dans beaucoup de chansons slovaques. La grappe de raisins mûrs et la feuille de vigne ornent de nombreux objets

*Bozík (Bacchus)*



© Municipal Museum Bratislava

R é p u b l i q u e s l o v a q u e

utilitaires et décoratifs, mais on les retrouve également dans d'autres domaines culturels.

Depuis une dizaine d'années, les centres viticoles des Petites Carpates connaissent un nouvel essor et les

## *Radostník: le gâteau de mariage*

Le mariage a toujours été l'une des plus importantes fêtes familiales. Un mariage, c'est la fondation d'une nouvelle famille; or la cellule familiale est l'élément de base de la société. Les mariages sont célébrés dans la joie et l'abondance car, selon la croyance populaire, une fête réussie placera le couple sous les meilleurs auspices. On recourt traditionnellement à divers objets et pratiques rituels pour assurer prospérité et fécondité aux jeunes mariés. Le gâteau de mariage, élément essentiel du banquet, fait partie de ces coutumes. En Slovaquie, ce gâteau est préparé pour la jeune mariée par sa marraine de baptême ou de confirmation. C'est selon la tradition une sorte de brioche qui peut être ronde, en couronne, ovale ou en fer à cheval. La livraison du gâteau chez la promise suivait un rituel très théâtralisé. La femme qui avait préparé le gâteau le portait à travers le village, accompagnée des témoins du marié, afin que chacun puisse voir le cadeau qu'elle destinait à la mariée.

Dans le Hont, région située au sud de la Slovaquie centrale, le gâteau avait une forme oblongue caractéristique. On l'appelait *radostník*, «porteur de joie», un nom évocateur des sentiments positifs associés au

anciens pressoirs et caves médiévaux ont été restaurés. On peut désormais les visiter en suivant la route des vins et y déguster les vins et autres spécialités régionales. A l'automne, les fêtes des vendanges constituent un moment privilégié.

mariage. Il était de grande dimension, richement décoré avec des figures de canards et de canes sculptées



*Le gâteau de mariage était orné de décorations en pâte ou en papier. Dans les régions prospères, on préparait un grand gâteau que la mariée découpait à la fin du repas de noce pour le distribuer aux convives*

dans la pâte en signe de fécondité. Le *radostník* était également orné de guirlandes de papier surmontées de roses, symboles de l'amour. La marraine de la mariée, parée de ses plus beaux atours, portait le gâteau sur son dos dans un grand panier rempli d'autres pâtisseries. A la fin du repas, il revenait à la mariée de découper le gâteau et de le distribuer aux convives. Les parrains et marraines des jeunes mariés étaient servis en premier. En acceptant une part de gâteau, les invités signifiaient que le mariage s'était déroulé comme il le devait. De retour chez soi, on la plaçait sur le rebord de sa fenêtre pour témoigner de son lien avec les jeunes mariés.

## La bryndza

L'Union européenne a reconnu dans la bryndza une spécialité slovaque. Sur les contreforts et les hauteurs des Carpates slovaques, on élevait traditionnellement les brebis sur les estives pour la production de

C'est dans le village de Sebechleby que la coutume du gâteau de mariage s'est conservée le plus longtemps, puisqu'on la pratiquait encore dans les années 1980. Mais sa préparation est si coûteuse et demande tellement de travail qu'il a peu à peu été remplacé par la pièce montée. On ne confectionne plus aujourd'hui le *radostník* que pour les fêtes folkloriques, au cours desquelles il fait figure d'accessoire pittoresque. Pour la population locale, le *radostník* reste cependant un symbole régional fort, car on ne prépare pas ces énormes gâteaux dans les régions du nord.



© Bryndziarení - Peter Makovický

fromage. Dans les cabanes de bergers construites au milieu des riches pâturages, le lait frais était mis à cailler avec de la présure, avant d'être chauffé pour fabriquer du fromage frais.

*Etiquettes de fromage*

# Raviolis au fromage de brebis

Ces raviolis étaient autrefois servis lors des banquets et repas de noce en Slovaquie centrale.

### Ingrédients

500 g de farine complète, 2 œufs, 2 pommes de terre en robe des champs, 100 à 200 g de fromage de brebis, 150 g de lardons fumés, aneth haché

### Préparation

Peler les pommes de terre, les écraser et les mélanger avec une quantité équivalente de fromage de brebis. Ajouter de l'aneth haché selon le goût. Mélanger la farine, les œufs et un peu d'eau jusqu'à

l'obtention d'une pâte ferme. Etaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm et la découper en carrés d'environ 5 cm de côté. Déposer sur chaque carré un peu de farce au fromage et le replier pour former un triangle en pinçant bien les bords pour fermer. Plonger les raviolis dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire 15 minutes environ. Egoutter les raviolis, ajouter les lardons légèrement rissolés. Saupoudrer le reste d'aneth et de fromage de brebis. Servir bien chaud.



© Bryndziarení - Peter Makovický



*Fabrication de fromages de brebis*

Le fromage était généralement fabriqué pendant l'été, puis vendu aux fromageries spécialisées. Là, il était affiné, séché, broyé, salé et enfin moulu. La *bryndza* ainsi obtenue était pressée dans des fûts de bois et expédiée pour être vendue en Slovaquie, mais aussi à Budapest, à Prague et à Vienne.

La première fromagerie spécialisée dans la *bryndza* a vu le jour en 1787 dans la petite ville de Detva, dans le centre de la Slovaquie. Dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, plusieurs autres fabriques avaient ouvert leurs portes, en particulier dans les régions où il était possible d'acheter du fromage frais de qualité. A l'époque, la *bryndza* des Carpates slovaques était déjà très prisée pour sa saveur ainsi que pour les vertus médicinales miraculeuses qu'on lui prêtait. Des études scientifiques récentes ont d'ailleurs confirmé que la *bryndza* est riche en calcium ainsi qu'en bactéries

## Soupe au chou, à l'orge perlé et aux champignons

La soupe au chou reste un des plats favoris des Slovaques. Il en existe de nombreuses variantes. On peut la préparer à la viande ou aux saucisses fumées, ou bien simplement avec des pommes de terre, des pâtes épaisses faites maison, des pruneaux, etc. Chaque famille ou presque a sa recette et sert la soupe au chou au moins une fois l'an, lors du repas de Noël.

### **Ingédients**

*1,5 l de choucroute avec son jus, 300 g de viande fumée, 50 g de champignons séchés, 100 g d'orge perlé, 1 cuillère de saindoux,*

*2 cuillères de farine, 200 ml de crème aigre, sel, cumin moulu*

### **Préparation**

Mettre à bouillir la viande fumée et les champignons séchés avec la choucroute.

Cuire séparément l'orge perlé.

Sortir la viande lorsqu'elle est tendre et épaissir la soupe avec un roux léger préparé avec le saindoux, la farine et la crème.

Ajouter l'orge et la viande fumée coupée en tranches, puis porter à ébullition. Assaisonner avec du sel et du cumin.



lactiques, qui favorisent le développement de la flore intestinale. On dit de ce fromage qu'il prévient le cancer et l'ostéoporose. Il aiderait aussi à combattre l'eczéma, l'asthme, le diabète et la sclérose.

La *bryndza* était à l'origine un fromage dur qu'il fallait couper au couteau. Ce n'est que vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle que sa consistance a peu à peu changé pour donner le fromage à tartiner qu'on connaît aujourd'hui. Cette transformation a été obtenue par l'ajout d'une solution salée et l'utilisation de meules

mécaniques. Son conditionnement s'est en outre trouvé amélioré par l'emploi de récipients en bois de plus petite taille, appelés *geletky*.

Une *bryndza* digne de ce nom doit être souple et facile à tartiner, dégager une odeur de lait caillé, être rafraîchissante au goût et avoir une couleur vert pâle. La *bryndza* est l'un des ingrédients essentiels du plat national slovaque, le *bryndzové halušky* – des gnocchis à base de farine et de pommes de terre, servis avec une sauce à la *bryndza* et des lardons fumés.



*Janex Bogataj*

## Slovénie

# *La table de fête*

### *Diversité et modernité*

Les caractéristiques de la cuisine slovène et ses rituels s'expliquent par la position de la Slovénie au carrefour culturel des Alpes, de la Méditerranée et du bassin pannonien qui, à travers

des siècles de développement social et historique, ont créé les conditions uniques qui inspirent les expressions culturelles et les modes de vie du pays.

### *Rituels en famille et entre amis*

Nombre de rituels traditionnels entourant la naissance d'un enfant, notamment en rapport avec la table de fête, se sont perdus. Toutefois, aujourd'hui encore, la naissance d'un enfant est célébrée dans un climat de convivialité, en mangeant et en buvant (notamment du vin) soit au domicile de la famille, soit sur le lieu de travail du père.

Jusqu'à la seconde guerre mondiale et quelque temps encore pendant la période qui a suivi, il était extrêmement important qu'une table de fête vienne en point d'orgue à la cérémonie de baptême. Le parrain ou la marraine de l'enfant offraient des cadeaux à l'enfant, à sa mère et aux autres membres de la famille. En Slovénie, ces cadeaux portaient des

noms différents. Le plus souvent, ils étaient qualifiés de *botrina*, ce qui était également l'appellation du banquet organisé après le baptême. A cette occasion, le principal cadeau était un «pain de baptême» (*krstna pogača*), du pain blanc en forme d'ovale ou de tresse. A Štajerska, le pain appelé *bosman* illustre l'art du modelage en pâte à pain. Récemment, il est redevenu à la mode, pour les parrains et marraines, d'offrir des pains de baptême à la naissance d'un enfant. Ainsi, cet ancien rituel connaît un renouveau et revêt de nouvelles significations dans le milieu urbain contemporain. Aujourd'hui comme hier, la naissance et le baptême d'un enfant sont célébrés non seulement à la maison mais aussi dans des auberges locales et «fermes touristiques».

Le mariage est un autre événement familial important auquel les amis et la communauté locale sont conviés. Les rituels pré-nuptiaux et matrimoniaux étaient autrefois très développés et, à un niveau hautement symbolique, liés à des nourritures spécifiques comme le pain de mariage, signe de richesse. A l'heure actuelle, ces rituels se traduisent essentiellement par des soirées où les hommes et les femmes enterrent, chacun de leur côté, leur vie de célibataire et à l'occasion desquelles des tables de fête sont dressées. L'érection d'une «barricade» (*šranga*) par les jeunes gens de la ville ou du village natal de la fiancée afin d'obliger le fiancé à «acheter» sa future femme constitue un autre rite de passage. Cette coutume a un fondement manifestement économique, car l'argent et les cadeaux reçus sont utilisés pour organiser la soirée au cours de laquelle chacun mange et boit en l'honneur des futurs mariés.

Par le passé, les soirées d'enterrement de la vie de célibataire, notamment à la campagne et dans les petites villes, étaient une occasion de rencontre pour les jeunes filles et garçons non mariés de la localité. De nos jours, ces réunions regroupent des hommes et des femmes qui peuvent aussi bien être mariés que célibataires mais qui ont en commun avec les futurs mariés d'être de la même génération. Au cours de ces soirées, les fiancés, se trouvant généralement dans des lieux assez éloignés l'un de l'autre, doivent subir de nombreuses épreuves, dont certaines sont assez éprouvantes. Ces épreuves concernent les relations entre les sexes, l'évocation ironique du futur

mariage, l'évaluation de la maturité sexuelle, etc. Souvent, ces épreuves consistent, pour les hommes, à accomplir des tâches typiquement féminines. La nourriture, la boisson et les divertissements qui accompagnent ces réunions souvent bachiques renforcent le caractère rituel de l'événement lui-même.

L'art culinaire occupe une place encore plus grande dans la célébration du mariage. Les réjouissances qui l'entourent ont lieu après la cérémonie civile et/ou religieuse. Dans le nord-est de la Slovénie, il est toujours d'usage d'apporter à l'église une bouteille du vin le plus fin que le prêtre bénit pendant la cérémonie. Après la célébration, le prêtre remplit trois verres et porte un toast aux mariés. Dans le rituel du mariage moderne, les festivités sont concentrées en un seul jour.

Dans les mariages traditionnels slovènes, la nourriture rituelle est le pain de mariage (*ženitovanjski kruh* ou *ženitovanjska pogača*). Son importance était si grande par le passé que tous les invités en recevaient un morceau à emporter. Ces pains de mariage sont d'une grande variété. De nos jours, outre les gâteaux et autres chefs-d'œuvre culinaires typiques du mariage moderne, le pain de mariage fait sa réapparition, sous la forme, par exemple, d'un cœur tressé.

Le gâteau de mariage servi à minuit a une valeur symbolique forte dans le rituel moderne. Les jeunes mariés doivent tenir le couteau ensemble lorsqu'ils le coupent. Le partage du gâteau, clou des festivités, est



*Fête du Nouvel An pour le personnel d'une entreprise slovène à Ljubljana*

souvent confié à une personne spécialement formée (généralement un ou une employé(e) de l'entreprise de restauration ou l'une des personnes invitées au mariage). Une part de ce gâteau représente un élément magique dans notre société (post)industrielle. C'est un aliment particulier, ayant un goût exceptionnel qui, à tous égards, se distingue de toutes les autres nourritures servies au cours du banquet. C'est pourquoi les invités considèrent que c'est un grand honneur d'emporter un morceau de gâteau, perçu comme un cadeau des jeunes mariés, notamment depuis que les émissions de télévision s'emploient à propager le culte du gâteau de mariage moderne.

Dans la Slovénie d'aujourd'hui s'accomplissent également les rituels de mariage des autres nationalités qui vivent sur son territoire, principalement des immigrants des Balkans. Le degré de faste de ces mariages est toujours lié à la situation sociale, professionnelle et économique des personnes qui y

prennent part. Les mariages serbes sont les plus animés et se caractérisent par un cortège de voitures diffusant bruyamment de la musique serbe. Hormis ce cas, les mariages de communautés ethniques différentes ont largement assimilé les pratiques locales, autre illustration de la façon dont les cultures étrangères ont été intégrées au mode de vie slovène.

Le troisième rituel de passage le plus important dans la vie slovène est lié à la mort. La croyance du passé aux fantômes de nos ancêtres défunts a laissé des traces dans le présent. La plupart des enterrements se terminent toujours par une réunion des parents, amis et voisins du défunt à son domicile ou, plus souvent encore, au restaurant. Les gens demandent souvent: «Où êtes-vous allés après l'enterrement?» ou bien «Où s'est tenue la réunion après les obsèques?» plutôt que «Comment avez-vous pris congé du défunt?». Ces réunions qui ont un caractère nettement social et culinaire sont appelées *pogrebsčina*, c'est-à-dire

«veillées»; le terme *sedmina* (septième) est également largement utilisé, ce qui révèle l'ignorance actuelle du sens originel de ce terme. *Sedmina* désigne, en effet, une fête qui avait lieu le septième jour suivant l'enterrement. A l'époque où l'on gardait le défunt chez lui jusqu'au moment de l'enterrement, ses proches, voisins et amis venaient asperger le corps d'eau bénite; la famille leur offrait alors à boire et à manger. Les gens avaient coutume de veiller le corps toute la nuit, au cours de laquelle leur étaient offertes des boissons (vin, spiritueux ou cidre) et de la nourriture (tranches de viande froide, pain, gâteaux). Souvent, au cours de ces veillées, la tristesse se mêlait à la gaieté et à la convivialité, sentiments parfois poussés à l'extrême.

Toutes ces pratiques, liées au boire et au manger, ont cessé depuis que se sont multipliés les funérariums. Toutefois, l'architecture de ces funérariums et d'autres lieux similaires témoigne d'un lien intéressant avec les pratiques qui viennent d'être décrites. Dans de nombreux cas, ils sont construits de telle sorte que, près de la pièce où l'on peut rendre un dernier hommage au défunt, se trouvent également des salles où les proches peuvent se réunir. Une cuisine est souvent prévue à proximité, ce qui permet de préparer certains plats et de servir des boissons. Ces équipements représentent une partie de ce que l'on pourrait appeler l'industrie funéraire qui continue de préserver la composante sociale du décès. Il va sans dire que le domicile du défunt est, de nos jours, presque totalement exclu des rituels funéraires car tout ce qui se

passé avant l'enterrement est désormais pris en charge par les pompes funèbres, tandis que tout ce qui se passe après l'est souvent par des entreprises de restauration. Les banquets où les personnes présentes évoquent la mémoire du défunt après ses obsèques ne sont que rarement organisés au domicile de la personne décédée. Les traiteurs proposent un large éventail de formules que l'on peut classer en trois grandes catégories, à savoir: les petites collations accompagnées de boissons; un plat chaud au choix (des saucisses avec du pain ou du boudin noir avec de la choucroute, par exemple) et des boissons; ou bien encore un menu complet sous la forme d'un petit-déjeuner ou d'un déjeuner, comportant, bien sûr, une boisson.

Plusieurs autres célébrations ont lieu dans le cercle de la famille ou des amis. L'anniversaire qui marque le passage d'un âge à un autre en est une. Depuis la seconde guerre mondiale, il est particulièrement en vogue de célébrer son 50<sup>e</sup> anniversaire. En Slovénie, ces célébrations portent le nom de *abrahamovanja* ou *abrahamovine*, soit «rencontrer Abraham», ce qui veut dire que l'on atteint la cinquantaine. Cette expression tire son origine de l'Évangile selon saint Jean dans lequel les Juifs disent à Jésus: «Tu n'as pas encore cinquante ans et tu as vu Abraham!». L'*abrahamovanja* est organisée pour les proches et les amis par les personnes qui fêtent leur cinquantième anniversaire, et souvent des célébrations spéciales sont également organisées pour les collègues de travail. Les invités préparent la fête et offrent des cadeaux à la personne dont c'est l'anniversaire. Le



*Le pain blanc qui, pendant des années, a représenté une abondance presque inaccessible revêt une signification rituelle comme symbole et objet. Dans le nord-est de la Slovénie, ce bosman symbolique – pain blanc en forme de tresse – était offert à la mariée le jour de ses noces. Parfois, il l'était par le parrain à la naissance d'un enfant. Ptuj. 1982*

rite de passage proprement dit est généralement accompli à minuit par le partage du gâteau. La nourriture servie à cette occasion ne présente pas de caractéristiques particulières; dans tous les cas, elle doit être abondante et variée. Souvent, des menus spéciaux rédigés avec de l'esprit sont imprimés et les invités les emportent en souvenir de la soirée et des mets et boissons consommés. La célébration des anniversaires de mariage, des départs à la retraite et d'autres événements suivent le même modèle.

Les rituels qui président aux déjeuners dominicaux et aux sorties pendant les loisirs ou les vacances sont d'autres formes de célébration en famille dont on a du mal, toutefois, à percevoir les aspects qui les rattacheraient à des rites de passage. De nos jours, toutes ces festivités sont très courantes en Slovénie. Les déjeuners dominicaux, notamment au restaurant, sont une vieille tradition de la bourgeoisie du XIX<sup>e</sup> siècle. Le menu typique de ces déjeuners n'a pas varié jusqu'à ce jour: potage au bœuf et aux vermicelles, pommes de terre sautées, pot-au-feu avec raifort ou rôti de bœuf, salade et roulé aux pommes. Ces aliments étaient aussi, et restent souvent, les principales composantes des déjeuners dominicaux préparés à la maison. En automne et en hiver, le déjeuner dominical est souvent enrichi de porc et de saucisses (*koline*); l'été, du poisson, du poulet pané ou d'autres types de viande (steaks ou rôtis) sont servis.

Parmi les fêtes annuelles où la nourriture a toujours joué un rôle important, les principales sont Noël, le

Nouvel An et Pâques. Ces fêtes représentent une période de transition où les individus passent d'une phase d'attente à un état de connaissances ou d'expériences nouvelles. Elles sont évidemment liées aux croyances religieuses de chacun. Le plus souvent, ces fêtes annuelles ont lieu à la maison. La célébration du Nouvel An fait exception; fête la plus récente, elle se déroule souvent en compagnie d'amis, voire d'un cercle plus large de relations. Les festivités tapageuses du Nouvel An datent seulement des premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle.

Noël et Pâques sont des fêtes très différentes du Nouvel An, tant pour les catholiques que pour les orthodoxes. Il est difficile de les situer dans le système traditionnel des rituels de transition, tels qu'ils sont décrits par Arnold van Gennep dans *Les rites de passage*. Toutefois, ces fêtes s'articulent autour des trois phases types définies par Gennep. La première de ces phases est la préparation ou création, c'est-à-dire le moment où l'on procède à la confection des mets (comprenant, pour Noël, le pain de Noël et les gâteaux, notamment la *potica*; pour Pâques, des aliments comme des œufs peints, du jambon, du pain, du raifort et la *potica*). A la préparation succède l'accomplissement d'un rite: la bénédiction du foyer à Noël, la bénédiction de la nourriture à Pâques. Enfin, l'événement est couronné par les festivités culinaires ou l'expérience de la fête par le truchement de la bonne chère. C'est l'apogée de la célébration et, pour les croyants, une expérience profonde, tout à fait personnelle.





*Le ragoût croate de porc et de pommes de terre (kotlovina) montre l'influence des Balkans sur la cuisine proposée lors des sports d'hiver de Planica. Žvirče, 1998*

Dans le contexte social différent, marqué par l'idéologie de l'après-guerre, la célébration publique de Noël et de Pâques fut interdite, aussi la population se replia-t-elle sur les cercles plus intimes de la famille et des amis. Le processus de libéralisation, antérieur à l'indépendance de la Slovénie en 1991, rétablit le caractère officiel de ces deux fêtes qui, grâce, en particulier, à leur riche patrimoine culinaire, acquièrent ainsi une certaine importance, même chez les non-croyants. A Noël et à Pâques, le principal aliment symbolique qui, pour les Slovènes, est comparable à ce qu'est, pour les Américains, la dinde de

Thanksgiving, c'est la *potica*, un roulé diversement fourré. La *potica* la plus courante est fourrée aux noix. Elle peut l'être également au miel, aux graines de pavot, aux raisins secs, aux amandes, au chocolat, à la caroube, à la couenne de porc rissolée (*ocvirki*) et, à Pâques, à l'estragon. Bien que l'on puisse se procurer facilement la *potica* dans les magasins d'alimentation, les boulangeries et les restaurants, les ménages, en particulier les jeunes, ont de plus en plus tendance à la préparer à la maison afin de renforcer l'ambiance festive. En fait, de nos jours, la table est véritablement au cœur des rites slovènes.

La nourriture servie à Pâques a une importance rituelle majeure et les relations sociales à table sont liées au sens iconographique des divers plats. La *potica*, par exemple, symbolise la couronne de Jésus; le raifort est censé représenter les clous utilisés pour crucifier Jésus, et ainsi de suite. Les œufs sont un élément central, qu'ils soient colorés ou décorés de quelque autre manière. Ils constituent un vieux symbole indo-européen et l'image la plus parfaite de la fécondité à laquelle le christianisme a donné un nouveau sens. Comme d'autres aliments, les œufs décorés varient selon les régions, comme en témoignent leurs noms: *pisanice*, *pisanke*, *pirhi*, *remenke*, *remenice*. Ces dernières années, d'anciens jeux de société utilisant des œufs ont été remis à la mode pour accompagner le repas pascal à la table de fête.

Par définition, les festivités de la Saint-Sylvestre marquent aussi une transition. D'un point de vue historique, elles sont relativement récentes, sans guère de liens avec le passé, mais leur variété est assez stupéfiante. De nos jours, il existe trois grands types de fête: les fêtes familiales qui peuvent avoir lieu dans la résidence principale, dans une maison de campagne ou un chalet de montagne; les fêtes au sein d'un cercle familial élargi ou d'un groupe d'amis; enfin, les diverses formes de fêtes publiques. S'agissant des premier et deuxième types, les festivités sont très souvent liées à une vaste gamme de préparations culinaires qui ont une valeur de représentation aussi bien que de présentation. Par exemple, il arrive que tout le monde décide de ne préparer que des plats

traditionnels pour le dîner de la Saint-Sylvestre ou de confectionner un plat qui sort de l'ordinaire. Un certain plat se trouve ainsi associé au rituel du Nouvel An. Ce n'est pas forcément le plat principal du repas, ni même le plus festif; c'est simplement celui qui revient tous les ans et que l'on qualifie de plat «servi après minuit» ou «servi le matin». La soupe aigre de la région de Štajersko, le goulache ou ragoût figurent parmi les plats de ce type les plus appréciés. Le passage d'une année à l'autre n'est pas réalisé uniquement par un accroissement progressif du plaisir culinaire mais aussi par l'organisation de jeux de société comme le bingo et la tombola.

Rares sont les autres coutumes annuelles qui correspondent à une transition. Dans la société moderne, ces coutumes n'ont gardé que leur aspect superficiel, voire touristique: ce sont des récréations historiques orchestrées, jouées comme au théâtre. Leur legs, toutefois, démontre les liens entre l'homme et son milieu naturel et culturel, et les plats spéciaux confectionnés le confirment. Le passage de l'hiver au printemps est marqué par la Saint-Valentin (14 février) et la Saint-Grégoire (12 mars). Du fait des changements de calendrier au cours des siècles passés, on estime que ces deux fêtes signalent le début de la saison des amours pour les oiseaux et annoncent, par conséquent, le printemps. L'accouplement ou «mariage» des oiseaux est lié à la préparation d'oiseaux décoratifs avec une pâte à pain de première qualité; par le passé, ces «oiseaux» étaient cuits au four, accrochés aux buissons et aux arbres dans les jardins. Les



*Koline est toujours la fête la plus célébrée en Slovénie. Au-delà de l'abattage du cochon et le traitement de la viande, il s'agit d'une fête familiale. Le partage des saucisses de porc frais autour de la table rapproche les participants et renforce les liens entre les membres de la famille et de la collectivité. Žvirče, 1998*

jeunes allaient cueillir ces oiseaux en pâte à pain dans l'espoir d'une bonne récolte. Les enfants des familles les plus pauvres pouvaient collecter assez de petits pains qui, secs, constituaient, jusqu'à la prochaine moisson, la base de leur petit-déjeuner (ils les trempaient dans du lait chaud). De nos jours, cette charmante coutume n'est plus connue que dans certaines parties de la Slovénie du Nord-Est; pour ce qui concerne la Saint-Valentin, les Slovènes ont adopté toutes les caractéristiques de la fête anglo-américaine, et notamment tous les aspects commerciaux de cette fête des amoureux. A la Saint-Grégoire avait lieu un autre type de fête qui n'avait rien à voir avec la cuisine. De petits bateaux modèles réduits, éclairés par des chandelles ou de petits fanaux, étaient lâchés sur les cours d'eau dans les anciens centres d'artisanat slovènes, notamment à Gorenjska. Ce geste avait une

valeur symbolique car l'on croyait à l'époque que, le jour de la Saint-Grégoire, les jours commençaient à rallonger et qu'à partir de cette date on n'avait plus à travailler dans l'obscurité. De nos jours, cette tradition réapparaît par le truchement du théâtre. Dans de nombreux lieux, les jeunes continuent de lâcher des bateaux éclairés le long des cours d'eau, même là où par le passé, cette coutume était inconnue, comme à Ljubljana.

Les jours gras sont une autre fête où la nourriture joue un rôle important; à présent, elle se concentre sur quelques jours seulement: le «jeudi gras», le samedi et le dimanche qui suivent, ainsi que le mardi gras et le mercredi des Cendres. Les plats de ces jours gras se composent essentiellement de viande et de divers mets sucrés frits. Par le passé, la consommation de

ces plats ouvrait la longue période du Carême. Dans la Slovénie d'aujourd'hui, les gens cherchent à redécouvrir les aliments les plus caractéristiques des jours gras, même si ces tentatives débouchent souvent sur l'adoption de stéréotypes.

Toutefois, les pâtisseries composées d'aliments enrobés de pâte et frits comme les *krofi* (beignets), *bobi* et *flancati*, sont au cœur de la cuisine des jours gras. Du point de vue technique et terminologique, tous ces gâteaux ont leur propre forme régionale, ce qui constitue une nouvelle preuve de la diversité culinaire de la Slovénie. Bien sûr, le passage de l'hiver au printemps, qui est censé être au centre même des festivités des jours gras, ne se célèbre pas uniquement en famille ou entre amis, mais aussi dans un cadre plus large. Les saucisses et autres produits à base de porc (dénommés *koline* ou *furež*) constituent un élément important des réjouissances et, de nos jours, comme par le passé, leur préparation représente la plus grande fête familiale en Slovénie. L'abattage du cochon, ce «grand ami de la famille», est, dans la vie domestique, un événement dramatique particulier qui, jusqu'à la seconde guerre mondiale, a permis la survie de villages entiers. En rendant visite à la famille qui venait de tuer son cochon, l'ensemble du

village pouvait se nourrir. Ces *koline* donnaient, et donnent encore dans certains endroits, une consistance et une structure au système de réciprocité entre voisins ou villageois. A ce propos, on peut parler non seulement de production mais aussi d'échange. Pour les paysans, le ritualisme marqué de cet événement, sous ses aspects à la fois matériels et sociaux, constitue véritablement un moyen et un cadre d'expression de leur identité. Une telle fête se déroule pour la dernière fois de l'hiver, notamment dans les familles les plus aisées, pendant la période qui précède les jours gras. Les éditions antérieures se tiennent juste avant la Saint-Martin ainsi qu'avant Noël et le Nouvel An. La consommation collective de nourriture (boudin, saucisses, viande rôtie ou braisée, soupe aigre, queue de porc avec du raifort, tête de porc et de nombreuses autres variantes régionales) pendant la fête des *koline* permettait de souder les membres de la famille et de renforcer les liens entre l'individu et la communauté. Ainsi, cette fête qui compte au nombre des rites de passage slovènes les plus typiques peut aussi être classée parmi les rituels communautaires les plus caractéristiques, notamment dans les zones rurales, mais aussi, de nos jours, dans les villes, bien que l'abattage même du cochon ait lieu à la campagne.

## *Rituels communautaires*

Notre description des rites de passage liés aux coutumes annuelles se poursuit par la célébration en famille et entre amis de la Saint-Georges (23 avril),

qui représente une fête printanière typique associée, par le passé, à la vie des éleveurs de bétail. Aujourd'hui, cette fête, qui marque le passage du

printemps à l'été, est toujours étroitement liée, dans certains endroits, à la préparation des œufs brouillés de la Saint-Georges (*jurjevo cvrtje*). Tous les habitants d'un même village dégustent ensemble ce plat aux œufs. Il est intéressant de constater que, même aujourd'hui, ce plat est consommé aux petites heures de la matinée, ce qui est une survivance du passé. Il arrive encore qu'un car de ramassage des ouvriers fasse en route une petite halte dans l'un des villages pour que les passagers puissent s'attabler avec les habitants et déguster avec eux les œufs brouillés.

Fondées sur d'anciens rituels concernant les jeunes gens et les bergers, certaines célébrations de la Saint-Florian (4 mai) sont reconstituées pour les touristes,

*Un festival de plats slovènes aux jeux d'hiver très prisés de Planica. Les gens apprennent à se connaître autour de la cuisine traditionnelle slovène. Žvirče, 1998*



bien qu'elles ne se rattachent à aucune préparation culinaire typique. Il en va de même des jours festifs de la fin du printemps et de l'été, liés à diverses fêtes religieuses comme la Saint-Urbain, la Fête-Dieu, la veille et le jour de la Saint-Jean, l'Assomption et la Nativité de la Vierge Marie. Ces festivités sont centrées autour de la famille, des repas sont partagés à la maison, dans un restaurant ou quelque autre lieu de restauration. Comme il fait généralement beau à cette époque de l'année, les repas de fêtes sont généralement pris en plein air, à l'occasion d'excursions et de pique-niques.

A la Toussaint (1<sup>er</sup> novembre), les enfants, dans certains endroits, continuent à aller de maison en

maison pour recueillir de petits pains au lait appelés *vahči* ou *vahtiči*, parfois aussi *prešce*. Cette pratique est une interprétation moderne d'une coutume d'autrefois consistant pour les enfants, notamment issus des familles les plus pauvres, à recueillir un grand nombre de ces petits pains au lait qui faisaient office de nourriture principale au cours de l'hiver suivant. Dans les familles plus aisées, on confectionnait plus de 200 de ces petits pains pour les distribuer. Les pratiques anciennes et nouvelles se mêlent aussi le jour de la Saint-Martin (11 novembre), jour où l'on prépare des *martinčki* ou *vahtiči*, petits pains que l'on donne aux enfants et aux mendiants. En Slovénie, la Saint-Martin a une réputation culinaire particulière car c'est le jour où, en principe, le moût de raisin se transforme en vin. Nos ancêtres avaient choisi ce jour pour marquer l'aboutissement du travail de toute l'année. Le mets traditionnel est l'oie de Saint-Martin (canard ou dinde également), qui est lié à la célèbre légende de saint Martin qui se serait caché parmi un troupeau d'oies avant d'accepter l'épiscopat. Pour ce qui est de la consommation de nourriture et de boissons, la Saint-Martin est l'une des plus grandes fêtes de Slovénie et peut être comparée aux festivités culinaires de Noël et de Pâques. La Saint-Martin est un grand moment de la vie locale, notamment dans les régions viticoles.

Le mariage avec Dieu ou la nouvelle messe, qui désigne la première messe dite par un prêtre récemment ordonné, est une autre coutume qui représente le passage d'un état à un autre au niveau de la collectivité.

Cette cérémonie se termine par un festin somptueux qui a toutes les caractéristiques d'un banquet de mariage traditionnel. Bien qu'à l'heure actuelle ce soit un traiteur qui prépare les plats servis à cette occasion, le repas garde encore certaines des caractéristiques fondamentales des banquets traditionnels comme la soupe aux vermicelles, les différents types de viande braisée ou rôtie, les pommes de terre sautées et d'autres plats d'accompagnement, suivis de desserts. De nombreuses spécialités régionales sont également servies pour la circonstance.

La fête des Saints-Innocents (*tepežnica* ou *pametiva*), qui a lieu le 28 décembre, est un rituel communautaire qui revêt également une grande diversité de formes. De nos jours encore, à Strane, petit village situé au pied de la montagne Nanos, les jeunes gens «fouettent» les jeunes filles, à la différence de ce qui se passe dans d'autres régions de Slovénie où ce sont les enfants qui généralement fouettent les adultes (les coups sont portés avec une badine et ne sont pas censés blesser les participants). Le premier dimanche après l'Épiphanie, les jeunes gens fouettent les jeunes filles en disant: «Pourquoi ne vous êtes-vous pas mariées à temps?» ou «Les filles, vous allez écoper de quelques coups maintenant!». De la sorte, une transition importante dans le cycle de vie est provoquée par le truchement de coups administrés avec une baguette magique symbolique qui, par l'exercice d'un charme, est censée faire advenir les mariages. En remerciement, les jeunes gens reçoivent des saucisses, de la viande séchée, des œufs et de l'argent.



*Les vendanges sont à la fois synonymes de travail et de fête. Dans toutes les régions viticoles de Slovénie, les vendangeurs peuvent goûter des plats d'une grande variété après le travail. Avber-sur-le Karst, 2000*

Ce rituel est couronné par un dîner qui réunit la collectivité; c'est l'occasion non seulement de danser, mais aussi de participer à une vente aux enchères de petites miches de pain décorées et enrichies au miel, cuites au four par les jeunes femmes du village.

Dans la Slovénie d'aujourd'hui, d'autres rituels modernes représentent le passage d'un état à un autre. Bien sûr, il s'agit souvent de transitions, qui n'ont pas véritablement de base rationnelle, comme de s'élever dans la société et d'accéder à un statut social particulier. Par exemple, aux alentours de 1991, date de l'indépendance, des réceptions, banquets, fêtes et réunions étaient organisés à foison. Un grand nombre de personnes à présent se donnent beaucoup de mal pour participer à des célébrations officielles, car les médias en rendent compte. Ces cérémonies se terminent toujours par une réception, généralement dans le principal centre culturel du pays, Cancarjev dom, qui s'accompagne toujours d'une table bien garnie, sous la forme généralement d'un buffet froid ou chaud. Sous l'angle à la fois social et «psychologique», ces rites de passage sont novateurs, en particulier dans leur rapport à la nourriture.

Le pot d'entreprise annuel, par exemple, est un type particulier d'événement culinaire. Ces réunions remontent à la période socialiste lorsque les ouvriers se rassemblaient, et, par le sport, la conversation et la nourriture, réaffirmaient leur sentiment d'appartenance à leur entreprise, et, plus largement, à l'idéologie dominante. De nos jours encore, ces réunions

se caractérisent par une surabondance de mets: des poulets rôtis par centaines, d'énormes quantités de goulache et tout à l'avenant. Des étudiants de Dolenjsko ont mis en place leur propre système de promotion lorsqu'ils ont commencé à organiser des réunions thématiques en plein air appelées *cvičkarija*, d'après le nom du vin le plus célèbre de la région, le *cviček*. La *cvičkarija*, qui attire les foules, ressemble à une foire. Alors qu'elle était auparavant circonscrite à la région de Dolenjsko, elle s'est répandue à présent dans d'autres parties de la Slovénie et sert à promouvoir le *cviček*. Des plats particuliers (saucisses, viande fumée et séchée, goulache) sont liés à cette fête qui marque également une sorte de transition pour les étudiants à la fin du printemps. L'adhésion à une association peut aussi être considérée comme un moment de transition où la nourriture joue un rôle. Cette occasion est souvent qualifiée de «baptême» et peut se traduire par diverses activités comme la chasse, la pêche, le camping et beaucoup d'autres encore; ce sont là des rituels qui marquent la nouvelle appartenance à une société ou organisation particulière et se concluent toujours par un banquet.

Les rituels associés à la fin des études secondaires générales (*gimnazija*) ou à l'obtention du diplôme correspondant au baccalauréat français (*matura*) sont encore un autre exemple de transition moderne. On organise, à cette occasion, des banquets festifs (*valete*) et des bals qui s'inscrivent dans une longue tradition remontant au Moyen Age. Ces banquets et ces bals ont complètement changé de nature, du fait,



en partie, de l'abolition temporaire de ce type de scolarité pendant la période socialiste. Les étudiants de l'université ont leur propre rituel qualifié de *brucovanje* (soirée des bizuts) pour accueillir les élèves de première année dans la communauté universitaire. Cette cérémonie tire son origine des associations d'étudiants slovènes qui existaient dans les universités autrichiennes au XIX<sup>e</sup> siècle. De nos jours, les festivités consistent simplement pour les étudiants à se retrouver en discothèque ou à pratiquer d'autres activités sans rapport avec la riche tradition universitaire (excepté à la faculté des Mines et de la Métallurgie de l'université de Ljubljana où les anciens rituels sont toujours en vigueur). Lors de ces réunions, l'accent est, bien sûr, mis essentiellement sur la boisson, la nourriture ne jouant qu'un rôle

secondaire. Enfin, pour terminer ce tour d'horizon des occasions qui rassemblent les Slovènes autour d'une table de fête, on peut citer les nombreuses manifestations touristiques qui n'ont aucun véritable rapport avec les rites de passage.

Dans les sociétés traditionnelles, la nourriture n'était qu'un élément de rituels festifs complexes aux significations et fonctions variées. Aujourd'hui, dans de nombreux cas, la cuisine est la clé de voûte du rituel, que ce soit au niveau de la famille, des amis ou de la collectivité. Les préparations culinaires favorisent la communication entre les individus; elles deviennent le sujet de conversations multiples où chacun a à cœur de défendre ses opinions, ses préférences et ses valeurs et où s'élaborent les normes de la gastronomie.



Diego Valverde Villena

E s p a g n e

# Agapes et convivialité à table

**Cuisiner est une affaire d'âme, un art suprême et une découverte des secrets les plus profonds de la nature.**

**Álvaro Cunqueiro,**

*Viaje por los montes y chimeneas de Galicia  
(Voyage à la découverte des monts et des fourneaux de Galice).*

Ces mots du grand écrivain et gourmet Álvaro Cunqueiro peuvent sembler excessifs de nos jours, mais ils auraient pu aussi bien être écrits par la dernière génération des grands chefs espagnols, si proches des alchimistes dans leurs découvertes. Tous les Espagnols reconnaissent l'importance de la nourriture dans leur vie et l'Espagne est, sur le plan gastronomique, l'un des pays au monde les plus variés.

L'Espagne s'enorgueillit d'ailleurs de son nombre considérable de restaurants par habitant. Tout est prétexte à se retrouver autour d'une table: une réunion entre amis, un repas mensuel entre collègues, la signature d'un contrat, un anniversaire, sans parler

des mariages traditionnels espagnols qui sont l'occasion de festins pantagruéliques. Les fast-foods ont beau tenter de mettre un pied dans la place en servant leur ration quotidienne aux touristes effarouchés par une touche exotique, le restaurant familial, avec ses plats traditionnels et ses tapas, conserve la suprématie absolue en Espagne. Lorsqu'ils sont pressés, les gens préfèrent en général le bon vieux sandwich à l'omelette aux pommes de terre ou au jambon cru plutôt que la formule étrangère du hamburger. Parmi les importations, les pâtes italiennes font recette. Les cuisines chinoise et japonaise et le kebab ont une aura d'exotisme, tandis que les fast-foods attirent essentiellement les adolescents et les plus jeunes pour qui la mode et les jeux sont plus importants que le bien-manger.

La situation stratégique de la péninsule Ibérique fait que l'Espagne, comme sa sœur le Portugal, a reçu la visite d'innombrables peuples et cultures, qui ont apporté avec eux leurs aliments, leurs façons de cuisiner et d'autres coutumes. Jusqu'à l'Empire des

Habsbourg, Tartessiens, Ibères et Celtes ont été rejoints par les Phéniciens, les Grecs, les Romains, les Carthaginois, plusieurs tribus de Goths, divers contingents de musulmans, les juifs et les pèlerins qui suivaient les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

La richesse de l'Espagne tient aussi à sa diversité géographique. Notre pays abrite le plus grand nombre d'espèces animales d'Europe. Montagnes et plaines créent des microclimats propices à d'excellentes récoltes et à des spécialités culinaires telles que les *embutidos* (charcuteries) typiques des zones très sèches. Par ailleurs, grâce à son patrimoine maritime, le poisson fait partie de l'alimentation courante de tous les Espagnols. Chaque région est fière de ses plats typiques, de ses traditions, des produits de son

## *La variété de la cuisine espagnole*

Plusieurs plats espagnols ont acquis une renommée internationale: ainsi, la paella, la sangria et la *tortilla de patatas* (omelette aux pommes de terre) font partie intégrante du vocabulaire de base des touristes avant même leur arrivée en Espagne.

En ce qui concerne la préparation des plats, on dit souvent que l'Espagne est divisée en trois régions: la friture à l'huile d'olive domine dans le sud, les rôtis ont la préférence dans le centre, et les ragoûts sont plus courants dans le nord. Le trio méditerranéen blé, vignes et oliviers se retrouve dans tout le pays. Le

terroir et de ceux importés qui y ont pris racine. Les Arabes nous ont ainsi apporté de Perse les oranges qui font aujourd'hui la renommée de Valence, et d'autres fruits dont le nom même évoque l'origine (les mots espagnols désignant les câpres, les abricots, les artichauts commencent tous par l'article arabe «al»). Le sucre, le sirop et les pâtisseries aux amandes, entre autres, figurent également au nombre des apports culinaires des Arabes. D'autres produits arrivant de la direction opposée (une Amérique découverte par des navires arborant le pavillon des Rois Catholiques) sont devenus des ingrédients essentiels de la cuisine espagnole, comme la tomate et la pomme de terre, qui se sont répandus ensuite dans toute l'Europe. L'ensemble de ces facteurs ont fait de l'Espagne un pays étonnamment riche en termes de diversité culinaire.

Le pain, le vin et l'huile d'olive sont ainsi appréciés dans toutes les régions d'Espagne.

En règle générale, les plats sont composés des produits du terroir, souvent les moins chers et les plus faciles à trouver. Faute de place, il nous est impossible de décrire ici en détail ce qu'il y a de meilleur dans chaque région, mais nous citerons au moins les principales spécialités régionales, dans l'espoir que nos lecteurs pourront un jour les savourer sur place. Voici donc un avant-goût des délices qui devraient piquer la curiosité des voyageurs gastronomiques.

## Galice

*Empanada*, pâté en croûte, à la viande ou au poisson; *lacón con grelos*, épaule de porc aux feuilles de navet; *pote*, ragoût traditionnel; *pulpo a la gallega*, poulpe à la mode de Galice (bouilli et relevé de paprika); et *filloas* (crêpes roulées) en dessert.

## Asturies

*Fabada* (ragoût de fèves au lard, avec oreilles de cochon et boudin) suivie de *casadielles*, l'un des nombreux desserts des Asturies.

## Cantabrie

*Cocido montañés*, le fameux pot-au-feu local.

## Navarre

Excellents légumes et truite à la navarraise (farci au jambon).

## Aragon

Jambon de Teruel, agneau et fruits confits.

## Catalogne

*Escudella i carn d'olla* (riche bouillon additionné de pâtes suivi de son pot-au-feu composé de viande de porc et de poulet avec des pois chiches); sauce *romesco* (poivrée et aillée, à base d'amandes et de noisettes); *calçots* (oignons tendres grillés); et *pa amb tomàquet* (pain à la tomate arrosé d'un filet d'huile d'olive).

## Iles Baléares

La fameuse *ensaimada* (gâteau en forme de spirale).

## Pays basque

(A en croire les Basques, c'est la région où l'on mange le mieux.)

*Marmitako* (thon frais aux pommes de terre); morue déclinée à toutes les sauces (*bacalao al ajoarriero*, *bacalao al pil-pil*, *bacalao a la vizcaína*); *cocochas* (gorges de merlu); et *purrusalda* (soupe de poireau).

## Valence

L'omniprésente paella, ainsi que d'autres plats de riz, dont l'*arroz a banda* et l'*arroz negro* (riz à l'encre de calmar); enfin, la *fideuà*, paella préparée avec des pâtes au lieu de riz.

## Murcie

*Zarangollo* (moelle, oignons et tomates frits ensemble); *pipirrana* (salade de concombre et de tomate).

## Castille du Nord (Castille-Léon)

*Sopa de ajo* (soupe à l'ail) et *cochinillo* (cochon de lait) ou *lechazo* (agneau de lait).

## Castille du Sud (Castille-la-Manche)

*Pisto manchego* (ratatouille à la mode de la Manche); *migas* (pain frit à l'ail); *gachas* (bouillie).

## Madrid

*Cocido madrileño*, le pot-au-feu local; *callos* (tripes).

## La Rioja

Excellents légumes, servis avec des *patatas a la riojana* (pommes de terre, oignon, poivre et côtes de porc).

## Estrémadure

*Embutidos* (charcuteries de porcs élevés dans la région); et le remarquable fromage de Torta del Casar.

## Andalousie

Soupes froides (*gazpacho*, *salmorejo*) et poisson frit.

## Iles Canaries

*Mojo picón* (sauce piquante) en accompagnement des *papas arrugás* (pommes de terre en robe des champs); *sancocho canario* (poisson cuit à la vapeur servi avec des pommes de terre); lapin.

## Les vins, abondants dans presque toutes les régions, méritent aussi une mention spéciale

Vins blancs de Rueda et de Catalogne et albariños de Galice; rosés de Navarre et de Cigales (région de Valladolid); vins rouges de La Rioja et de la Ribera del Duero. Tous ont conquis une renommée internationale, de même que les xérès (*fino*) et les brandys d'Andalousie, le cidre des Asturies, le *cava* catalan (élaboré selon la méthode champenoise), les eaux-de-vie (*orujo*s) de Galice et de Potes, et nombre d'autres liqueurs et alcools. Chaque région chérit ses trésors liquides, qui ont tous leurs rituels.

## *Le calendrier culinaire*

Outre les spécialités mentionnées ci-dessus, d'autres mets ne sont consommés qu'à certaines périodes de l'année. Grâce à la réfrigération et à l'efficacité des transports, il est quasiment possible aujourd'hui d'obtenir n'importe quel produit en toute saison. Cependant, la cuisine traditionnelle respecte davantage les cycles naturels et fête chaque saison par des plats spécifiques. Certains jours du calendrier liturgique ont aussi leurs spécialités.

Le commencement d'une nouvelle saison était souvent marqué par des festivités liées à des rites propitiatoires d'origine païenne. Certaines sont encore célébrées aujourd'hui, comme la fête du *magosto*, lorsque l'on fait griller les premières châtaignes de l'année. Toutes les régions où pousse la vigne ont leurs fêtes des vendanges pour marquer les premiers pressurages. Le vin est en effet la boisson rituelle par excellence en Espagne et l'accompagnement le plus fréquent de tout repas. Les celliers sont ainsi à la fois des lieux de rencontre et le théâtre de grandes réjouissances. Dans les Asturies, où le cidre est roi, des festivités populaires ou *espichas* sont organisées dans les granges où sont pressées les pommes.

Les changements de saison ont aussi influencé les habitudes alimentaires. A Valence, la *horchata de chufa* (sirop d'orgeat) est une boisson rafraîchissante particulièrement appréciée en été, tout comme cette grande favorite des visiteurs étrangers, la sangria.

L'anisette à l'eau, ou *paloma*, est une boisson d'été, son équivalent l'hiver étant le *carajillo* (café arrosé de cognac ou d'anis). La consommation de gibier est fonction des restrictions imposées à la chasse, tandis que les champignons sont très prisés pendant leur courte saison. Traditionnellement, les meilleurs fruits de mer sont récoltés de septembre à avril. Pendant les longs étés chauds, le célèbre gazpacho andalou est présent sur toutes les tables du pays. En revanche, les lourds ragoûts et rôtis de Castille et de la côte cantabrique, parfaits pour combattre les rigueurs de l'hiver, ne sont pas recommandés sous la chaleur accablante du mois d'août.

Cela dit, bon nombre de préparations culinaires trouve leur origine dans le calendrier liturgique. L'interdiction de manger de la viande pendant le Carême a donné naissance au *potaje de vigilia*, préparé avec des pois chiches et des épinards, et servi avec des œufs et de la morue. Plusieurs spécialités régionales font référence à des saints patrons, comme les *panecillos de San Antón* (petits pains que l'on mange à la mi-janvier), les *rosquillas de San Blas* (gimblettes de Saint-Blaise, servies début février), les *rosquillas de Santa Clara* (servies à partir de la mi-août), ou encore les délicieuses *yemas de Santa Teresa* (petites confiseries aux jaunes d'œuf disponibles toute l'année à Avila). Les religieuses cloîtrées sont considérées comme des spécialistes des sucreries et des biscuits, et il n'est pas rare de voir des files



E s p a s n e

© Archivo Oronoz

*Fromages espagnols*

d'attente se former devant le magasin d'un couvent vendant les friandises dont elles ont le secret.

Les desserts et les confiseries suivent particulièrement les variations saisonnières. Le printemps nous amène les *torrijas* (pain trempé dans du vin ou du lait) pendant le Carnaval et le Carême, et on ne saurait se passer de *buñuelos* et de *huesos de santo* à la Toussaint, début novembre. L'époque de Noël offre le plus large éventail de desserts saisonniers. Aucun repas de Noël n'est complet sans les *polvorones de La Estepa* (petits gâteaux à base de farine, de suif et d'amandes), les fruits confits d'Aragon, la soupe aux amandes et autres délices. Les rois incontestés de la saison sont le *mazapán* (massepain) et différentes sortes de *turrón* (touron). Le meilleur massepain provient des environs de Tolède, tandis que les producteurs de touron les plus renommés sont implantés

## *L'Espagne et l'Amérique, l'Espagne et l'Europe*

Pour pouvoir apprécier pleinement les traditions culinaires de l'Espagne, nous devons aussi faire un tour d'horizon de l'Amérique hispanophone.

Avec son habituel sens de l'humour, le grand gourmet et écrivain espagnol Julio Camba a dit un jour que la cuisine était à l'origine de la découverte de l'Amérique, car c'est le désir de bien manger qui avait conduit les marins européens à partir à la recherche d'une nouvelle route des épices d'Orient. En dehors des épices, l'Europe, via l'Espagne, est redevable à l'Amérique de

dans deux villes de la côte est, Jijona (touron mou) et Alicante (touron dur).

Même à l'époque de Noël, des plats particuliers marquent certains jours. Le chou rouge est un classique du réveillon du jour de l'An, mais il faut attendre le Día de Reyes (fête des Rois, le 6 janvier) pour déguster les anguilles de massepain et le traditionnel *roscón*. L'arrivée de la nouvelle année est traditionnellement fêtée par une coupe de *cava* et douze grains de raisin. Curieusement, cette coutume de manger des raisins sur le coup de minuit n'est pas une tradition païenne ou ancestrale, elle résulte d'une habile campagne de marketing menée au début du vingtième siècle pour inciter les gens à consommer du raisin en raison d'une surabondance inattendue de ce produit sur le marché.

bien des merveilles culinaires. L'humble *papa*, originaire de la vice-royauté du Pérou (qui compte plus de 200 variétés de pommes de terre), a permis à l'Espagne de créer son emblématique *tortilla de patatas* (omelette aux pommes de terre). Le maïs américain est au cœur du *borona* et autres pains de maïs que l'on mange sur toute la côte cantabrique. Sans les tomates des Amériques, il n'y aurait pas de *gazpacho*, et sans le chocolat du Mexique, nous ne pourrions savourer le rituel matinal des *churros* (beignets) trempés dans un bol fumant de chocolat épais.





Cellier à Cordoue

Les Espagnols ont, pour leur part, apporté leurs habitudes culinaires aux Amériques. Plusieurs versions de ragoûts espagnols ont leur équivalent américain. De même que nous disons en Espagne *conejo de Indias* (lapin des Indes) pour «cochon d'Inde», en Amérique, le lapin d'Europe est couramment appelé *conejo de Castilla* (lapin de Castille).

Au-delà du simple échange de produits et de styles de cuisine, l'Espagne a légué à l'Amérique sa culture culinaire traditionnelle. A l'instar de ce qui s'est produit pour la langue (nombre de tournures préservées en Amérique sont beaucoup plus proches d'un style baroque fleuri que de l'espagnol actuellement parlé en Espagne), les traditions culinaires y ont été

perpétuées beaucoup plus fidèlement que dans leur berceau d'origine.

La coutume de réserver tel ou tel plat pour des dates bien précises est bien plus ancrée dans l'Amérique hispanophone. Comme en Espagne, certains plats sont préparés pour Noël, mais d'autres ne sont consommés que le jour de la Saint-Jean (en juin), pour l'Assomption (en août), à Pâques, le jour de la Toussaint, pendant le Carême ou le Carnaval... et cela ne concerne pas que les desserts. L'Amérique perpétue ainsi des traditions culinaires aujourd'hui disparues en Espagne. Certains chefs, cependant, incorporent à leurs préparations de nombreux assaisonnements typiques du Nouveau Monde.

Le mélange du christianisme avec les religions antérieures est particulièrement manifeste dans les plats saisonniers. Ainsi, dans toute l'Amérique, la fête de la Toussaint est l'occasion de préparer un très large éventail de plats qui seront mangés à la maison, mais aussi emportés au cimetière pour être partagés avec les morts. Vie et mort se confondent lorsque les petits Mexicains grignotent avec délectation des têtes de mort en sucre. Les Boliviens, quant à eux, célèbrent cette journée en modelant des figurines de pain en forme d'enfant.

Terre de passage, pont entre l'Europe, l'Afrique et l'Amérique, l'Espagne était particulièrement bien placée pour accueillir les héritages culinaires du monde entier. Dès l'époque romaine, les écrivains chantaient les louanges du *garum* à Cadix, une sauce très appréciée d'origine phénicienne. Les moines qui importèrent de France l'architecture cistercienne et la répandirent le long des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle

## *Le rituel des repas*

«Nul ne cuisine mieux qu'un croyant zélé», affirme l'illustre Julio Camba dans *La casa de Lúculo*, un joyau de la littérature culinaire. Il n'y a pas si longtemps, les recettes donnaient fréquemment des instructions relatives à la cuisson sous forme de prière: le Notre-Père, le Salve Regina ou un credo représentaient le temps nécessaire pour cuire un œuf juste à point, ou pour donner à une sauce la consistance voulue.

apportèrent aussi avec eux la chartreuse et la bénédictine. Aujourd'hui encore, ces liqueurs sont produites à Silos et dans d'autres abbayes selon la recette millénaire. Les moines amenèrent aussi les ceps qui ont donné naissance aux majestueux vins d'Espagne.

Les musulmans qui ont traversé le détroit de Gibraltar par vagues successives nous ont aussi apporté de nouvelles cultures, de nouvelles techniques, de nouveaux fruits. Ils introduisirent aussi, directement ou indirectement, de nouvelles habitudes culinaires. Outre les confiseries de type arabe, citons le *cocido maragato*, pot-au-feu typique de l'ancien royaume de Léon qui présente la particularité d'être mangé à l'envers: on commence par la viande, on continue avec les pois chiches et on termine par le bouillon. D'après la tradition, cet ordre répond à la nécessité d'avoir le ventre plein au cas où les Sarrasins (al-Mansour et autres seigneurs de la guerre) lanceraient une razzia.

Il est aisé de voir à quel point la religion est importante dans nos repas. Peu importe nos croyances ou nos activités quotidiennes, tous les Espagnols sont imprégnés de la tradition culturelle catholique, qui se reflète dans notre façon de manger. En général, nous sommes peu disposés à manger du cheval, car c'était une tradition païenne. Et personne ne nous fera prendre place devant une assiette de chien, mets pourtant jugés exquis dans d'autres cultures. En revanche, le

porc occupe une place de choix dans notre alimentation. Mais la prédilection des Espagnols pour cette viande ne tient pas seulement à sa valeur nutritionnelle. Elle tient au besoin des gens, à l'époque médiévale, de s'affirmer comme des «chrétiens de longue date», par opposition aux personnes récemment converties du judaïsme, plus susceptibles de ressentir de la répugnance devant un animal jugé impur dans la tradition juive.

Lorsqu'il s'agit de boire et de manger, les Espagnols sont toutefois assez laxistes en termes de religion. A en juger par les poèmes transmis par Ibn Quzman et d'autres poètes d'al-Andalus, les musulmans d'Andalousie étaient les plus permissifs de tout le monde musulman concernant la consommation de vin.

Manger est un en soi un acte religieux, et pas seulement dans la tradition chrétienne fondée sur la commémoration de la Cène. Les banquets sont toujours associés à la vie collective et il existe un tabou non écrit selon lequel on ne mange pas avec ses ennemis; la nourriture est étroitement liée à l'amitié et à la camaraderie. Dans son traité sur l'amitié, *De amicitia*, Cicéron nous dit qu'il faut manger «plusieurs mesures de sel» avec une personne avant de pouvoir la considérer comme un ami. De fait, l'un des mots se référant à la camaraderie est «compagnon», qui dérive étymologiquement du latin *cum pane* (manger son pain avec).

Manger en compagnie peut être considéré aussi comme un progrès social. Selon J. G. Frazer dans

*Paella*



© Archivo Ornoz



*La fabrication du fromage dans l'abbaye d'El Paular, Madrid*

*The golden bough*, manger en public est tabou dans certaines tribus primitives; il n'est pas jugé socialement acceptable de regarder quelqu'un manger, surtout le chef de la tribu. Certains peuples ont ainsi coutume de se cacher la bouche avec une main ou un voile pour éviter d'être vus. Pour les Espagnols, cependant, manger ensemble est l'une des plus hautes expressions de la confraternité. Le terme «agape», du verbe grec *agapô* signifiant «aimer», s'appliquait à l'origine à un festin entre des personnes unies par l'amour. Il fait aujourd'hui référence à un copieux banquet. D'un acte privé, presque animal, indispensable à la survie, manger est devenu, avec le développement de la société, un plaisir gastronomique partagé.

Beaucoup de mots espagnols reflètent l'importance que nous attachons à la nourriture en tant que symbole d'accord. Le terme *alifara*, synonyme en Aragon d'en-cas en début de soirée, se rapportait à l'origine au repas qui concluait un marché entre acheteurs et vendeurs. Le *ratafia* (liqueur catalane) renvoie étymologiquement à l'expression latine *rata fiat*, c'est-à-dire «marché conclu». Et un *alboloque*, ou *alboroque*, est une petite réception organisée à l'occasion d'une vente.

Malgré le nivellement constant des coutumes, nombre d'habitudes culinaires subsistent encore aujourd'hui. Les rassemblements festifs et les repas de noces ont toujours exigé des plats spéciaux. A Léon

et à Salamanque, on peut encore manger le *bollo maimón* (sorte de brioche), offert aux invités entre la cérémonie religieuse et le banquet. Les nouvelles étapes de la vie ou l'acquisition d'un nouveau statut, sont marquées par un rite culinaire. Baptêmes, premières communions et jubilés exigent des célébrations collectives.

Comme d'autres aspects de la vie, les traditions culinaires sont restées plus vivaces dans les petites villes que dans les grandes agglomérations, et en Amérique hispanophone qu'en Espagne. En Amérique, surtout dans les villages, le banquet de mariage peut s'étaler sur deux ou trois jours. En de telles occasions, un invité d'honneur s'occupe du gâteau de mariage, et un autre des boissons. La nourriture et la boisson sont des présages de fertilité et de bonne fortune pour les jeunes mariés, tandis que les grands rassemblements festifs chassent les mauvais esprits et attirent les bons.

Les repas sont un rituel collectif de première importance. Comme la religion, ils sont à la fois cérémoniels et syncrétistes. De même que les religions anciennes ont laissé leur empreinte sur la chrétienté, les pratiques culinaires se sont fondues pour nous donner une cuisine riche en saveurs et en significations. Par exemple, bien que manger du poisson le vendredi soit un précepte catholique traditionnel, au

fil des siècles les pratiquants ont aussi, sans le savoir, honoré la mémoire de la déesse Vénus (le vendredi est le jour de Vénus dans les langues romanes comme l'espagnol), puisque les poissons partagent avec elle le même milieu d'origine, la mer.

Tout au long de son histoire, l'Espagne a vu passer de nombreux peuples et cultures. Tous ont laissé derrière eux une trace de leurs traditions culinaires, qui ont été progressivement adaptées au terroir et au climat local. Cela a ensuite donné naissance à une succulente variété de plats, dont une longue liste de spécialités régionales. Toutes ces influences ont produit une cuisine savoureuse, saine et extrêmement variée, toujours prête à nous surprendre par de nouveaux parfums et à illuminer notre vie quotidienne.

Nous espérons que ces lignes auront donné au lecteur un avant-goût de la remarquable diversité de la cuisine espagnole. En attendant, nous vous invitons à vous plonger dans les écrits culinaires de certains de nos plus grands auteurs, tels que Emilia Pardo Bazán, Julio Camba, Álvaro Cunqueiro, Néstor Luján ou Juan Perucho, pour n'en citer que quelques-uns. Venez donc en Espagne admirer ses trésors artistiques et la beauté de ses paysages, mais ne négligez pas les autres merveilles qui mijotent sur chaque fourneau et dans chaque casserole. Elles attendent le voyageur curieux qui saura les découvrir.



*Richard Tellström*

S u è d e

## *Du petit pain croquant à la ciabatta*

Deux influences contraires ont façonné l'art culinaire suédois: l'une traditionnelle, l'autre moderne. La Suède est un pays du Grand Nord, mais la tiédeur des eaux du Gulf Stream tempère son climat et y apporte des changements saisonniers distincts. Certes, les possibilités de l'agriculture demeurent limitées, et c'est pourquoi la chasse et la pêche ont beaucoup compté dans la formation de notre cuisine. Les aspirations culturelles et sociales ont également joué leur rôle dans le mode de

préparation et la saveur des mets. Dans ce voyage gourmand à travers trois époques de la cuisine suédoise, nous commencerons par la culture alimentaire de la société paysanne jusque vers 1850, pour passer ensuite aux arts culinaires de la société industrielle entre 1850 et 1950 et enfin, boucler la boucle avec la gastronomie moderne de 1950 à nos jours. On observe néanmoins une certaine constante, c'est la place éminente qu'occupe le pain dans l'alimentation de ce pays.

### *L'économie domestique et ses saveurs*

L'économie domestique a imprégné notre culture alimentaire jusqu'à la révolution industrielle, vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'alimentation familiale reposait sur la conservation des produits alimentaires frais de la période estivale afin qu'ils durent tout l'hiver sous la forme, par exemple, de pois secs, de pain séché, de produits laitiers fermentés, de jambon fumé et de

poisson salé ou d'un mélange de différents procédés de conservation. Ces techniques, qui reposaient souvent sur les savoir-faire et les connaissances des femmes, ont produit des saveurs et des plats qui sont toujours appréciés aujourd'hui, comme la soupe de pois au porc (à base de produits séchés et salés) ou un ragoût appelé *souvas* (viande de renne séchée et

fumée). La grande question étant de disposer toujours de denrées alimentaires en quantité suffisante pour nourrir tout le monde, le goût d'un plat passait au second rang. Si la connaissance des techniques de l'économie domestique était vitale pour la survie, la Suède a néanmoins connu des épisodes de disettes et de famine jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Les préparations bouillies ont dominé le régime alimentaire quotidien de la population tout au long du dernier millénaire, parce que l'on employait des aliments séchés et conservés. Les fritures et les aliments frais étaient réservés aux occasions festives.

La relative brièveté de la période estivale explique la forte intensité des activités agricoles durant ces quelques mois: hommes, femmes et enfants, tous participaient aux travaux agricoles, et ce jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Le climat limite les types de céréales que l'on peut cultiver. Autrefois, l'orge était une céréale importante et elle l'est encore dans les régions septentrionales du pays. Dans les siècles récents, le seigle a dominé dans le sud et l'avoine dans l'ouest. Le blé, assez peu cultivé, servait surtout à faire différentes sortes de pain réservées aux grandes occasions, car le pain de froment, face au pain gris de tous les jours, était considéré comme quelque chose de spécial.

Dans la Suède méridionale, la farine de seigle servait à confectionner des miches à la mie molle et, dans les régions du centre, un pain croustillant. On la mélangeait quelquefois à de la farine de pois et à des pommes de terre râpées pour la faire durer plus

longtemps; en temps de famine, on y ajoutait de l'écorce. Le pain d'écorce a réapparu depuis quelques années, mais pour ses qualités diététiques. Dans le nord de la Suède, on fait un pain d'orge très plat. Les Tornedaliens, groupe minoritaire du Tornedal, font quasiment tous les jours un pain frais appelé *rieska*. Contrairement à d'autres types de pain du Nord, le *rieska* ne se conserve pas; c'est pourquoi on en fait plusieurs fois par semaine.

Ces pains traditionnels sont encore consommés aujourd'hui, mais il en existe de nouvelles sortes, comme la *ciabatta* et le *bagels*, qui sont maintenant d'un usage courant. Le porridge a toujours été un aliment de base très important et il l'est resté, en particulier pour les personnes âgées et les petits enfants. On produit industriellement depuis quelques années un porridge de riz froid et sucré qui, additionné de confiture, connaît un grand succès.

Les céréales tenaient un rôle très important dans la fabrication des boissons. Dans la société paysanne, le repas s'accompagnait d'une bière peu alcoolisée. La bière forte n'était bue que lors de certaines fêtes mais, depuis quelque temps, elle est servie aussi dans les restaurants. En suédois, le mot bière a donné son nom à plusieurs fêtes. Il y a une bière dite des enfants que l'on boit à l'occasion des baptêmes, une bière de Noël, et, même, de nos jours, on pourrait vous offrir de la bière pour fêter la pose de la toiture d'une nouvelle maison. La bière et le schnaps étaient les boissons les plus courantes pour célébrer un événement. Ce n'est



que dans les années 1970 que l'on a commencé à boire du vin dans les dîners entre amis. A l'heure actuelle, la bière et le schnaps accompagnent les canapés dans les réceptions, mais cette pratique devient plus rare. La tendance internationale à boire du vin gagne aussi la Suède, même dans la vie quotidienne.

Le lait tenait une place considérable dans l'alimentation, et les circonstances de l'économie domestique ont suscité un goût pour les produits laitiers fermentés et affinés. On consomme encore aujourd'hui des laitages fermentés, avec les cornflakes par exemple; quant au beurre, il demeure relativement salé, comparé à ce qu'il est dans le reste de l'Europe. Le fromage a toujours fait partie de l'alimentation. Les fromages au babeurre furent éclipsés vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle par les fromages durs à pâte jaune de type suisse

ou hollandais. Depuis le milieu du XX<sup>e</sup> siècle, les repas chauds des cantines scolaires sont servis avec un verre de lait, dans le cadre d'un programme de santé publique. Même chez les adultes il est courant de boire du lait au déjeuner et au dîner.

La tartine beurrée garnie est un élément central de notre cuisine, aujourd'hui comme par le passé. Juste une petite leçon de cuisine à la suédoise: prenez une tranche de pain, beurrez-là et posez-y une tranche de fromage. Cela résume de la façon la plus simple ce qui constitue la base de l'alimentation suédoise traditionnelle.

Jusque vers la moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la cuisine suédoise a subi l'influence d'abord de la cuisine allemande, puis française. Mais ces préparations étrangères

*La démocratisation de la cuisine depuis les années 1950. Avec ces mesures normalisées, personne ne peut rater la recette*



ont été adaptées au goût suédois et aux produits de l'économie nationale. Si la gastronomie suédoise est dominée par les pratiques culinaires de la Suède méridionale et centrale, les minorités ethniques ont une tradition culinaire distincte. Outre l'élevage des rennes, les Sami pratiquaient la chasse (grouse, surtout) et la pêche (omble). Le renne reste une source vitale de viande. Le lait de renne était un élément de base du régime alimentaire sami. Jusque dans les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle, époque où la Finlande – qui constituait alors la moitié de la Suède – fut annexée par la Russie, la cuisine des Tornedaliens fut influencée par l'agriculture et par les échanges commerciaux avec la Finlande, la Russie et le continent. Pendant plusieurs siècles, vivait en Suède une minorité finno-suédoise nombreuse qui a maintenu certaines de ses traditions culinaires, par exemple la fabrication d'un pain de seigle au goût légèrement acide et la conservation des champignons dans la saumure. La société sédentaire et normative a exclu les Roms et les nomades, à qui il fut généralement interdit de se livrer à l'agriculture ou de trouver un travail dans le système économique local. Leur tradition culinaire est à base d'aliments frais très variés. Ils connaissent de nombreuses manières d'accommoder le poulet, par exemple, et ont aussi des recettes, souvent très épicées, dans lesquelles entrent de nombreux légumes.

Au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècles, des explorateurs européens rapportèrent d'Amérique et d'Asie de nouvelles denrées. Les épices venues des Indes devinrent à la

mode, d'abord dans les plus riches demeures, puis dans des couches de plus en plus larges de la population. Même aujourd'hui, les épices sont toujours très en faveur et il est frappant de constater l'emploi généreux qui est fait des clous de girofle, de la noix de muscade et de la cardamome dans la cuisine suédoise. Ces épices entrent dans l'assaisonnement de nombreux plats traditionnels ainsi que dans nombre de plats figurant sur le *smörgåsbord* suédois.

Jusque vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, un repas suédois raffiné commençait par un buffet où le schnaps était à l'honneur. Ce buffet comportait du pain de seigle, du beurre, du fromage, peut-être un peu de viande fumée, des harengs en saumure, le tout accompagné de schnaps. Ce buffet était essentiellement destiné aux hommes, qui se restauraient debout; il était souvent dressé dans une pièce séparée de celle où le dîner était servi plus tard. Cette coutume passa de mode quand, sous l'effet de l'industrialisation, une nouvelle tendance culinaire s'instaura: le *smörgåsbord* suédois.

Le sucre de betterave raffiné fit son apparition au XIX<sup>e</sup> siècle; denrée précieuse et désirable au début, il se généralisa bientôt, et la cuisine suédoise devint alors beaucoup plus sucrée qu'auparavant. Aujourd'hui, elle se caractérise par un jeu de saveurs sucrées, aigrelettes et salées qui contrastent les unes avec les autres. Les viandes rôties sont servies avec des pommes de terre cuites à l'eau, de la sauce à la crème et des condiments tels que des légumes sucrés/salés en saumure et des gelées sucrées/salées elles aussi.

## *La révolution culinaire industrielle*

Les moyens de transport – canaux, chemins de fer, et plus tard les routes asphaltées – modifièrent la culture alimentaire, et les innovations techniques dans le secteur agricole furent aussi de puissantes forces de changement. Lors du processus de renforcement de la nation, dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la presse contribua à répandre les modes alimentaires, et la cuisine bourgeoise devint une référence pour les nouvelles classes moyennes et laborieuses. La population rurale venue s'installer en ville souhaitait «manger moderne» et goûter aux nouvelles saveurs de l'époque, et sortir ainsi de la nourriture familiale traditionnelle.

Le *smörgåsbord* fit son apparition dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Les voyages en chemin de fer et l'inauguration des monuments nationaux par la bourgeoisie, l'élargissement des relations sociales en milieu urbain favorisèrent la nouvelle vogue culinaire. Les conserves industrielles en boîte et de nouvelles techniques de préparation, par exemple la conservation en saumure de différents types de

poisson, les boulettes de viande et les Jansons *frestelse* (gratin de pommes de terre et d'anchois), permirent de produire des plats modernes. Au début, le *smörgåsbord* n'était qu'un ensemble de hors-d'œuvres destinés à accompagner le plat principal. Peu à peu, les plats qui le composaient se multiplièrent et, à l'occasion des jeux Olympiques de Stockholm de 1912, il devint le plat de résistance. Aujourd'hui, le *smörgåsbord* classique est rare, mais on le sert encore sur les bateaux qui font la navette entre la Suède et la Finlande.

Entre les deux guerres mondiales, le gouvernement décida de lancer des campagnes de santé publique. On préconisa une alimentation plus riche en minéraux, plus abondante en légumes verts et autres plantes potagères ainsi qu'une consommation accrue de laitages. Cette politique visait également à s'appuyer sur les nouvelles techniques industrielles pour assurer à tout le monde une alimentation adéquate et l'indépendance alimentaire au pays. La vente de l'alcool devint un monopole d'Etat qui souhaitait en réduire la consommation en la régulant.

## *Le plat moderne*

La cuisine était jadis l'affaire des femmes mais, au lendemain de la seconde guerre mondiale, un programme d'égalité homme-femme fut lancé. Les femmes retournèrent sur le marché du travail et la femme au foyer devint rare. On s'inspira des

Etats-Unis dans le domaine alimentaire, et l'industrie fut prompte à produire des plats tout prêts ou à demi-préparés. Les conserves, les produits congelés ou les plats à réchauffer gagnèrent vite du terrain. Des campagnes politiques et la publicité des firmes alimentaires

o  
p  
o  
n  
s

concentrèrent leurs efforts sur ces produits dans le but explicite de simplifier la vie des femmes.

Les coopératives de consommateurs modifièrent les techniques de préparation des aliments et lancèrent un nouveau style de livre de cuisine proposant des recettes standardisées. Une nouvelle unité de mesure fut introduite pour faire en sorte que chacun puisse se sortir d'une recette, quelle que soit son expérience en la matière. Le concept de culture alimentaire démocratique était né, à savoir que tout un chacun, homme ou femme, doit pouvoir faire la cuisine. Cependant, même aujourd'hui, les hommes se contentent souvent de faire étalage de leurs talents en préparant les repas de fête le week-end. En été, ils s'occupent du barbecue dans le jardin.

Traditionnellement, et grâce aux campagnes de santé publique, les Suédois aiment aller en forêt à la recherche de myrtilles, airelles rouges et champignons. Baies et champignons sont mis en conserve pour l'hiver, pour les repas ordinaires comme pour les repas de fête. Ils perpétuent aussi la tradition des conserves faites avec les produits du potager, même si le manque de temps incite beaucoup de gens à recourir aux conserves industrielles de fruits et légumes.

Le secteur de la restauration a été strictement réglementé entre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et les années 1980, ce qui explique son faible développement par rapport à d'autres pays. Cette réglementation a été instaurée pour des motifs de santé publique, notamment pour

prévenir les ravages liés à l'alcool. Toutefois, depuis quelque quinze ou vingt ans, les menus des restaurants ont évolué et se rapprochent de plus en plus de ceux des restaurants du continent, et la mondialisation des denrées et des boissons tend à modifier le paysage de la restauration suédoise. Les succès remportés par la Suède dans des concours de cuisine internationaux ont aussi suscité l'intérêt pour une cuisine plus élaborée, tant dans la restauration que chez soi pendant le week-end. A l'heure actuelle, les restaurants sont nombreux dans les grandes villes. Lorsque les Suédois sortent, ils veulent quelque chose de différent, par exemple de la cuisine française, américaine, chinoise ou italienne.

En Suède, la pizza est à pâte fine ou assez épaisse. Dans une pizzeria ordinaire, on se servira de champignons en boîte, de jambon et autres ingrédients bon marché. Le fromage suédois est à base de crème. Dans une pizzeria haut de gamme, on peut commander des pizzas à la viande de renne ou au filet de porc et à la sauce béarnaise, ou encore un hybride taco-pizza.

Les Suédois déjeunent en général au restaurant avec leurs collègues de bureau, mais la boîte à déjeuner qu'on amène avec soi est encore d'un usage courant. Le déjeuner se prend en général chaud et il demeure proche de l'alimentation traditionnelle. Au restaurant, les menus du jour sont assez proches de ceux de la cuisine traditionnelle: soupe de pois au porc, purée de rutabaga avec de la poitrine de bœuf ou hachis,

par exemple, mais ce sont des plats que l'on mange rarement chez soi parce qu'ils sont trop longs à préparer pour un citoyen moderne travaillant à temps plein.

La pause-café, le *fika* en suédois, est une véritable institution. Tout le monde s'arrête de travailler pour se réunir dans la salle du personnel et boire un café, et peut-être manger une brioche ou un biscuit. Les entreprises proposent souvent des fruits à leurs employés dans le cadre des programmes de soins de santé.

Depuis la seconde guerre mondiale, la Suède a accueilli un grand nombre d'immigrants et elle

compte aujourd'hui un peu plus d'un million d'immigrés ou de réfugiés (sur un total de 9 millions d'habitants). Les habitudes culinaires de ces nouveaux citoyens n'ont eu qu'une incidence limitée sur la cuisine suédoise dominante, plutôt influencée par les tendances de la cuisine internationale. Les touristes suédois ont découvert de nouvelles saveurs avec l'essor des vols charters vers l'Italie et l'Espagne dans les années 1960 et 1970, et les voyages en Asie dans les années 1990. Il est clair aujourd'hui que la sauce tomate, les herbes et les épices thaïlandaises, l'usage du wok et la cuisine mexicaine du Texas ont quitté les hautes sphères de l'exotisme pour devenir monnaie courante.

*La pause-café (fika) est une institution suédoise. Ici, des fonctionnaires du gouvernement font la pause pendant leur réunion de service hebdomadaire*



Pavel Flato, © Ministry of Culture, Sweden.

La Suède fut catholique avant de devenir protestante, et elle compte une minorité juive. Aujourd'hui, la population catholique a regagné du terrain et les musulmans sont en nombre croissant. Pour les peuples de cette diaspora, les denrées et les saveurs de leur pays d'origine jouent un rôle important et sont un moyen de maintenir leur identité culturelle. Pour préparer leurs mets, les immigrants utilisent des substituts suédois ou des denrées importées de leur pays d'origine. Beaucoup d'immigrés créent aussi de petites boutiques dans des garages ou des sous-sols, où ils vendent des produits de leur pays à une clientèle qui a la nostalgie des denrées et des saveurs de sa contrée.

Les enfants âgés de 1 à 18 ans fréquentent pratiquement tous des établissements préscolaires ou scolaires où des repas sont organisés par les autorités publiques. A l'école, les enfants des immigrants et des réfugiés sont, comme les autres, soumis au régime alimentaire suédois normal. Les repas sont souvent préparés dans le style traditionnel suédois, du point de vue de leur saveur ou de leur composition, mais des en-cas sont également proposés ainsi que des plats respectueux des règles alimentaires religieuses. La nourriture des cuisines collectives modifie les préférences des enfants, qui ramènent chez eux de nouveaux idéaux culinaires et demandent à leurs parents des plats ayant le même goût que ceux qui leur sont servis à l'école. C'est ainsi que les familles immigrées assimilent lentement la culture alimentaire dominante. Dans les cours d'économie ménagère dispensés à l'école, les enfants découvrent aussi

la cuisine «suédoise», ses techniques et ses saveurs. L'assimilation peut aussi être une aspiration. Pour nombre d'immigrés, «manger suédois» signifie aussi se sentir plus «suédois».

Les conférences, les réunions et les débats représentent une part importante de la tradition démocratique suédoise. On y sert traditionnellement du café – souvent accompagné d'une tartine – soit avant la réunion, soit pendant la pause, soit encore après la réunion comme «récompense». La tartine type servie à cette occasion est garnie de tranches de concombre ou de poivron doux. La pâtisserie peut comporter un choix de brioches, des brioches à la cannelle ou, dans des occasions plus festives, de la pâtisserie danoise, voire un gâteau.

La population suédoise vieillit. Beaucoup de gens dépendent de services collectifs, où les repas jouent un rôle important. Les personnes âgées se méfient des saveurs nouvelles et préfèrent la cuisine ancienne dont elles ont l'habitude. Pour les personnes atteintes de démence sénile, la culture alimentaire dans laquelle elles ont grandi compte beaucoup dans leur bien-être et peut stimuler leurs souvenirs par les odeurs et les saveurs. Plus tard, avec le vieillissement des populations immigrées, les institutions publiques devront veiller à servir des aliments et des saveurs que les plus anciens auront connu dans leur enfance.

La Suède connaît aussi les maladies que l'abondance inflige au monde occidental, et notamment le surpoids



Pavel Flato, © Ministry of Culture, Sweden.

*De jeunes enfants savourent leur repas. A la maternelle, les enfants découvrent l'alimentation normative suédoise et commencent à développer leurs préférences gustatives*

et l'obésité. Avec la nouvelle culture du prêt-à-consommer, les aliments transformés industriellement et les préparations trop grasses et trop sucrées, la population gagne du poids. Les repas et la consommation alimentaire créent un sentiment d'anxiété et nombre de jeunes, filles et garçons, souffrent d'anorexie et de boulimie. Il n'y a plus de famine en Suède, mais, parmi les plus âgés, on découvre des cas de malnutrition, souvent liés à la perte du conjoint, ce qui entraîne du même coup une perte d'appétit et du goût de vivre.

Par ailleurs, la culture alimentaire moderne ne sert plus seulement à signaler l'appartenance à un groupe; elle exprime aussi une identité choisie. L'éthique alimentaire commence à jouer un rôle important, par exemple chez les végétariens et les végétaliens. De nouveaux points de vue sur ce qui est

comestible ou non engendre parfois des tensions entre la cuisine moderne et la cuisine traditionnelle.

On observe les mêmes tendances qu'ailleurs à pratiquer le fast-food et à consommer des aliments achetés au coin de la rue: hot dogs, kebabs et hamburgers, par exemple. Une version suédoise de ce type de produit – que l'on trouve à l'étal de tous les cafés et qui n'a guère d'équivalent dans la culture alimentaire locale –, est une crêpe d'orge originaire du nord de la Suède, d'ordinaire mince, large et plate et qui peut être dure ou molle. C'est le *tunnbröd*. On y étale de la pomme de terre écrasée, un hot dog cuit à l'eau ou grillé, des cornichons au vinaigre, peut-être aussi de la salade de crevettes, de la moutarde et du ketchup. Repliée sur lui-même en paquet, on le mange avec une fourchette ou avec les doigts.

Les repas sont un élément majeur des fêtes et des jours fériés tout au long de l'année. Le hareng, à l'honneur dans toutes les festivités, connaît de multiples préparations et saveurs différentes. Jadis, il faisait partie du quotidien le plus ordinaire. Noël est la plus grande fête familiale, qui se distingue en particulier par son réveillon, servi d'habitude sous la forme d'un *smörgåsbord* spécial. Il n'est pas rare que ce buffet comprenne vingt ou trente plats, que l'on consomme dans un ordre bien établi. Il se compose de nombreux aliments traditionnels rappelant les anciennes traditions familiales – jambon salé, hareng et stockfisch – mais les campagnes de santé ont

encouragé l'inscription au menu de plats de légumes plus nombreux. Pendant la période des fêtes, les magazines suggèrent souvent diverses manières de rénover la table de Noël. Ce repas se déroule souvent à la maison, et toute la famille – frères, sœurs et grands-parents y sont conviés. Quelquefois, en décembre, les employeurs invitent leurs employés à un *smörgåsbord* de Noël pour fêter la fin de l'année.

Depuis quelques décennies, les fêtes de Pâques ont évolué et, de fêtes religieuses familiales qu'elles étaient, elles sont devenues une rencontre d'amis à l'occasion d'un déjeuner au cours duquel les



Pavel Flato, © Ministry of Culture, Sweden.

*Le tunnbröd, sorte de crêpe d'orge garnie avec de la pomme de terre écrasée, une saucisse ou des crevettes, se consomme volontiers dans la rue*





*Julbord. Le smörgåsbord de Noël est servi à la maison comme dans les restaurants. C'est l'occasion pour les employeurs de remercier leurs salariés après une dure année de travail*

premiers légumes de printemps sont servis avec de l'agneau, du hareng et des plats à base d'œufs. Au milieu de l'été, le solstice d'été donne également lieu à une fête, la plus importante de l'année, car les Suédois aiment alors se rendre à la campagne ou dans l'archipel pour se réunir avec leur famille, leurs parents plus éloignés, leurs amis et quelquefois des collègues de travail. Des plats spécifiques sont associés au solstice d'été, et si l'on ne servait pas du hareng, des pommes de terre nouvelles et de la crème aigre avec de la bière et du schnaps – pour ne pas mentionner les fraises tant appréciées – beaucoup estimerait qu'il ne s'agit pas là d'une vraie fête de solstice. Vers la fin des années 1990, Halloween a fait une percée et est devenu une nouvelle occasion de fête pour les enfants et les jeunes; à cette occasion, divers plats au potiron ont fait leur apparition dans la cuisine suédoise. Les anniversaires sont célébrés plus que le saint patron dont on porte le prénom; on y sert du café, des gâteaux et, surtout, des biscuits.

Le «pain surprise» est courant lors des buffets qui accompagnent l'obtention d'un diplôme, des fiançailles ou un enterrement. Carré ou rond (il peut atteindre 40 à 50 centimètres de diamètre), il se compose de plusieurs couches de pain, souvent différentes, formées de «sandwichs» au saumon, au pâté de foie, à la saucisse ou à la viande fumée, le tout garni de crème, de mayonnaise, de tranches de citron, de crevettes et d'aneth odorant. On le mange avec de la bière ou du vin.

Les trois plats les plus courants sont la saucisse de Falun (légèrement fumée et bouillie), les spaghettis bolognaise et la pizza. Les Suédois qui n'observent pas de règles alimentaires religieuses mangent énormément de viande de porc. Quand il s'agit de présenter de la cuisine suédoise à des invités étrangers, la nourriture change complètement de caractère. Il n'est pas rare que l'on offre alors un repas à base de gibier: viande d'élan, par exemple, ou grouse, divers



Pawel Flato, © Ministry of Culture, Sweden.

*Le banquet de la Fondation Nobel est, chaque année, un événement national; son menu est commenté en long et en large*

poissons comme l'omble, et aussi des baies sauvages. Ces repas peuvent être servis à l'occasion de la visite de parents, lors de réceptions de mariage ou lors d'un anniversaire marquant les 50 ans, les 60 ans ou les 70 ans d'une personne. Les repas de fête à la campagne sont plus traditionnels: on y sert des produits du jardin, par exemple des pommes de terre et autres légumes accompagnant une viande en sauce. En milieu urbain, que ce soit chez soi ou au restaurant, les repas se conforment davantage à la cuisine internationale. Quant aux petits magasins d'alimentation fréquentés par une clientèle d'immigrés, ils peuvent offrir des produits introuvables en milieu

rural. Les repas élégants changent de caractère du fait de nouveaux élevages pratiqués dans le pays, d'autruches et de dindes par exemple. On cultive aussi de nouveaux légumes, ainsi que des champignons.

Certains plats et aliments sont plus rares sur les tables qui accueillent des invités étrangers, notamment au cours des deux grandes fêtes du mois d'août. Dans le sud de la Suède, on aime les écrevisses cuites dans une eau parfumée à l'aneth, servies froid et mangées avec les doigts. Ce plat est inévitablement accompagné de bière, de schnaps, de fromage épicé et de petits pains croquants. Citons aussi la fête du

hareng fermenté du nord de la Baltique, ancienne méthode de conservation qui donne au hareng une odeur singulière et un goût prononcé. Ce hareng fermenté se mange avec des pommes de terre et la fine galette dont il a été question plus haut, le tout accompagné de bière et quelquefois de lait.

Le banquet donné par la Fondation Nobel pour les lauréats du prix retient beaucoup l'attention des Suédois. Il attire de nombreux commentaires, d'autant plus que le menu demeure un secret bien gardé jusqu'à l'ouverture des festivités, le 10 décembre au soir. Le menu se compose de plats modernes, combinant des denrées traditionnelles exclusivement produites sur le sol suédois avec des assaisonnements étrangers

et des produits en vogue. La salle du banquet et les tables sont splendidement décorées et l'effet général est spectaculaire.

La gastronomie suédoise moderne utilise des produits et des méthodes de préparation traditionnels, mais elle n'hésite pas à intégrer certains des aspects les plus «tendance» des cuisines des autres pays. Les saveurs, les textures et les formes se juxtaposent pour créer des plats qui occupent les conversations et suscitent des échanges d'idées. Outre la satisfaction que l'on peut éprouver après avoir bien mangé, le repas a peut-être pour fonction principale de permettre aux hommes et aux femmes de se retrouver avec plaisir pour échanger, discuter et «refaire le monde».



*Dusan Matic*

## «L'ex-République yougoslave de Macédoine»

### *Un renouveau nutritionnel*

Sise au carrefour de l'Europe et de l'Orient, la Macédoine\* a vu passer de nombreux conquérants. Turcs, Austro-Hongrois, Allemands, Bulgares, tous y ont laissé leur empreinte. Mais si notre culture, notamment alimentaire, témoigne aujourd'hui encore d'influences étrangères, la cuisine macédonienne a cependant réussi à conserver ses particularismes et à se démarquer de ses voisines des Balkans.



*Moussaka de pommes de terre*

*\*L'utilisation des termes «Macédoine» et «macédonien» n'engage que l'auteur*

La Macédoine se partage entre climats méditerranéen et continental. Les hivers y sont froids et longs, les étés chauds. La forte humidité et la densité de la végétation, en particulier dans le nord-ouest, sont dues aux précipitations qui arrosent le massif de la Šar Planina, où la pluviométrie est la plus forte d'Europe. A l'inverse, le plateau d'Ovce Pole, qui se situe à seulement une centaine de kilomètres plus à l'est, enregistre l'un des plus bas niveaux de pluviométrie du continent. Entre ces deux extrêmes, on trouve une grande diversité de conditions de développement pour diverses espèces de céréales, de légumes et de fruits. La Macédoine produit parmi les plus beaux fruits d'Europe, notamment des pêches, des cerises et des pommes. Le miel macédonien est lui aussi excellent. Les artichauts, cultivés à titre expérimental dans plusieurs régions, sont généralement considérés comme de très bonne qualité, mais ils ne sont malheureusement ni très connus ni très appréciés dans le pays. Il en est de même pour de nombreux autres légumes consommés en Europe

© Ecole nationale d'hôtellerie et de tourisme «Lazar Tanev»

centrale et septentrionale, où les conditions de croissance sont moins favorables. La culture alimentaire de ces pays est tout simplement plus raffinée.

Cela n'a pas toujours été le cas. Au XIV<sup>e</sup> siècle et au début du XV<sup>e</sup> siècle, avant que le pays ne passe sous domination ottomane, la culture alimentaire macédonienne n'avait rien à envier à celle d'autres pays européens, comme en témoignent les fresques des monastères médiévaux. Sur la fresque intitulée *Le dîner secret*, qui montre Jésus-Christ en compagnie de ses apôtres, on distingue des couteaux, des fourchettes et des cuillères, ce qui signifie que nos ancêtres ont utilisé ces ustensiles dès le XIV<sup>e</sup> siècle – bien avant le reste de l'Europe.

A cette époque, une partie de la population s'est de gré ou de force convertie à l'islam pour bénéficier de certains avantages sociaux. Ainsi, comme dans les autres régions des Balkans sous occupation ottomane, les orthodoxes côtoyaient des non-chrétiens, notamment des convertis musulmans. Ces régions étaient multiconfessionnelles et multiethniques, même si les Turcs avaient réussi à imposer nombre de leurs usages aux autochtones. En ces temps difficiles, la population exploitée et appauvrie n'avait d'autre choix que de s'accommoder de la situation.

Les familles étant nombreuses, les bouches à nourrir l'étaient aussi et, en raison de la cherté de la viande, les repas quotidiens étaient essentiellement végétariens. Au fil du temps, les maîtresses de maison

macédoniennes ont mis au point une méthode particulière pour donner plus de saveur et de corps à leurs plats, qui consistait à chauffer de la graisse à plus de 100°C. Les orthodoxes employaient du saindoux (graisse de porc) et les musulmanes du suif (graisse de vache). Après avoir fait dorer des oignons émincés dans la graisse brûlante, on y ajoutait de la farine et on remuait jusqu'à obtention d'une coloration brune. Ce mélange, assaisonné avec du paprika moulu, était incorporé au plat maigre qu'on laissait mijoter. Cette préparation, appelée *zaprška* (roux brun), donnait aux mets un goût particulier.

L'ajout d'un roux brun avant la fin de la cuisson est devenu une pratique courante, presque un rituel. Pourtant, chauffer l'huile à une telle température et consommer des mets à base de roux brun provoque de nombreux troubles gastriques. Le roux brun n'en reste pas moins omniprésent dans le régime de personnes ignorantes de la diététique, qu'elles soient orthodoxes ou musulmanes. Selon les statistiques médicales, les désordres gastriques sont le problème médical numéro un de la population macédonienne, juste avant les problèmes cardio-vasculaires.

Après la période ottomane et jusqu'à la première guerre mondiale, la pauvreté persistante a contraint la population rurale à continuer de cuisiner avec des moyens très primitifs. Les paysans préparaient leurs repas dans une cheminée située dans la pièce principale; ils s'y réchauffaient et dormaient à côté du foyer, sur une couche de massettes. Selon des

données historiques et ethnologiques, on y préparait notamment du pain non levé ou du pain au levain cuit au *vršnik* (récipient muni d'un couvercle sur lequel on posait de la braise), du lait de chèvre, de brebis ou de vache bouilli, du *bakrdanik* (polenta), des tartes aux légumes cultivés ou sauvages, de la *pastrma* (haricot de mouton fumé) ou du porc.

A cette époque, un plat populaire à la campagne était la «soupe du laboureur» ou «salade du moissonneur», qui n'a pas d'équivalent dans d'autres pays. Apprécié des paysans qui travaillaient aux champs durant les chaudes journées d'été, il se composait de vinaigre dilué, de sel, de dés de concombres, d'ail pressé et de persil haché. Rafraîchissant, il diminuait la soif et empêchait de transpirer trop abondamment lors des très fortes chaleurs.

Pendant les mois d'hiver, tout le monde buvait de la *rakija* (eau-de-vie) diluée et du vin chaud.

En raison de leur haute valeur nutritive, les jus de fruits comptent beaucoup dans la culture culinaire macédonienne. Les jus de baies de la forêt (myrtilles, sorbes, framboises, cynorhodons, mûres et fraises) étaient réputés. La saumure (eau salée résultant de la macération de la choucroute) était une boisson traditionnelle non alcoolisée consommée l'hiver.

Cette saumure contient plus de vitamine C que le chou et est un excellent agent préventif contre le scorbut. Différentes tisanes étaient également préparées avec les herbes aromatiques et médicinales des montagnes de Macédoine: millepertuis commun, thym sauvage, achillée millefeuille, etc. La consommation de produits laitiers (lait fermenté, yaourt et petit-lait) était également répandue. La *bosa* ou *boza* est une boisson traditionnelle rafraîchissante tirée du millet; grâce à la présence de levure, elle constitue une excellente source de vitamines B.

Au cours des dernières années, le régime macédonien de base s'est amélioré, en grande partie grâce aux informations fournies par les médias et l'Internet, et aux nouveautés culinaires rapportées



*Poivrons farcis*

© Ecole nationale d'hôtellerie et de tourisme «Lazar Tanev»

par des Macédoniens vivant à l'étranger. Malheureusement, seules les personnes les plus au fait en matière de diététique essaient de réduire leur consommation de glucides (pâtisseries, pain, maïs, sucre et concentrés glucidiques) et remplacent le roux brun traditionnel utilisé pour épaissir et enrichir les plats par de la sauce béchamel, de la farine grillée ou de l'huile d'olive pressée à froid, en essayant de calquer les habitudes alimentaires des pays méditerranéens, considérées comme les plus saines au monde.



Ajvar (sauce aux aubergines et aux poivrons)

La plupart des Macédoniens pratiquent encore une cuisson longue qui réduit les qualités nutritionnelles des aliments; seule une minorité bien informée s'est récemment mise à la cuisson vapeur, à l'italienne. Les aliments doivent de préférence être consommés *al dente* et non surcuits. Pour changer nos habitudes alimentaires, nous essayons notamment de nous

inspirer de la France car nous avons le plus grand respect pour la contribution de ce pays à la cuisine mondiale.

Le sol étant fertile et le climat propice, les Macédoniens devraient être en excellente santé mais nos habitudes alimentaires ont failli faire de nous une nation malade. Les anciens Slaves étaient des agriculteurs et leur régime quotidien se composait essentiellement de glucides (pain, pâtisseries, tartes, polenta, etc.). Cela n'a pourtant pas toujours été le cas. Entre 1660 et 1668, le voyageur turc Evlija Celebi a consigné les habitudes alimentaires de la population urbaine et des moines macédoniens sous le règne ottoman. Il a noté que leur régime faisait une large place à la viande (principalement mouton, agneau et poulet, mais aussi pigeon et oie). La soupe de haricots était omniprésente. On buvait du sorbet, de l'hydromel, du jus de framboises et de raisins (moût). Celebi s'est particulièrement intéressé aux coutumes alimentaires de la pittoresque petite ville de Struga, où le Drin Noir se jette dans le lac Ohrid. La population locale se nourrissait de poissons – anguilles, brochets, truites d'Ohrid, carpes et truite belvica. Celebi relève que l'anguille était censée guérir les maux de tête. Il rapporte avoir visité à Ohrid six monastères chrétiens où les prêtres confectionnaient d'excellentes spécialités traditionnelles dont ils offraient le surplus à la population musulmane. Au cours de son séjour en Macédoine, il a goûté vingt-six sortes de compotes de fruits, toutes aussi délicieuses et parfumées.



Il faut souligner que les nouvelles denrées importées en Europe après la découverte de l'Amérique ont fait leur apparition en Macédoine bien plus tard que dans les pays qui n'étaient pas sous la domination turque. Ainsi, les Macédoniens n'ont découvert la tomate fraîche qu'en 1918, après avoir vu les soldats français s'en délecter sur le front de Thessalonique. Aujourd'hui encore, les Macédoniens de Strumica et de Radovis, à l'est du pays, désignent les tomates par le terme «*frenki*».

Voici les plats traditionnels préparés sous la domination turque: polenta (préparation à base de farine de maïs), *bungur* (semoule de maïs), *tarana* (boulettes de pâte séchée et râpée), *pitulici* (beignets), *vitkalnik* (feuilleté à base de farine de maïs); *pastrmajlija* (tarte au mouton fumé), *zelnik* (tarte aux légumes cultivés et sauvages), *popara* (pain trempé dans du lait chaud), ragoût de haricots, *tavce-gravce* (haricots cuisinés dans un plat en terre cuite), *pastrma* (mouton fumé), conserves de légumes au vinaigre, plats de viande campagnards (divers morceaux de viandes rouges). Certaines spécialités de la cuisine macédonienne portent le nom de leur lieu d'origine: truite à la mode d'Ohrid ou de Pestani, anguille à la mode de Struga, carpe à la mode de Prespa ou de Doyran, *pastrmajlija* à la mode de l'Ovce Pole ou de Strumica, marmite à la mode du Vardar, tripes à la mode de Bitola.

Le vin et la *rakija* (eau-de-vie) sont les boissons alcoolisées traditionnelles. La Macédoine produit des

vins de qualité blancs et rouges, secs ou demi-secs selon leur teneur en sucre et leur degré de fermentation. La *rakija* est produite dans les régions viticoles de Macédoine; elle peut être distillée à partir de vin ou de petit vin, ou bien de fruits fermentés (prunes, pommes, poires, cerises, etc.). Parmi les plus grandes eaux-de-vie de Macédoine, citons la *mastika* de Strumica, la *rakija* jaune de Veles, la *komova* d'Ohrid et la *rakija* de cerises de Velgosti.



*Beignets «Princesse»*

Les rituels religieux sont nombreux en Macédoine: fêtes de famille, fêtes de village, fêtes des corporations (chaque métier a son saint patron), ex-voto, fêtes religieuses, *Zaoruvanje* (jour du labour), *Zadusnica* (jour des morts), *Procka* (jour du pardon), samedi de Todor (Saint-Théodore), mariages, etc. Les musulmans célèbrent *Bairam* et *Kurban Bairam*, et les Roms/Tsiganes *Gjurgjovden* (Saint-Georges), trois journées de fête au cours desquelles on consomme de l'agneau.

A ces occasions, les Macédoniens organisent des fêtes somptueuses auxquelles ils convient parents et

voisins. Cependant, les hôtes venus à l'improviste seront bien accueillis chez les musulmans comme chez les orthodoxes, signe de leur grande hospitalité.

Depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, les Macédoniens préparent leurs repas dans des plats de terre cuite aux formes variées, souvent très ornementés. Ces plats peuvent servir de pots ou de casseroles; le *tavce-gravce* (plat de haricots) est cuit dans une petit terrine spécialement conçue pour cette spécialité. La *crepnja* était un plat de terre cuite utilisé notamment pour cuire le pain et les tartes. Il était muni d'un *vršnik*, couvercle que l'on recouvrait de braises et de cendres. On utilisait aussi des casseroles de cuivre étamé, tel le *djum*, destiné à contenir de l'eau, ainsi que des tasses qui pouvaient être en céramique et des bouilloires étamées (*bakarnik*).

Le christianisme et l'islam prescrivent des périodes de jeûne. Les jeûnes orthodoxes et le ramadan



*Ragoût campagnard*

© Ecole nationale d'hôtellerie et de tourisme «Lazar Tanev»

musulman sont très stricts et donc peu recommandés pour les enfants et les personnes âgées ou malades. Les jeûnes orthodoxes proscrivent la viande et tout produit d'origine animale, voire, certains jours, tous les corps gras. Les jeûnes catholiques sont plus faciles à supporter car ils interdisent exclusivement la consommation de viande. C'est la dimension spirituelle qui compte le plus dans tous les jeûnes religieux, alors que la dimension profane – la purification de l'organisme – peut être atteinte grâce à un régime approprié.

Contrairement aux usages du reste de l'Europe, les mets abondants servis à l'occasion des fêtes sont disposés en même temps sur la table, de façon à ce chaque convive puisse y puiser à volonté. Ainsi gâtés, nos hôtes ne demandent qu'à se resservir pour goûter aux spécialités préparées pour les jours maigres et les jours gras. A Sveti Nikole, on prépare de petits rouleaux de chou saumuré (*sarma*) garnis d'une farce végétarienne au riz et aux poireaux; un avatar du *tavce-gravce* se compose de poivrons séchés, de menthe et de poisson frit. Les jours fériés où il est permis de manger de la viande, les plats les plus courants sont le porc, le veau, l'agneau et le poulet rôtis, accompagnés de légumes cuits et de salades. La *turli-tava*, composée de trois sortes de viande rôtie (agneau, veau et porc) et de légumes – essentiellement des gombos – vaut aussi d'être mentionnée.

Pour les fêtes familiales, un type particulier de tarte est préparée avec une pâte au levain; elle est décorée

de figures sculptées dans la pâte au gré des désirs et de l'imagination de l'hôtesse. Pour le jour de *Badnik* (veille de Noël), on confectionne un autre gâteau. De fins copeaux de pâte fraîche sont dorés sur un brûleur, puis mélangés à de l'huile, du sucre, des noix et de l'eau. Le tout est recouvert d'une fine couche de pâte et mis au four. La veille de Noël, toute la famille se rassemble pour déguster un repas maigre composé de noix, de figues, de châtaignes et d'amandes. Avant le dîner, une petite miche de pain dans laquelle on a dissimulé avant la cuisson une pièce de monnaie est partagée entre les membres de la famille; quiconque trouve la pièce espère voir la chance lui sourire tout au long de l'année. Dans certaines régions de Macédoine, ce pain est confectionné pour le 14 janvier, jour de *Vasilica*, le Nouvel An orthodoxe.

Bien que les Macédoniens aient conservé leurs menus de fête traditionnels, ils sont disposés à s'initier à cette science nouvelle qu'est la diététique. Aujourd'hui, la famille macédonienne type essaie d'éviter les fast-foods; elle apprend à diminuer les temps de cuisson pour préserver les vitamines, à cuisiner à la vapeur, à ne plus chauffer les huiles à très haute température et à utiliser de l'huile d'olive pressée à froid. Elle s'efforce aussi de commencer la journée avec des fruits frais, de ne pas sauter de repas, de trouver un équilibre entre aliments cuits et crus (salades) et de remplacer les grandes quantités de pain blanc qu'elle avait coutume de consommer par de plus petites quantités de pain complet. C'est ainsi que s'améliorent progressivement les habitudes alimentaires de nos concitoyens et, par là même, leur qualité de vie.



*Fahriye Hazer Sancar*

## Turquie

# *Les saveurs d'un somptueux patrimoine*

**«Ne renvoyez pas le plat sous prétexte que ce n'est que de la nourriture. Cette chose bénie est à elle seule toute une civilisation!»**

**Abdulhak Şinasi**

La variété de la cuisine turque, l'association de ses plats et leur évidente complexité offrent des sujets d'étude et des sources de plaisir inépuisables. Il n'est pas toujours aisé d'identifier un ingrédient de base ou une saveur dominante, comme dans les pâtes italiennes ou les sauces françaises. Mais que l'on dîne dans un humble foyer, un restaurant réputé ou la demeure d'un bey, on retrouve toujours certaines constantes. La cuisine turque est un art exceptionnel qui comble les sens tout en réaffirmant la supériorité de la société, de la communauté et de la culture.

En regardant sa mère préparer des choux farcis (*dolma*) par une grise journée d'hiver, un enfant

désœuvré ne manquera pas, s'il a l'esprit pratique, de se poser des questions: qui a bien pu inventer ce mélange si particulier de riz sauté, de pignons, de raisins secs, d'épices et de fines herbes, enveloppé dans des feuilles de chou translucides pour former des rouleaux réguliers d'exactly un centimètre d'épaisseur? Comment est-il possible de faire de cet humble légume un plat si délicat en y ajoutant si peu d'ingrédients? Comment un plat si délicieux peut-il en outre être bon pour la santé?

Des pensées semblables viennent aujourd'hui à l'esprit quand on entre dans une modeste échoppe où le baklava cousine avec une bonne dizaine de pâtisseries raffinées aux noms évocateurs de turban enroulé, sultan, sérail, nombril de dame ou nid de rossignol. La même expérience vous attend dans un *muhallebici* où vous aurez l'embarras du choix entre toutes sortes de desserts.

L'évolution de cette merveilleuse cuisine n'est pas le fruit du hasard. Comme les autres grandes cuisines du monde, elle résulte de la combinaison de trois éléments déterminants: un terrain favorable, une cuisine impériale et une longue tradition sociale. Le terrain est un facteur essentiel. La Turquie est réputée pour l'abondance de ses denrées, qu'elle doit à la richesse de sa flore et de sa faune et à la diversité de sa géographie. Ensuite, le legs de la cuisine impériale est incontournable. Des centaines de cuisiniers ont laissé leur empreinte sur la cuisine telle que nous la connaissons aujourd'hui. Fondée sur une organisation sociale complexe, une vie urbaine trépidante, une spécialisation du travail, des échanges commerciaux avec le monde entier et un contrôle absolu de la route des épices, la cuisine du palais témoignait d'une culture florissante dans la capitale d'un puissant empire. Enfin, il faut prendre en compte l'ancienneté de l'organisation sociale. L'Etat turc

d'Anatolie et par conséquent sa cuisine ont un millénaire d'existence. «La religion du souverain, écrit Ibn Khaldoun, finit par devenir celle du peuple»: il en va de même de ce qu'il mange. Au cours des 600 ans de règne de la dynastie ottomane, les recettes se sont diversifiées et affinées, l'ordonnance des repas s'est perfectionnée. Ainsi est née une grande cuisine dont a hérité la Turquie moderne grâce à une transition culturelle exceptionnelle.

Il est très rare que les trois conditions évoquées ci-dessus soient réunies: c'est le cas pour les cuisines française, chinoise et turque. La Turquie a en outre le privilège de se situer au carrefour de l'Extrême-Orient et de la Méditerranée, et son histoire est marquée par un processus de migration complexe depuis les steppes de l'Asie centrale, où les Turcs se mêlèrent aux Chinois, en direction de l'Europe, où ils exercèrent leur influence jusqu'à Vienne.

### *Kebabs d'agneau*



Riche de ces spécificités et de cette histoire millénaire, la cuisine turque offre un vaste assortiment de mets qui se prêtent à des combinaisons quasi illimitées, bien que jamais arbitraires. C'est pourquoi elle laisse place à l'improvisation et aux variantes

## *Un terrain favorable*

On sait, par des documents très anciens, que la structure de base de la cuisine turque était déjà en place à l'époque nomade et dans les premiers Etats turcs sédentaires d'Asie. Les attitudes manifestées en ces temps lointains à l'égard de la viande, des produits laitiers, des légumes et des céréales sont toujours au cœur de la philosophie culinaire turque. Le blé était cultivé et largement utilisé pour confectionner divers types de pains, avec ou sans levain, cuits dans des fours de brique, au gril ou sous la braise. Les *mantı* (raviolis) et les *buğra* (ancêtres des *börek*, friands qui tireraient leur nom du souverain du Turkestan Buğra Khan) figuraient déjà parmi les plats les plus appréciés. Il était courant à l'époque de farcir la pâte mais aussi toutes sortes de légumes, comme en témoignent aujourd'hui les innombrables variétés de *dolma*. Les viandes en brochette ou diversement grillées (plus tard appelées kebabs) et les produits laitiers comme le fromage et le yaourt composaient l'ordinaire des pasteurs turcs. Au XI<sup>e</sup> siècle, ils introduisirent ces usages en Anatolie, où ils découvrirent le riz, les fruits et légumes locaux ainsi que les centaines d'espèces de poissons dont regorgeaient les trois mers qui baignent la péninsule.

régionales tout en conservant sa structure profonde, comme toutes les grandes œuvres d'art. La cuisine fait aussi partie intégrante de notre culture. Elément des rituels de la vie quotidienne, elle possède une dimension spirituelle et symbolique.

Ces nouveaux ingrédients furent progressivement assimilés par la cuisine turque au cours des siècles suivants.

L'Anatolie est surnommée le «grenier à blé du monde». Aujourd'hui encore, la Turquie fait partie des sept pays qui non seulement parviennent à nourrir leur propre population, mais encore exportent une grande partie de leur production agricole. Sa géographie est si variée qu'il suffit de deux à quatre heures de route pour changer de paysage, d'altitude, de climat et de végétation. Le territoire turc réunit les caractéristiques des trois vieux continents – Europe, Afrique et Asie – et surpasse en diversité écologique tous les autres pays situés sur le 40<sup>e</sup> parallèle. La cuisine, à l'image du paysage, présente de nombreuses variantes régionales.

Dans les rudes montagnes enneigées de l'est de la Turquie, les hivers sont longs et froids. Sur les hauts plateaux, le printemps, avec sa profusion de fleurs sauvages et ses ruisseaux bouillonnants, se prolonge par un été long et frais. Dans cette région où l'élevage prédomine, l'alimentation se compose de beurre,

de yaourt, de fromage, de miel, de viande et de céréales. Les interminables hivers sont plus faciles à passer avec l'aide de la soupe au yaourt et des boulettes de viande parfumées aux herbes des montagnes, suivies d'innombrables tournées de thé.

Dans le centre, steppes sèches et collines onduleuses alternent avec des étendues infinies de blé et des roches arides qui se teintent selon les heures d'or, de violet ou de gris. Les routes commerciales étaient jadis ponctuées de cités aux vergers et aux jardins luxuriants. Konya, capitale de l'empire seldjoukide (le premier Etat turc en Anatolie), était au XIII<sup>e</sup> siècle un centre de culture qui attirait savants, mystiques et poètes du monde entier. La cuisine plantureuse que l'on y savoure aujourd'hui, avec ses kebabs cuits au four d'argile (*tandir*), ses *börek*, ses plats de viande et de légumes et son *helva*, est l'héritière des banquets du sultan Alaaddin Keykubad (1237).

A l'ouest, de chaudes et fertiles vallées s'étirent entre les versants cultivés. Il fait bon vivre sur les rivages dentelés de la mer Egée, où la nature est hospitalière. Fruits et légumes de toutes sortes y abondent, sans parler des produits de la mer. L'huile d'olive est ici un ingrédient de base utilisé dans les plats chauds et froids.

## *Les cuisines du palais impérial*

L'importance de l'art culinaire pour les sultans ottomans s'impose à tous les visiteurs du palais de Topkapi. Les immenses cuisines, abritées dans plu-

Au nord, la côte de la mer Noire, protégée par les hauts sommets du Caucase, est une zone tempérée où l'on cultive le noisetier, le blé et le thé. Les pêcheurs de la région s'identifient au *hamsi*, un petit poisson local argenté proche de l'anchois. Il existe au moins quarante plats différents à base de *hamsi*, y compris des desserts! Ce délicieux poisson a inspiré de nombreux poèmes, anecdotes et danses folkloriques.

Le sud-est de la Turquie, chaud et désertique, offre la plus grande variété de kebabs et de pâtisseries. Les plats y sont plus épicés que dans les autres régions, peut-être pour en faciliter la conservation ou, comme l'affirment les habitants, pour équilibrer la chaleur du corps et la température extérieure.

Le centre gastronomique du pays est la région de la Marmara qui comprend la Thrace et Istanbul, la cité reine. Cette région fertile et tempérée s'enorgueillit de la diversité de ses fruits et de ses légumes et de sa viande d'agneau à la saveur délicate. Les poissons du Bosphore surpassent par leur variété ceux des autres mers. Bolu, une ville de montagne, procurait autrefois au palais du sultan ses meilleurs cuisiniers et, aujourd'hui encore, les plus grands chefs du pays en sont originaires.

sieurs bâtiments coiffés de dix coupes, employaient au XVII<sup>e</sup> siècle quelque 1300 personnes. Des centaines de cuisiniers, spécialisés dans différentes





*Poissons frais*

catégories de plats – soupes, pilafs, kebabs, légumes, poissons, pain, pâtisseries, boissons, confiseries et *helva*, sirops et confitures –, nourrissaient chaque jour jusqu'à 10 000 personnes, sans compter les plateaux garnis envoyés en ville par le sultan à ceux qui avaient gagné ses faveurs.

L'importance de la nourriture transparaît également dans la structure du corps des janissaires, l'élite de

l'armée ottomane. Les commandants des principales divisions étaient appelés «hommes de soupe», tandis que les autres officiers supérieurs portaient des titres sans rapport avec leur fonction: cuisinier en chef, marmiton, boulanger et crêpier. L'énorme chaudron utilisé pour préparer le pilaf avait pour les janissaires une grande valeur symbolique et constituait le cœur de chaque division. La cuisine était aussi un centre politique car chaque fois que les janissaires

exigeaient un changement au cabinet du sultan ou réclamaient la tête d'un grand vizir, ils renversaient la marmite de pilaf. L'expression «renverser le chaudron» est toujours en usage pour évoquer une rébellion dans les rangs de l'armée.

C'est dans ce contexte que des centaines de chefs impériaux, consacrant toute leur vie à leur art, ont élaboré et perfectionné les plats de la cuisine turque qui allaient se répandre des Balkans à la Russie méridionale et jusqu'à l'Afrique du Nord. En effet, Istanbul étant alors la capitale du monde, elle jouissait d'un immense prestige et ses usages étaient largement imités. Elle pouvait s'appuyer sur une gigantesque infrastructure grâce à laquelle tous les trésors de la terre affluaient dans la cité. Les provinces du vaste empire ottoman étaient reliées par un réseau de routes commerciales ponctuées de caravansérails où marchands et soldats pouvaient reprendre des forces. La route des épices, élément clé de l'histoire culinaire, était entièrement contrôlée par le sultan. Selon les normes strictes fixées par les tribunaux, seul le commerce des meilleurs ingrédients était autorisé.

### *Les hauts lieux de la bonne chère*

Sans une approche systématique, il est difficile de se retrouver dans la profusion de la cuisine turque. Chaque mets est caractérisé par une association d'ingrédients, un mode de préparation et une présentation bien particuliers. Les céréales (riz et blé) et les

Les corporations ont joué un grand rôle dans le développement et la survivance de la cuisine turque. Chasseurs, pêcheurs, cuisiniers, rôtisseurs, boulangers, bouchers, fromagers et vendeurs de yaourt, pâtisseries, fabricants de conserves au vinaigre, marchands de saucisses: les principaux métiers étaient considérés comme sacrés et chaque corporation avait son saint patron. Les corporations fixaient les prix et contrôlaient la qualité. Lors des grandes occasions, comme la célébration de la circoncision du prince héritier ou les fêtes religieuses, elles défilaient en grande pompe dans les rues d'Istanbul pour présenter leurs produits et leurs talents.

A l'instar du palais, toutes les grandes maisons ottomanes pratiquaient une cuisine recherchée. C'était à qui donnerait les banquets les plus raffinés ou régalerait la population avec le plus de prodigalité. Pendant le mois sacré du Ramadan et les autres fêtes, au moins une maison dans chaque quartier ouvrait sa porte à quiconque demandait à dîner. C'est ainsi que la cuisine traditionnelle a évolué et s'est répandue dans les coins les plus reculés du pays.

légumes sont les piliers de cette cuisine. Par commodité, on pourra néanmoins classer chaque plat



Börek

dans l'une des catégories suivantes: aliments à base de céréales, viande grillée, légumes, fruits de mer, desserts, boissons.

Chaque catégorie de plat ne contient qu'un ou deux types d'ingrédients principaux. Les Turcs sont des puristes en la matière: la recette est censée mettre en valeur la saveur de l'ingrédient principal et non la masquer sous des sauces ou des épices. L'aubergine doit avoir un goût d'aubergine, l'agneau un goût d'agneau, la citrouille un goût de citrouille et ainsi de suite. Contrairement à l'impression qu'ont les Occidentaux, épices et fines herbes sont utilisées avec simplicité et parcimonie. C'est ainsi que la menthe ou l'aneth se marient aux courgettes, le persil aux aubergines, quelques gousses d'ail trouvent leur place dans certains plats de légumes froids, le cumin est saupoudré sur la soupe de lentilles rouges ou mélangé à la viande hachée pour parfumer les boulettes (*köfte*). On ajoute du citron et du yaourt

aux plats de viande et de légumes pour atténuer le goût de l'huile d'olive ou de la viande. La

plupart des desserts et des mets à base de fruits, qui ne nécessitent aucune épice, ont une saveur fine et subtile.



© Ministère du Tourisme

Les mets végétariens tiennent une large place. La viande est toujours employée avec modération. Même avec les kebabs, le *pide* (pain plat), les légumes ou le yaourt composent l'essentiel du plat. La cuisine turque s'enorgueillit aussi d'une grande diversité de desserts et de boissons authentiques.

Pour les Turcs, le cadre est aussi important que ce que l'on mange. Parmi les hauts lieux de la bonne chère, il ne faut pas oublier les marchés de quartier hebdomadaires (*bazar*) ainsi que les marchés permanents, au premier rang desquels le célèbre marché aux épices d'Istanbul qui, depuis l'époque préottomane, offre aux chalands toutes les denrées imaginables. Dans un bâtiment surmonté de coupoles, ancien terminus de la route des épices, d'innombrables senteurs s'exhalent des éventaires dans une ambiance exotique. Des marchés plus modestes existent dans tous les centres-villes, avec des étals permanents de poissons et de légumes.

Les marchés hebdomadaires réveillent les quartiers assoupis. Dès l'aube, les villageois installent leurs éventaires. Objets artisanaux, tissus, verreries et articles ménagers bon marché voisinent avec des produits frais de grande qualité que l'on ne peut se procurer nulle part ailleurs. L'effervescence qui règne dans les *bazar*, où l'ouïe, la vue et l'odorat sont sollicités de toute part, en fait des lieux uniques. Le marchandage est de mise entre les acheteurs qui se bousculent dans les allées étroites et les vendeurs qui se disputent leur attention.

## *Les règles du culinairement correct*

En Turquie, manger est une chose sérieuse. Il est inconcevable de manger seul, de dévaliser le réfrigérateur ou d'avalier un en-cas sur le pouce si les autres membres de la famille sont à la maison. En général, on mange à table trois fois par jour. Le petit-déjeuner ou *kahvaltı* (littéralement «sous le café») se compose habituellement de pain, de feta, d'olives noires et de thé. Le déjeuner est souvent pris sur le lieu de travail aux frais de l'employeur. Le dîner commence quand tous les membres de la famille s'attablent pour commenter les événements de la journée. Le menu comprend au moins trois plats que l'on mange successivement, accompagnés de salade. En été, le dîner est servi vers 20 heures.

Proches parents, amis intimes ou voisins peuvent se joindre au repas à l'improviste. Dans les autres cas, les invitations sont lancées à l'avance, car le repas exige des préparatifs complexes. Le menu varie selon que des boissons alcoolisées sont ou non servies. Dans le premier cas, les convives trouveront le *meze* déjà disposé sur un buffet souvent dressé dans le jardin ou sur le balcon. Le plat de résistance sera servi quelques heures plus tard. Sinon, le dîner commence par un potage, suivi du plat principal de viande et de légumes accompagné d'une salade. Puis viennent les plats à l'huile d'olive comme les *dolma* et enfin le dessert et les fruits. Pendant qu'on débarrasse la table, les invités passent au salon pour prendre un thé ou un café turc.

Régulièrement, les femmes se retrouvent l'après-midi entre amies et voisines pour prendre le thé. Ce sont des réceptions très soignées pour lesquelles l'hôtesse prépare au moins dix sortes de gâteaux, petits fours salés et sucrés et *börek*. Il s'agit surtout de bavarder, de parler des événements de sa vie privée et de commenter l'actualité. Bien entendu, les échanges de recettes tiennent une place importante dans la conversation et donnent lieu à des débats animés.

On l'aura compris, inviter «à la fortune du pot» est un concept totalement ignoré des Turcs. La responsabilité du repas repose entièrement sur le maître de maison, qui s'attend à être traité de même lorsqu'il sera invité à son tour. Il existe toutefois deux occasions dans lesquelles la notion d'hôte disparaît: quand les voisins préparent ensemble de grandes quantités de nourriture en prévision de l'hiver, comme le *tarhana* (soupe déshydratée à base de yaourt et de tomate) ou les pâtes, et quand des familles organisent ensemble une sortie à la campagne. On décide alors à l'avance qui préparera les *köfte*, les *dolma*, les salades, les pilafs et qui apportera la viande, les boissons et les fruits. *Mangal* (barbecue en cuivre), kilims, hamacs, coussins, instruments de musique (saz, oud ou violon) et samovars sont aussi du voyage.

Ces parties de campagne, dont on dit souvent qu'elles sont une «journée volée au destin», n'ont pas grand-chose à voir avec un simple pique-nique. Comme nous

l'apprennent de nombreuses chansons, Küçüksu, Kalamış et Heybeli dans le vieil Istanbul étaient des buts d'excursion classiques, de même que les vignobles de Meram à Konya, le lac Hazar à Elazığ et l'île de Bozcaada au large de Çanakkale. Le 5 mai, jour de la fête du printemps (*Hidrellez*) célébrant les saints Hızır et Ilyas (figures d'immortalité et d'abondance), marque le début de la saison du plaisir (*safa*), saison de la poésie, du chant et, bien entendu, de la bonne chère.

La visite hebdomadaire aux bains turcs était aussi un *safa*. Les provisions préparées la veille étaient chargées sur une charrette avec des vêtements propres et des savons parfumés. Après une matinée passée dans les bassins de marbre et les bains de vapeur, on s'installait sur des banquettes de bois pour se restaurer et se sécher avant de rentrer chez soi.

La vie moderne a mis un terme à ces activités de détente. Cependant, les familles s'efforcent toujours

*Sofra, plat de résistance*



de voler au moins une journée par an au destin, même si ce dernier est souvent vainqueur. Emporter des provisions de route est une tradition si bien ancrée qu'aujourd'hui encore on voit des mères de famille emballer des *köfte*, des *dolma* et des *börek* pour un voyage en avion, surtout si le vol est long, au grand amusement des autres passagers et agacement de l'équipage. Mais qui pourrait les en blâmer, vu la qualité des repas servis par les compagnies aériennes?

Les mariages, les circoncisions et les fêtes sont l'occasion de banquets. A Konya, le repas de noce se compose de sept plats: soupe, pilaf et viande rôtie, *dolma* à la viande, riz au safran (dessert de mariage traditionnel). Des *börek* sont servis avant le second dessert, généralement du *helva* de semoule. Le repas

s'achève sur des gombos cuisinés avec des tomates, des oignons, du beurre et beaucoup de jus de citron. Il existe des variantes régionales de ce menu typique des banquets de mariage en Anatolie. Le lendemain des noces, la famille de l'époux envoie des plateaux de baklavas aux parents de la mariée.

Pendant les fêtes, chacun est censé faire une courte visite chez tous les amis qu'il compte en ville, visite qui est immédiatement rendue. On passe donc trois ou quatre jours à se rendre de maison en maison, et il faut avoir préparé à l'avance suffisamment de nourriture pour recevoir dignement tous les visiteurs. Les cuisines et les garde-manger regorgent alors de *börek*, de *dolma* au riz, de desserts et autres douceurs que l'on peut servir sans trop de préparation.

Nar Suyu (*jus de grenade*)



Les funérailles sont aussi des occasions de cuisiner et de partager des repas. En la circonstance, les voisins préparent des plats et les envoient à la famille endeuillée pendant les trois jours suivant le décès. Le seul plat préparé par la famille du défunt est le *helva*, que l'on distribue aux voisins et aux visiteurs. Dans certaines régions, il est d'usage qu'un proche ami du défunt commence à préparer le *helva* tout en

## *Nourriture et spiritualité*

Les pratiques alimentaires et diététiques ont toujours joué un rôle important dans les religions. L'islam est peut-être celle qui impose les règles les plus strictes et les plus complexes en la matière. En pratique, ces règles ont été adaptées et interprétées différemment selon les régions, en particulier en Turquie où l'on ne rencontrera guère de musulmans intransigeants. En Anatolie, où les ordres soufis ont jadis foisonné, la nourriture a acquis une dimension spirituelle allant au-delà des obligations strictement religieuses, comme on le voit dans la poésie, la musique et les coutumes locales.

Paradoxalement, le Ramadan, pendant lequel tous les musulmans doivent jeûner de l'aube au crépuscule, est aussi un mois de festins et d'aumônes de nourriture. Le jeûne permet de purifier le corps et l'âme, mais aussi d'apprendre à respecter les prodigalités de la nature, accommodées par un cuisinier de talent. Les journées se passent à préparer des mets en vue de la rupture du jeûne, au coucher du soleil. Il est d'usage

racontant de bons souvenirs. Il passe ensuite la cuillère à une autre personne qui continue à remuer en évoquant le passé. Une fois que toutes les personnes présentes sont intervenues, le *helva* est généralement prêt. Cette cérémonie toute simple permet à ceux qui restent de parler des jours heureux, elle allège momentanément leur chagrin en renforçant les liens qui les unissent.

de rompre le jeûne en mangeant une bouchée de nourriture «céleste» telle qu'olives ou dates et en grignotant du fromage, des saucisses, de la confiture et du *pide*. Viennent alors les prières du soir, suivies du repas principal. Autrefois, on passait le reste de la nuit à jouer et à converser, ou bien on sortait au concert ou au théâtre jusqu'à ce qu'il soit de nouveau l'heure de manger juste avant le coup de canon ou le roulement de tambour annonçant la reprise du jeûne. On se reposait alors jusqu'à midi, heure à laquelle les boutiques et les bureaux ouvraient et on se remettait à cuisiner.

L'autre grande fête religieuse est la fête du Sacrifice. Alors qu'Abraham s'apprêtait à immoler son fils à Dieu, celui-ci l'épargna en envoyant à sa place un bélier. Le mouton est vénéré comme une créature de Dieu qui donne sa vie pour un plus haut dessein. La coloration du mouton au henné témoigne symboliquement de ce respect, de même que les instructions précises qui président à son abattage. Une partie de la

viande de l'animal sacrifié est distribuée aux voisins et aux pauvres.

La nourriture intervient fréquemment dans la commémoration des prophètes. Pour célébrer les six nuits bénies marquant les événements de la vie de Mohammed, on confectionne des pâtisseries, des pains et des *lokma* (beignets) spéciaux. Le mois de Muharrem rappelle la fin du Déluge: quand Noé et sa famille purent prendre pied sur la terre ferme après le retrait des eaux, on dit qu'ils préparèrent un repas avec toutes les vivres qui leur restaient. Pour célébrer cet événement, on confectionne l'aflure, ou dessert de Noé, fait de blé, de légumes secs, de riz, de baies, de raisins de Corinthe, de figues séchées, de dattes et de fruits secs. On peut goûter ce mets particulièrement nourrissant dans certains *muhallebici*.

Toute personne dont un vœu est exaucé organise une fête en hommage à Zacharie. Quarante et une sortes de fruits secs et séchés sont disposés sur une table. Après la lecture des prières, chaque invité goûte les quarante et un aliments. Il peut alors allumer une bougie et faire un vœu. Si celui-ci se réalise, l'intéressé est tenu de préparer à son tour une table de Zacharie.

Au-delà de ces pratiques, on retrouve cette tradition religieuse exprimée à travers des métaphores alimentaires dans le soufisme en général et dans la poésie de Mawlânâ Djalâl-od-Din Rûmî en particulier, ainsi que dans les classiques de la poésie et de la musique turques. A vrai dire, il est impossible de saisir tout le

sens de cette tradition spirituelle si l'on ne sait pas déchiffrer les références à la nourriture et au vin, à la cuisine, à l'alimentation et à l'ivresse. Mawlânâ, qui vivait à Konya au XIII<sup>e</sup> siècle, incarne une approche du soufisme qui cherche à atteindre la réalité divine par la voie de l'amour plutôt que par celle de la connaissance ou de la gnose. Les corporations des métiers de bouche et les janissaires, dont il a été question plus haut, appartenaient à l'ordre soufi. On raconte qu'un choc des philosophies culinaires se produisit quand le chef français de l'impératrice Eugénie, envoyé dans les cuisines du sultan pour apprendre la recette d'un plat d'aubergines, demanda bientôt à être relevé de cette mission impossible: le chef turc avait jeté par la fenêtre ses livres et ses balances, au motif qu'«un chef impérial doit apprendre à cuisiner avec son cœur, ses yeux et son nez» – en d'autres termes, avec amour!

Le soufisme se voit plus souvent associer à l'ascétisme qu'à l'appétit hédoniste. Pourtant, la nourriture occupe une place importante dans cette doctrine. Les disciples commençaient par s'acquitter des tâches les plus humbles dans les demeures des derviches, qui comprenaient toujours d'immenses cuisines. Après mille un jours de service, le novice était parfaitement «cuit»: en d'autres termes, il avait atteint la maturité spirituelle et devenait membre à part entière de la confrérie. On peut se demander si la tradition turque de faire longuement cuire tous les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait tendres n'a pas quelque chose à voir avec cette association (la cuisson *al dente* n'a aucun sens pour les Turcs).





© Ministère du Tourisme

Tatli Sofrasi, assortiment de douceurs au lait

L'histoire du pois chiche contée par Mawlânâ dans son *Mathnawî* illustre magnifiquement cette idée. Alors qu'une femme a mis à bouillir ces légumes coriaces, l'un d'eux commence à se lamenter. Cette cuisson est indispensable, lui explique-t-elle alors, pour lui permettre d'être mangé par un être humain, de devenir un élément de la vie humaine et d'accéder ainsi à une forme supérieure. La fable du pois chiche décrit la souffrance éprouvée par l'âme avant de parvenir à l'amour divin. Le paysan qui goûte du *helva* pour la première fois symbolise la découverte

de l'amour divin par le derviche. Une autre image est celle d'Allah préparant le *helva* pour les vrais derviches. Dans ce verset, l'univers tout entier est dépeint comme une gigantesque marmite dans laquelle cuisinent les étoiles! Ailleurs, il est dit que l'être aimé a la saveur du sel ou que ses lèvres sont de sucre. Le vin représente également la maturation de l'âme humaine, comparable à l'épreuve subie par le raisin pour perdre son âpreté. Le vin est chargé d'innombrables significations mystiques, au point que le mot «taverne» désigne un hospice soufi et que

la métaphore de l'ivresse sert à évoquer l'expérience de l'amour divin.

Cette spiritualité demeure très vivante dans la Turquie d'aujourd'hui, où l'on aime à déguster mets

et alcools tout en écoutant de la poésie mystique et en philosophant. Ces réunions sont souvent l'occasion pour les participants de se détacher spirituellement des affaires terrestres pour se rapprocher des promesses de l'au-delà.

### *Les préoccupations contemporaines : régime et santé*

Peu à peu, les traditions cèdent la place à la modernité. Ce n'est plus la spiritualité qui guide la vie quotidienne; aujourd'hui, c'est de la science que nous attendons des réponses. Mais, paradoxalement, alors que l'on voit des McDonald's et des Pizza Hut surgir un peu partout, les pratiques alimentaires ancestrales reviennent en force. La science confirme ce que nos grands-mères ont toujours su: un régime à base de céréales, de légumes et de fruits, complété par de petites quantités de viande et de produits laitiers, est idéal pour la santé. D'autre part, certaines associations sont plus favorables que d'autres pour une alimentation équilibrée. La pyramide alimentaire approuvée par le Département de l'agriculture des Etats-Unis ressemble à la table traditionnelle de la famille turque moyenne. Même les menus familiers des cantines scolaires ou militaires, qui ne sont guère réputées pour leur gastronomie, sont conformes aux connaissances scientifiques les plus récentes en matière de nutrition. Ce que nous appelons souvent par plaisanterie «notre plat national» – haricots et pilaf accompagnés de condiments au vinaigre et de compote de coing – est une association parfaitement nourrissante qui apporte les protéines, les glucides et les minéraux indispensables.

De même, l'habitude consistant à allier les épinards au yaourt pouvait paraître singulière. Or nous savons aujourd'hui que le corps a besoin du calcium du yaourt pour assimiler le fer présent dans les épinards.

C'est aux Turcs que le monde doit le yaourt, un aliment devenu très populaire parmi les tenants d'une alimentation saine. Composant de base du régime turc, il est connu depuis toujours pour ses propriétés détoxifiantes. D'autres vertus attribuées à la cuisine turque n'ont pas encore été confirmées par la science moderne: ainsi, l'oignon, abondamment utilisé dans tous les plats, renforcerait le système immunitaire, l'ail serait recommandé en cas d'hypertension et l'huile d'olive serait un remède pour quarante et une affections. Compte tenu de ce que nous savons aujourd'hui sur la façon de se nourrir sainement, il y a lieu d'envier l'ouvrier turc du bâtiment, dont le déjeuner se compose typiquement de pain, de feta et de raisin frais en été, de pain et de *helva* à la pâte de sésame en hiver. Pour des millions de travailleurs, les divers pâtés au fromage ou à la viande, *pide* à la viande ou kebabs tiennent lieu de *fast food*. Ces mets sont toujours préparés à partir d'ingrédients frais selon des méthodes ancestrales.

Dans l'alimentation moderne, l'un des principaux accusés est le grignotage d'aliments riches en sucres d'absorption rapide. Là encore, la science est venue à la rescousse. Parmi les aliments sains qui sont

aujourd'hui recommandés pour les collations, certains, si surprenant que cela paraisse, sont bien connus des Turcs. Prenez l'exemple des roulés aux fruits. Entrez dans n'importe quelle boutique de produits secs et



© Ministère du Tourisme

T u r q u i e

*Boulangier pâtissier*

vous y trouverez la version originale: des feuilles d'abricots et de raisins réduits en purée et séchés. Ces magasins proposent beaucoup d'autres articles qui n'attendent qu'un entrepreneur audacieux pour partir à l'assaut des marchés occidentaux.

Les cocktails de fruits secs, autre collation saine, sont familiers aux mères turques qui, le matin d'un examen, ne manquent pas de glisser une poignée de fruits secs et de raisins de Corinthe dans la poche de leurs enfants. On trouve même trace de cette pratique dans d'anciennes légendes dont le héros se sustente de noisettes et de raisins secs avant d'affronter géants et dragons ou de tisser un habit d'or pour le roi. Lorsqu'il part en voyage au-delà des hautes montagnes du Caucase, transporté par l'oiseau mythologique, le

Zümürüt Anka, le prince emporte toujours quarante sacs de fruits secs et de raisins de Corinthe pour lui-même et de l'eau et de la viande pour l'oiseau.

Il est rassurant de savoir que nous sommes en train de redécouvrir ce qui est bon pour notre corps. Toutefois, on ne peut s'empêcher de penser que ces connaissances seront toujours incomplètes tant qu'elles seront coupées de leur contexte culturel et des traditions métaphysiques. A l'heure du génie génétique et de la production de masse, la Turquie parviendra-t-elle à assurer cette continuité alors que les familles cherchent de plus en plus à se simplifier la vie? Pour le moment, les marchés sont plus animés et les mets plus savoureux que jamais. Alors, profitez-en tant qu'il est temps!

*Oksana Y. Vassyl'ieva*

## Ukraine

# *Les plaisirs d'une bonne nourriture*

Située au cœur de l'Europe (puisque le centre géographique de notre continent est proche de la ville de Rakhiv, dans les Carpates), l'Ukraine a depuis longtemps la réputation d'être le grenier de l'Europe, grâce à ses terres noires fertiles, le «tchernozem». L'histoire du pays remonte aux III<sup>e</sup> et IV<sup>e</sup> millénaires av. J.-C., période au cours de laquelle s'est développée la très riche civilisation de Trypillya, fondée sur la culture des céréales. En raison de ses terres fertiles et des avantages de sa localisation géographique, l'Ukraine a fréquemment subi des invasions étrangères et des destructions. Jusqu'au siècle dernier, la population du pays a connu une famine dévastatrice, causée par le programme de collectivisation de Staline, qui a entraîné la mort de 8 à 10 millions de personnes dans les années 1932-1933.

Malgré les épreuves de leur histoire, les Ukrainiens sont restés chaleureux et hospitaliers, et le pays continue à attirer les visiteurs en offrant l'une des cuisines



*Jeune Ukrainienne dégustant des légumes dans une poterie traditionnelle*

les plus délicieuses du monde, célèbre pour sa diversité, sa haute valeur nutritionnelle et son goût excellent.

Les Ukrainiens ont préservé un mode de vie traditionnel dans leurs fermes, cultivant des céréales, des fruits et des légumes. Il n'est donc pas surprenant que ces céréales et leurs dérivés, ainsi que les fruits, les légumes, le lait et la viande soient devenus les ingrédients de base de la cuisine ukrainienne. Chaque partie du pays a ses spécialités et s'enorgueillit de ses produits locaux, qu'il s'agisse de poisson, de viande ou de laitages. Chacune a aussi sa manière de s'alimenter. En Galicie, le plat de base est la soupe au lait et aux nouilles ou la *zatyranka* aux haricots verts; en Poltava, ce sont les *halouchkis* (boulettes de pâte) au sarrasin et à la crème aigre; pour un Volhynien, il s'agit des *nalishnikis* (fines crêpes fourrées au fromage fermier), et

pour un Polissien, des *derunis* (crêpes de pommes de terre). Des spécialités ukrainiennes comme des *varenikis* (boulettes de pâte farcies) et le *bortch* sont universelles.

Avec son histoire millénaire, l'Ukraine possède un trésor de recettes anciennes, parmi lesquelles les célèbres *varenikis*, sortes de beignets cuits à l'eau, en forme de demi-lune, qui peuvent être farcis aux pommes de terre, au fromage, à la viande, aux fruits ou aux baies. Ils présentent naturellement des variations selon les régions: les *varenikis hutsuliens* sont généralement fourrés aux baies et aux champignons des forêts locales, ou aux fruits et légumes du jardin; ceux de la région de Poltava sont cuits à la vapeur plutôt que bouillis et ont la grosseur d'un poing.

## Bortch végétarien ukrainien

### Ingrédients

1 chou finement haché, 1,5 l d'eau,  
1 cuillère à soupe d'huile, 1 oignon finement haché, 2 carottes émincées, 2 betteraves émincées ou râpées, 1 poivron rouge émincé, 2 pommes de terre coupées en dés, 1 boîte de haricots rouges ou blancs au naturel, 3-5 cuillères à soupe de sauce tomate, 1 feuille de laurier, 3-5 grains de poivre noir, 1/4 tasse de persil frais haché ou 2 cuillères à café de persil séché, 1/4 de tasse d'aneth frais haché, sel et poivre selon le goût

### Préparation

Cuire le chou à petits bouillons pendant 15 à 20 minutes.  
Pendant ce temps, faire revenir l'oignon dans

l'huile. Ajouter les carottes et cuire 3 à 5 minutes. Ajouter la betterave et une quantité d'eau juste suffisante pour couvrir les légumes. Cuire de 5 à 7 minutes.

Plonger les oignons, les carottes et la betterave dans l'eau de cuisson du chou et cuire 3 à 5 minutes. Ajouter le poivron, les pommes de terre et les haricots. Laisser mijoter pendant 5 minutes. Ajouter la sauce tomate, la feuille de laurier et les grains de poivre. Poursuivre la cuisson à feu doux 7 à 10 minutes.

Ajouter le persil et l'aneth.

Ajouter le sel et le poivre selon le goût.

Servir chaud avec de la crème aigre, de la ciboulette, de l'ail ou de l'oignon et avec du pain noir ou de seigle.

Ce plat est une savoureuse invitation à l'Ukraine.

Le bortsch, ou bortsch, qui est la soupe nationale, comprend jusqu'à vingt ingrédients, parmi lesquels la betterave, le chou, les carottes, les oignons, le poivron et les pommes de terre. On dénombre plus de cent recettes de bortsch répertoriées, parmi lesquelles des variations à base de champignons et de légumes divers. Chaque maîtresse de maison a sa propre recette: certaines y ajoutent des haricots, d'autres des *halouchkis*, du poulet ou de la viande salée.

Pour l'essentiel, la cuisine ukrainienne est fondée sur des recettes complexes et des méthodes diverses. La farce et la cuisson au four sont très répandues. Les Ukrainiens mangent des *holubtsi* (chou farci à la viande et au riz), des *kruchenykis* (fines tranches de bœuf roulées et cuites dans une sauce aux carottes épicée), de la viande rôtie et de délicieuses saucisses. Le poisson tient une grande place dans l'alimentation quotidienne. Les sauces préférées sont à base de vinaigre et de crème aigre.

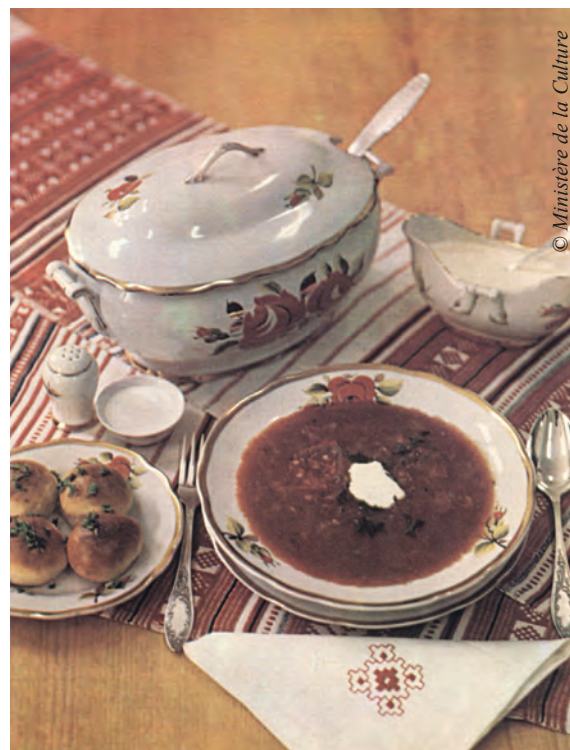
En prévision de la saison froide, la viande et le poisson sont mis en saumure, tandis que les légumes et les fruits sont séchés, conservés au vinaigre ou de toute autre manière.

Parmi les desserts traditionnels, on peut citer l'*uzvar* (boisson à base de fruits séchés), divers *kissels* (gelées sucrées confectionnées à partir de baies, de lait ou d'avoine), les compotes et les biscuits. Innombrables sont les recettes d'*uzvar*, ainsi que de *kvas*, à base de sève de bouleau mélangée à des fruits séchés, de la

menthe ou de l'origan, ce qui le distingue du *kvas* russe, par exemple, habituellement confectionné à partir de pain de seigle.

L'alcool, pour un Ukrainien, évoque habituellement les diverses *horilkas* (vodkas) locales et les *nalyvkas* (eaux-de-vie de baies ou de fruits), dont la plus populaire est la *horilka* au piment rouge. La bière est également une boisson très appréciée. L'Ukraine possède aussi des vins délicieux, qui proviennent des vignobles des régions méridionales et transcarpatiques.

Pour mieux comprendre le caractère ukrainien, essayez cette recette locale de bortsch.



*Soupe de betterave*





*Heather Hay French et VisitBritain*

R o y a u m e - U n i

*Une aventure  
pleine de parfums*

Depuis une cinquantaine d'années, le Royaume-Uni s'est découvert une passion pour la gastronomie. Le regain d'intérêt manifesté pour les produits locaux coïncide avec une fascination pour différents styles de cuisine, des chefs célèbres et un patrimoine de spécialités régionales.

*Tonneau de whisky*

Le passé parfume notre présent. La grande cuisine d'Hampton Court, ancienne résidence royale, renaît à l'occasion de la préparation de copieux plats d'origine médiévale dégustés lors de manifestations thématiques. Cela étant, les cochons rôtis à la broche demeurent très prisés lors des fêtes et festivals



locaux. Les cafés du XVII<sup>e</sup> siècle étaient fréquentés par des gentlemen qui vivaient de leurs rentes; aujourd'hui, hommes et femmes de tous âges s'y côtoient, et la langue du latte et de l'espresso est universelle.

Notre histoire de la gastronomie est liée à la fertilité ou à la pauvreté des sols et au passage d'envahisseurs.

Les fermes anglo-saxonnes du XI<sup>e</sup> siècle suivaient le rythme des saisons. Le bétail élevé pour sa viande, sa laine et ses peaux était précieux et les animaux étaient abattus en fonction du cycle annuel. Par contre, les Normands victorieux s'attendaient, à tous moments, à des plats de qualité. Non seulement ils s'efforçaient de protéger le gibier de la New Forest mais ils exigeaient aussi d'avoir de la viande de première qualité toute l'année, ce qui a été une source de conflits avec la communauté agricole saxonne.

Le style de cuisine français demeure visible en Ecosse où les bouchers offrent des côtelettes dans le gigot, héritage de l'époque de Marie de Guise, née en France, et de sa fille Marie, reine d'Ecosse. De nombreux plats traditionnels gallois, comme le pot-au-feu ou le *cawl* (soupe chaude), trouvent leur origine dans les *hafods* – les fermes situées à flanc de montagne. L'Irlande du Nord offre certains des mets les plus frais et les plus délicats qu'il soit possible de déguster sur ces îles, au premier rang desquels viennent les fruits de mer, le bœuf et le porc de première

qualité, mais aussi d'excellents légumes. Parmi les particularismes de l'Ulster figure le célèbre petit-déjeuner local composé de saucisses, de bacon, d'œufs, de champignons, de pain au lait coupé en quatre et poêlé, et de pain à la pomme de terre. Le *colcannon*, mélange savoureux de purée de pommes terre, de chou et d'oignons, est l'expression même de cette terre verdoyante et fertile.

Les mets dégustés lors de fêtes, comme Noël, ont changé au fil du temps. La tête de sanglier prisée par les Tudor a été remplacée par la dinde à l'époque victorienne, laquelle a cédé la place à un morceau de bœuf de première qualité, à un saumon entier, voire à un rôti végétarien!

Les produits biologiques sont devenus la norme dans de nombreux foyers et les marchés de producteurs ont fait leur réapparition. Avant la révolution industrielle, les marchés faisaient partie de la vie quotidienne. C'était là que les villageois achetaient le beurre en motte, les fromages fermiers et autres produits essentiels. Lors des foires à l'embauche, manifestations annuelles au cours desquelles les ouvriers agricoles trouvaient de nouveaux patrons, un jeune homme pouvait acheter à sa petite amie un pain d'épices orné d'une feuille en or. Des biscuits «de fête» analogues sont toujours confectionnés dans l'ouest du pays.

Aujourd'hui, sur les petits marchés qui se tiennent dans tout le Royaume-Uni, les cultivateurs et les



*Fromages britanniques*

R o y a l u m e - U n i

producteurs vendent directement à la population locale et aux touristes, créant ainsi des liens de convivialité avec la communauté. Les fruits et légumes biologiques locaux nous font retrouver le goût des variétés anciennes et les spécialités de chaque saison. Le souci de qualité et de traçabilité suscite un intérêt pour les races locales. Les moutons d’Herdwick, élevés dans les montagnes de Cumbria, sont vendus au *Borough Market* de Londres en face d’un stand qui offre du bœuf de la race Longhorn et du porc provenant de cochons de Tamworth. Le bœuf aussi est extrêmement prisé et est l’une des viandes favorites des grands chefs.

Le lien entre la nature et les produits que nous consommons est de plus en plus apprécié. Les chefs, qu’ils travaillent dans des restaurants étoilés par le *Guide Michelin* ou dans des pubs traditionnels de campagne, exigent de connaître la provenance des produits qu’ils cuisinent. Les pouvoirs publics s’efforcent d’encourager les producteurs de qualité. Les produits qui figurent sur le site Internet de la Grande-Bretagne ([www.regional-foodenddrink.co.uk](http://www.regional-foodenddrink.co.uk)) ont contribué à relever les revenus du secteur et une initiative commune avec VisitBritain, [www.visitbritain.com/taste](http://www.visitbritain.com/taste), privilégie les producteurs qui incitent les consommateurs à prendre directement contact avec eux. Par exemple, *Wensleydale Creamery* fabrique une gamme de fromages selon la recette d’origine en utilisant du lait local. Il est possible de regarder ces fromagers travailler avec différents ustensiles traditionnels avant de goûter aux diverses

variétés et d’en acheter certaines pour sa consommation personnelle, dont les fromages *Wallace and Grommit* qui se distinguent par leur emballage.

Le goût a évolué: à l’explosion, dans les années 1950, des fritures, qui s’expliquait par l’engouement, après une période de rationnement, pour des recettes très grasses, a succédé un penchant pour les plats traditionnels adaptés au goût du jour et allégés. Les goûts culinaires actuels témoignent de la prise de conscience croissante de l’importance d’une alimentation saine, et les menus comprennent de plus en plus de plats légers, de salades savoureuses et d’aliments peu caloriques, parallèlement aux bons vieux plats des années 1950. Les chefs inventifs d’aujourd’hui proposent souvent une version plus saine des vieilles recettes, servant par exemple du boudin noir et des œufs sous forme de salade à l’heure du brunch, le boudin frit est croustillant et assorti de délicieux œufs de caille posés sur des feuilles de roquette épicées accompagnées d’un assaisonnement au vinaigre balsamique. Les *fish and chips* ont de tout temps été fort appréciés; de nombreux pubs les préparent désormais dans une pâte à crêpe à la bière particulièrement légère. Dans le nord de l’Angleterre, la purée de petits pois est depuis toujours l’accompagnement incontournable.

Au Royaume-Uni, la gastronomie est une activité de loisir essentielle. Les fraises et le tennis à Wimbledon sont inséparables; *Fortnum and Mason*, épiciers de la Reine, offrent, tout au long de l’année,



R o y a u m e - U n i

*Poissonnier au marché de Borough, Londres*

de somptueux paniers pour les manifestations sportives et sociales. Le rugby à Twickenham, le cricket à Lords, les courses à Ascot et l'aviron à Henley sont autant d'occasions au cours desquelles la gastronomie est mise à l'honneur.

Les itinéraires gastronomiques permettent de découvrir des saveurs régionales. Le groupe gastronomique Taste of Anglia propose une route de la saucisse, le groupe du sud-est, une route des vins. La route écossaise du whisky attire depuis longtemps des visiteurs et les nombreux fromages du pays de Galles – qui ont souvent des appellations régionales – sont une raison de plus de se rendre dans cette région aux paysages somptueux. Associant la vue au goût, les fruits de mer de Strangford Lough apparaissent sur les menus gastronomiques d'Irlande du Nord, et les innombrables lacs et rivières fournissent de très nombreux saumons, truites, brochets, perches et anguilles. Toomebridge abrite la plus grande pêcherie d'anguilles d'Europe, qui date de l'âge du bronze. Aujourd'hui, près de 4 000 anguilles sont relevées toutes les nuits dans le Lough Neagh et exportées vers l'Allemagne et la Hollande.

Le Royaume-Uni produit actuellement plus de 2 000 sortes de bières tirées au tonneau. De nombreuses brasseries proposent des visites guidées pour montrer comment traditions et passion s'associent pour produire des bières typiques. La distillerie de gin de Plymouth est la plus ancienne du Royaume-Uni et dispose d'un tout nouveau centre pour les touristes.

La distillerie d'Old Bushmills, sur la magnifique côte sauvage de l'Irlande du Nord, a aussi un centre d'accueil des visiteurs. Cette distillerie de whisky est la plus ancienne au monde puisque son autorisation de distiller remonte à 1608. La production de vin a aussi repris. Les Romains avaient planté des vignes dans les Costwolds. Les blancs pétillants et traditionnels, les rosés et, de plus en plus, les rouges obtiennent des médailles lors de foires aux vins et répondent à une demande intérieure et étrangère.

Un passage dans un supermarché met en évidence l'intérêt croissant porté aux produits locaux. Les sacs de pommes de terre sont estampillés à l'Union Jack, de même que les fruits et les légumes de saison, qui proviennent souvent d'exploitations dont le nom est cité. Les allées d'ingrédients du monde entier témoignent de la fascination qu'exercent les saveurs étrangères. Les quartiers chinois extrêmement animés que l'on trouve dans des villes comme Newcastle et Londres, le célèbre *Balti Mile* de Birmingham et la multitude de restaurants thaïs et de bars à tapas contribuent à satisfaire le goût des Britanniques pour les nourritures exotiques.

C'est grâce aux voyages, aux échanges commerciaux et à la colonisation que, génération après génération, des épices et des fruits et légumes exotiques sont parvenus jusqu'à la cour royale et que des saveurs différentes se sont répandues dans la société. Les recettes appréciées à l'étranger ont été adaptées en fonction des ingrédients locaux. Depuis le début de

l'humanité, les migrations influent sur la production agricole du Royaume-Uni et sur la préparation des mets. Les producteurs de qualité d'aujourd'hui se retrouvent sur des marchés de plus en plus

spécialisés et connaisseurs, et ce pour leur profit comme pour celui du consommateur. La meilleure façon d'apprécier la cuisine du Royaume-Uni est d'y goûter.

*De plus amples informations sont disponibles à l'adresse suivante:*

*<http://www.visitbritain.com/taste>*





# Conclusions

## Panorama des mutations culinaires en Europe

*Stephen Mennell*

Parmi les plaisirs de la chair, les plaisirs de la table sont sans égal, comme le montre si bien cet ouvrage. Tous les goûts sont dans la nature; le vieil adage ne dit-il pas: *gustibus non est disputandum*. Peut-être les goûts ne se discutent-ils pas mais ils appellent des explications.

Dans l'usage courant, nous employons souvent le mot «goût» comme s'il désignait une quelconque qualité objective de la nourriture, par exemple sa saveur. Mais en y regardant de plus près, la question est de savoir comment les gens perçoivent les qualités «objectives» de la nourriture en utilisant leurs papilles gustatives et leur nez. Les psychologues sont d'ailleurs largement subventionnés par l'industrie alimentaire pour étudier la perception des goûts.

Dans cet ouvrage, nous avons adopté une approche du goût plus sociale que psychologique ou physiologique. Les auteurs des contributions des Etats

membres du Conseil de l'Europe décrivent les grandes constantes et les changements souvent radicaux intervenus dans les goûts nationaux. En l'occurrence, nous utiliserons le terme «goût» dans le sens métaphorique qu'il a lorsqu'on l'applique aux préférences esthétiques dans les domaines de la musique ou des arts plastiques, puis ramènerons la métaphore dans son champ originare, celui de l'alimentation et de la nourriture. Nous parlons des préférences culinaires des gens et de leur capacité à distinguer esthétiquement les différents ingrédients, plats et cuisines. Dans ce sens, le «goût» fait partie de ce qu'on appelle aujourd'hui «l'habitus», à savoir ce qui est acquis mais si profondément ancré dans les habitudes qu'il nous semble être une «deuxième nature». Si nos goûts sont acquis ou formés depuis l'enfance, ils nous semblent «naturels» ou innés. Il nous est en effet difficile d'imaginer que nos goûts et dégoûts puissent être différents. Les individus peuvent avoir des préférences personnelles très particulières, mais leurs

goûts acquis ont de grandes chances d'être partagés par de nombreuses autres personnes et de varier considérablement selon les cultures ou, plus précisément, selon les groupes. C'est ce que l'on peut appeler «la culture culinaire». Si le «goût», pris dans ce sens, est si ancré dans nos habitudes et notre appartenance sociale, comment peut-il changer? Car il change indubitablement. Ce n'est qu'en 1964 que j'ai mangé pour la première fois de la cuisine indienne dans un restaurant de Leeds. La cuisine indienne était alors inconnue dans ma ville natale de Huddersfiels dans le nord de l'Angleterre. Presque chaque gros bourg a maintenant son restaurant indien. Et ne parlons pas des villes. Un homme politique a d'ailleurs dit récemment que le poulet *tikka masala* avait désormais remplacé le roast-beef au rang de plat national britannique. Les goûts culinaires d'une société, disait-on, étaient le pan le plus conservateur de sa culture et celui qui changeait le plus lentement. Peut-être est ce encore vrai de certaines attitudes profondes à l'égard de la nourriture et de ses plaisirs. Mais, à la surface, la cuisine semble être devenue une mode qui change et, qui plus est, à un rythme accéléré.

Une des raisons pour lesquelles l'étude des cultures culinaires et de leur histoire est si passionnante – et importante dirais-je sur le plan intellectuel – est que les changements qui interviennent dans la manière dont les gens mangent, cuisinent et apprécient leur nourriture semblent être des marqueurs très fins des grands changements sociaux, politiques et

économiques. La grande diversité sociale et historique des Etats membres du Conseil de l'Europe nous permet d'entrevoir dans cet ouvrage comment l'alimentation se fait l'écho des transformations qu'on connues les sociétés européennes dans un passé récent et plus lointain. Citons, parmi les changements importants évoqués implicitement dans cet ouvrage:

1. La constitution des cuisines paysannes et leur émancipation progressive par rapport au climat et à la «localité»;
2. La constitution de cuisines plus stratifiées socialement dans les sociétés agraires préindustrielles et le rôle que les cours et les aristocraties ont joué dans ce phénomène;
3. Le processus d'intégration culinaire national dans la constitution de la nation, l'élaboration des émotions qui y sont associées et le nationalisme culinaire;
4. Les différentes répartitions du pouvoir entre hommes et femmes dans la cuisine;
5. L'industrialisation de la production alimentaire puis de la cuisine;
6. Le début d'une maîtrise consciente et collective de l'alimentation, grâce aux leçons de cuisine de haut en bas, puis l'émergence de l'alimentation comme problème social, notamment en ce qui

concerne l'obésité, l'anorexie et autres troubles alimentaires, les campagnes de promotion de la santé et les politiques nationales et internationales en matière d'alimentation;

7. L'avènement de la diversité culturelle et ethnique dans la nouvelle ère des grandes migrations, et notamment d'un multiculturalisme

culinaire lié à la mondialisation contemporaine;

8. La démocratisation de l'alimentation qui s'inscrit dans un processus plus large de démocratisation de la société et, à ce titre, dans la défense de la démocratie à laquelle sont attachés tous les Etats membres du Conseil de l'Europe.

## *Au début . . .*

Peut-on dire que les groupes humains ont tous des «goûts» communs en matière de nourriture? La capacité à distinguer les aliments en fonction de préférences sociales a-t-elle toujours existé depuis l'apparition d'*Homo sapiens*, époque où l'espèce humaine était peu nombreuse et vivait de cueillette? Oui, dans un certain sens. On a remarqué qu'aucun groupe humain, en temps normal, ne mange la totalité des aliments nutritifs qui existent dans son environnement. Par exemple, les vers de terre sont sûrement les animaux comestibles les plus largement répandus. Mais aucun groupe humain ne semble les considérer comme un aliment normal. Mary Douglas avait probablement raison quand elle disait que «tout individu, de par sa formation culturelle, entre dans un monde sensoriel qui est présegmenté et mesuré d'avance pour lui<sup>1</sup>». La propension des êtres humains à classer de manière structurée les aliments est probablement universelle. Claude Lévi-Strauss cherchera à démontrer que les distinctions entre le cru, le cuit et le pourri jouaient un rôle fondamental dans la structure de la

pensée<sup>2</sup>. Le rejet de certains aliments disponibles et la préférence pour d'autres a été d'autant plus possible que, pour les premiers hommes, comme Marshall Sahlins l'a fort bien argumenté dans *Stone age economics*, la nourriture était relativement abondante et que sa cueillette laissait beaucoup de temps pour les loisirs et la réflexion<sup>3</sup>. Soulignons par ailleurs que les premiers hommes étaient aussi confrontés à une vulnérabilité et à des dangers imprévisibles – maladies, accidents, catastrophes naturelles, animaux sauvages – qui sont presque inconcevables pour les hommes modernes. A grands dangers, grandes peurs. Or, les grands dangers et les grandes peurs ne permettent ni de prévoir ni d'avoir une perspective à long terme. Ne pas manger quelque chose de nourrissant immédiatement disponible pour manger quelque chose pouvant – avec du soin, de la préparation et peut-être de la chance – l'être à l'avenir, exige une capacité d'anticipation. Un minimum de sécurité est donc peut-être nécessaire pour avoir un «goût» très développé.

Que les premiers hommes aient disposé ou non de systèmes bien développés pour classer ce qu'ils mangeaient et ce qu'ils ne mangeaient pas, n'oublions pas qu'il s'agissait de petits groupes autosuffisants qui ne pouvaient se nourrir que de ce qui était directement à leur portée. Peut-être rejetaient-ils certains des aliments qu'ils auraient pu manger, mais l'éventail des denrées comestibles devait être beaucoup plus étroit que dans le monde moderne où des aliments de provenances diverses sont échangés d'une extrémité

à l'autre de la planète, si bien que tout est disponible à tout moment dans les grandes cités pour ceux qui peuvent se le permettre. L'alimentation de la plupart des groupes préindustriels était assez monotone et paraîtrait certainement ennuyeuse aux yeux de l'homme contemporain.

Les transitions en matière de goût et de culture culinaire ne sont pas nécessairement très aisées. Pour voir comment elles se produisent, revenons à notre liste.

## *1. La formation des cuisines paysannes et leur émancipation progressive du climat et de la «localité»*

Dans la plupart des pays, le socle de la culture culinaire est une tradition de nourriture paysanne, celle des agriculteurs qui cultivaient, élevaient et mangeaient leurs propres produits, qu'ils n'échangeaient guère qu'à l'échelle locale. De nombreux pays, dans leurs contributions à cet ouvrage, célèbrent ces traditions qui remontent souvent à plusieurs siècles. Les traits communs des cuisines paysannes sont la fraîcheur et la simplicité, car elles dépendent des produits cultivés ou cueillis sur place. La dépendance à l'égard de la «localité» va de pair avec la dépendance à l'égard du climat et des saisons. En conséquence, malgré un substrat structurel analogue, les cuisines paysannes diffèrent grandement de l'une à l'autre pour ce qui est des ingrédients. La Lituanie mentionne l'importance des champignons, la Bulgarie celle des fruits. Les conditions difficiles de survie dans les latitudes

nordiques, évidentes par exemple dans les contributions de l'Estonie, de l'Islande et de la Norvège, contrastent vivement avec l'abondance évoquée par ceux qui vivent dans des climats plus chauds, en Azerbaïdjan, en Bulgarie, en Slovaquie et en Ukraine, par exemple. Or, plus on vivait au nord plus les saisons imposaient des contraintes rigoureuses aux rythmes alimentaires. Dans les contrées où les hivers sont longs et gelés, il fallait abattre le bétail et saler la viande. Dans les régions où les étés sont courts et les journées longues, les heures de labeur et des repas étaient d'autant plus déterminées par les rythmes du travail agricole, comme le fait remarquer l'Estonie. Les traditions paysannes sont facilement enjolivées. Mais, toute chose étant égale par ailleurs – y compris le climat –, plus la localité dont dépendait telle ou telle cuisine était petite, plus la monotonie

potentielle de l'alimentation paysanne était grande. Certes les gens, n'ayant pas connu la vaste diversité de l'alimentation moderne, ne pensaient pas que leur nourriture était aussi monotone qu'elle peut le sembler aux yeux d'observateurs plus récents. Notons la place importante des produits de base comme les céréales, le pain, le lait et des racines. Dans la plus grande partie de l'Europe, la viande était rare pour la population ordinaire. Elle devint plus abondante néanmoins dans la période qui suivit la peste noire qui fit périr environ un tiers de la population. Par la suite, dans les campagnes, le rythme du changement retrouva sa lenteur habituelle et, du moins dans la majeure partie de l'Europe occidentale, l'alimentation paysanne semble être restée pratiquement inchangée pendant des siècles<sup>4</sup>. Dans la France rurale, le pot-au-feu qui mijotait en permanence dans la cuisine des paysans – pas toujours, loin s'en faut, avec la poule au pot d'Henri IV –, pourvoyait pour de nombreuses bouches la soupe au petit-déjeuner, au déjeuner et au dîner. Il en allait de même, *mutatis mutandis*, dans presque tout le reste de l'Europe.

On oublie aisément la monotonie de l'alimentation paysanne. Les livres de cuisine de chaque pays célèbrent les grands plats d'antan. Ils étaient les points d'orgue d'une alimentation généralement ordinaire, les plats spéciaux d'occasions spéciales. De nombreux chapitres de cet ouvrage, peut-être la majorité, mentionnent les fêtes traditionnelles qui punctuaient l'année des sociétés agraires et qui persistent souvent aujourd'hui, alors même que les sociétés ont changé. Un

certain nombre de pays – Estonie, Géorgie, Grèce, Lettonie, Lituanie, Moldova, Monaco, Russie, Slovénie et Suède – se sont notamment penchées sur ces recettes de fête. A l'origine, les occasions de festoyer punctuaient les nombreuses périodes maigres. Le jeûne avait parfois un vernis de justification religieuse mais ces rationalisations aidaient surtout les gens à mieux accepter la nécessité impérieuse d'économiser les provisions de nourriture pendant les nombreuses saisons, voire les années entières, de disette. Certes, les «riches traditions paysannes» existaient bien, mais les merveilleux chefs-d'œuvre servis à Noël, à la moisson ou lors des mariages n'étaient pas le lot quotidien. Ils ne concernaient que des territoires bien circonscrits. Par exemple, on a dit que la cuisine paysanne française a été «inventée» au début du XX<sup>e</sup> siècle par Curnonsky et son cénacle<sup>5</sup>, dont les travaux ont été sponsorisés par des fabricants de pneumatiques qu'intéressait la promotion du tourisme auprès des nouvelles générations d'automobilistes. En réalité, leur œuvre – qui n'est d'ailleurs pas à dédaigner – consista à collecter les *trésors gastronomiques de France* dans de nombreux volumes. Ces recettes devinrent donc accessibles, presque à tout moment et partout, à ceux qui pouvaient les payer. Peut-être est-ce un signe de la place particulière de la France dans l'histoire culinaire de l'Europe que ces collecteurs du folklore gastronomique devinrent si célèbres. Mais de telles initiatives ne se limitaient nullement à la France. Par exemple, en Grande-Bretagne, Florence White s'inspira du célèbre *English Folk Song and Dance Association* dirigée

S  
P  
O  
I  
S  
P  
I  
C  
P  
O  
C

par Cecil Sharp<sup>6</sup> pour son *English Folk Cookery Association*. A cette même époque où Béla Bartók collectait la musique folklorique de Hongrie, des recueils de recettes traditionnelles ont certainement été collectés et même sauvés dans de nombreux pays. Il ne faut pas enjoliver le passé ni imaginer qu'on mangeait tous les jours ces bons plats. Pas plus qu'il ne faut laisser penser que nos ancêtres vivaient dans un pays de cocagne. En effet, l'importance, dans le folklore européen, des *mythes de ripailles* est symptomatique des rêves de peuples qui vivaient le plus souvent dans la pénurie.

Mais nous devons quand même célébrer le riche patrimoine des traditions culinaires européennes. Des recettes ont été collectées et des plats continuent d'être cuisinés parce que les saveurs et les senteurs traditionnelles d'un pays sont la voie royale qui ouvre à tous l'accès à sa mémoire collective. Dans un célèbre essai, Roland Barthes a montré comment les thèmes historiques et ruraux sont utilisés pour créer un sentiment de nostalgie qui est une partie importante du plaisir de la table en France<sup>7</sup>. Un pays comme la Grande-Bretagne, où les produits alimentaires manufacturés constitue une large part de l'alimentation quotidienne et où la population apprécie une diversité culinaire qui fait écho à la diversité ethnique de la société contemporaine, montre dans sa contribution que les plats traditionnels du passé sont encore prisés et célébrés. La Pologne fait, quant à elle, preuve d'un grand réalisme en soulignant que ses grands plats traditionnels sont aujourd'hui préparés davantage pour les visiteurs que pour les autochtones.

Un des éléments de la définition de la cuisine paysanne est sa dépendance de la «localité» et des rapports qu'elle entretient avec elle. Mais qu'est-ce que la «localité»? Il s'agit bien évidemment d'un concept élastique. Il faut dire tout d'abord que l'autosuffisance était toujours relative et qu'il fallait chercher certains aliments de base au-delà des frontières de la communauté locale. Le sel en est un excellent exemple: la pénurie historique de sel est évoquée dans le cas de l'Islande, et l'Azerbaïdjan mentionne qu'il était le principal fournisseur de cette denrée dans tout le Caucase. La localité grandit avec le rayon des échanges commerciaux. On peut définir avec une grande précision l'expansion du commerce des aliments, au début de l'Europe moderne, par les montées et les baisses des prix des céréales. Avec l'amélioration du commerce et des transports, on a constaté que la hausse des prix des denrées alimentaires et le risque de famine localisée étaient moins importants en cas de mauvaises récoltes dans certaines régions. Cette même expansion du commerce a généralement entraîné la diversification des ingrédients et donc des plats. Naturellement, les différences locales ne disparaissent pas pour autant: la Géorgie rappelle que «la nourriture reste un élément important des différences culturelles» parmi les cinq principaux sous-groupes de sa population. Certains pays reconnaissent que leur situation sur les grands itinéraires commerciaux a influencé leur alimentation: l'exposé de l'Estonie en fait état, alors que la Croatie insiste à la fois sur les traditions locales et sur le mélange des traditions dans le chaudron ethnique des Balkans. La Croatie

introduit d'ailleurs une note de bravoure dans le monde souvent douillet de l'histoire culinaire. Le mélange des traditions culinaires est autant le fruit de la guerre que du commerce pacifique.

De crainte que le confort ne prenne ici l'image d'un progrès inéluctable, grâce au développement du commerce qui nous fait passer d'une cuisine paysanne localisée et limitée à la diversité alimentaire moderne, reconnaissons que l'Europe a connu des périodes âpres où la tendance était inversée. La guerre, bien évidemment, a entraîné des retours à l'autosuffisance. Plusieurs des nouveaux Etats membres du Conseil de l'Europe mentionnent également les temps difficiles

qu'ils ont connus sous les régimes communistes. Comme le remarque le texte sur la Pologne: «Sous un régime autoritaire, la tradition est souvent mise en avant, à des fins politiques, pour dédommager le peuple des privilèges perdus. Mais la cuisine y perd.» Dans les années 1980, lorsque l'économie commença à s'effondrer, les Polonais eurent recours à ce que l'on pourrait appeler le «retour obligé à la terre». A cette époque, les habitants des villes se rendaient à la campagne pour commercer et parfois faire du troc avec les agriculteurs et revenaient chez eux avec éventuellement une carcasse de cochon à partager entre plusieurs familles.

## *2. La stratification des cuisines: la cour, les aristocrates et les bourgeois*

Les paysans ont formé la grande majorité de la population européenne jusqu'à une période plus ou moins récente selon les régions. Mais la nourriture a toujours été stratifiée socialement. Nous savons par exemple qu'avant la peste noire, la nourriture était très inégalement répartie entre les classes sociales, surtout en ce qui concerne la viande. L'alimentation des paysans était essentiellement à base de légumes et de produits laitiers. Les couches supérieures étaient moins susceptibles d'être touchées par les disettes. Mais il semble que même l'aristocratie d'épée mangeait essentiellement des produits saisonniers provenant de ses terres et que les modes de cuisson se cantonnaient au rôti et au

bouilli. Pour généraliser, lorsque les divisions sociales sont très profondes et que les rapports entre les classes sont très inégaux – lorsque le pouvoir qu'elles ont les unes sur les autres est asymétrique – le pouvoir et le statut des classes supérieures trouve plus facilement son expression dans la quantité que dans la qualité, dans l'exhibition périodique de monceaux de mets indistincts lors de banquets de cérémonie, par exemple, que par la qualité et le travail qui caractérisent la véritable haute cuisine<sup>8</sup>.

Certes, il est vrai que les recettes manuscrites de quelques très grandes cours royales de la fin du

Moyen Age – par exemple le *Forme of Cury* (manuscrit de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle à la Cour du roi Richard II d'Angleterre) et *Taillevent* (manuscrit analogue de la Cour de France de la même époque) laissent apparaître une cuisine plus complexe, caractérisée par l'utilisation d'épices et d'aromates qui venaient de très loin par les routes commerciales<sup>9</sup>. Mais la question reste entière de savoir si cette haute cuisine de la fin du Moyen Age pour une très petite élite représentait une forme dégradée, un écho éloigné, de la cuisine de la Rome antique, époque où les chaînes de l'interdépendance sociale et économique étaient plus longues et plus solides qu'au cours des siècles qui suivirent. Dans tous les cas, cette haute cuisine semble s'être limitée à quelques cours princières européennes et – d'après des sources documentaires assez maigres – ne semble pas s'être rapidement adaptée aux modes, comme le firent les hautes cuisines ultérieures.

Le vaste corpus d'études modernes sur l'histoire de l'alimentation européenne laisse penser que l'évolution des goûts s'accélère lorsque l'interdépendance des couches de la société devient plus étroite et plus équilibrée et que la compétition sociale s'intensifie. Ainsi, autant qu'on puisse le dire, la cuisine de cour n'évoluait pas très vite quand les seuls groupes de référence d'une noblesse d'épée qui n'était que partiellement pacifiée étaient d'autres cours lointaines. La haute cuisine – définie par des spécialités exigeant un processus complexe de préparation et une très grande division du travail de la cuisine, ainsi que par son caractère onéreux – est généralement apparue dans les

sociétés royales à partir de l'Égypte antique. Ce principe semble s'appliquer à divers degrés à plusieurs traditions nationales dont l'influence s'est fait sentir dans le monde entier: celles de la Chine et de l'Inde et, en Europe, de la France, de l'Italie et de la Turquie.

Le cas de la France est particulièrement éloquent. En effet, à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et surtout au XVI<sup>e</sup>, la cuisine française «a conquis le monde», en ce sens qu'elle a fixé les modèles et les normes de l'alimentation des classes supérieures dans pratiquement toute l'Europe (et au-delà, par exemple en Amérique du Nord)<sup>10</sup>. L'élaboration rapide de la cuisine française a été liée à la consolidation de la monarchie absolue de l'ancien régime. L'aristocratie de cour devint alors une «couche à deux fronts» défonctionnalisée et écrasée entre la monarchie et «la pression du bas» d'une bourgeoisie marchande et professionnelle en pleine expansion. Toute son identité sociale se réduisait à faire assaut de raffinement dans ses manières, ses vêtements, ses maisons, ses loisirs et ses repas. Si l'on retrouvait aussi certaines de ces tendances en Grande-Bretagne, des différences subtiles persistaient. Le développement de l'absolutisme royal en Angleterre a été étouffé dans l'œuf un siècle et demi avant la Révolution française et les nobles et hobereaux anglais conservèrent davantage leurs anciennes fonctions sociales, et notamment leurs liens et influences dans la province où ils résidaient encore la majeure partie de l'année. Cette consommation raffinée devint donc moins nécessaire à leur identité sociale et ils conservèrent dans leurs goûts des traces de la vie rurale.



Dans leurs contributions, l'Autriche et la Turquie évoquent l'héritage culinaire des cours impériales, respectivement habsbourgeoise et ottomane, et de la noblesse. La cuisine de cour est bien sûr toujours un phénomène essentiellement urbain parce que, pour élaborer des mets variés, il faut une grande variété d'ingrédients que l'on trouve sur les marchés des grandes villes. Le chapitre sur la Turquie montre l'importance de la grande route des épices pour disposer d'aliments exotiques. Il explique aussi comment une cuisine d'élite influençait l'alimentation des paysans en s'emparant des meilleurs produits: les meilleurs poissons, par exemple, allaient directement de la mer Noire à Istanbul. Lorsqu'une grande cour royale allait de pair avec un empire, ses goûts en matière d'alimentation pouvaient avoir un vaste rayonnement. L'Azerbaïdjan, la Bulgarie et la Serbie-Monténégro mentionnent tous le poids de leur appartenance à l'Empire ottoman sur leurs traditions culinaires. Les cuisines grecque et turque ont bien des analogies même si les deux pays sont fiers de leurs différences. C'est avec une ironique fierté que l'Autriche avance que la *Wiener Schnitzel* n'est pas du tout viennoise mais qu'elle vient de Byzance via l'Italie. Par ailleurs, l'influence autrichienne est reconnue par la Croatie, la Pologne et aussi par la Serbie-Monténégro. Celle des Habsbourg est sans nul doute évidente dans d'autres anciennes provinces de l'empire, comme la Slovénie, sans être expressément mentionnée. L'Espagne, siège de l'autre grande cour habsbourgeoise, commente la variété des nouveaux produits provenant de son immense empire d'outre

mer. Après tout, comment une omelette espagnole serait-elle possible si on n'avait jamais découvert les pommes de terre en Amérique du Sud? Mais l'influence de la cour n'est pas mise en avant ni dans l'article de cet ouvrage ni dans les livres de cuisine espagnole. Si le rôle de modèle de l'aristocratie ibérique pour la cuisine n'a pas été aussi grand que celui de son homologue française, c'est peut-être à cause du fossé social profond qui séparait la noblesse et la bourgeoisie. Sans négliger, au XVIII<sup>e</sup> et au XIX<sup>e</sup> siècles, la faiblesse de la pression, à partir du bas, d'une classe moyenne mobile aspirant à grimper socialement.

Deux pays, la Norvège et les Pays-Bas, expliquent que leur cuisine a été élaborée sans société de cour ni aristocratie<sup>11</sup>. La Norvège revendique d'ailleurs une bonne cuisine mais pas une grande cuisine, et les Néerlandais sont généralement modestes sur la simplicité de leur alimentation.

Si, historiquement, les cours ont posé les fondations de la grande cuisine, le rythme de l'évolution culinaire s'est beaucoup accéléré lorsque, pour une raison ou une autre, la rivalité entre les courtisans a cédé la place à la concurrence commerciale entre les restaurateurs, qui s'appuyaient sur la différenciation des produits pour attirer leurs clients. Dans l'histoire culinaire de l'Europe occidentale, nous identifions généralement la prolifération des restaurants, après la Révolution française, comme l'étape décisive de ce processus. Une grande partie de l'histoire de la diffusion des nouveautés et des modes culinaires, à partir des

grands restaurants jusqu'aux établissements moins prestigieux et dans la cuisine familiale, peut renvoyer en gros au modèle de la «percolation». Aron a décrit en détail l'échelle culinaire entre le haut et le bas dans le Paris du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>12</sup>. Mais tous les pays ne sont pas la France. Même si les tavernes londoniennes servirent de modèles aux premiers restaurants parisiens du XVIII<sup>e</sup> siècle, la Grande-Bretagne prit ensuite du

retard sur la France pour ce qui est du nombre et de la variété des lieux de restauration. En outre «dîner en ville» resta une expérience exceptionnelle pour la plupart des personnes aisées jusqu'à il y a une quarantaine d'années. Dans plusieurs autres pays, la majorité des gens n'ont commencé que récemment à fréquenter avec assiduité les innombrables restaurants européens.

### 3. *Intégration culinaire nationale*

Certains pays mettent l'accent sur les variations régionales qui persistent au sein de leurs frontières, alors que d'autres sont fiers de leur style culinaire national. En fait, ces deux tendances ne sont pas nécessairement incompatibles: c'est en partie une question de focale. Il existe toujours des variantes locales du style national. La Croatie, l'Allemagne, la Serbie-Monténégro et la République slovaque sont parmi les pays qui insistent sur leurs spécialités régionales. Il est particulièrement intéressant que les chapitres sur la Croatie et la Serbie-Monténégro soulignent les influences culinaires des minorités ethniques à l'un des carrefours culturels de l'Europe. Nous ne pouvons que nous en féliciter à la lumière de l'histoire difficile et complexe des Balkans. De même, l'Allemagne mentionne les influences polonaises, par exemples les *pierogi*, dans ses régions frontalières du nord-est. Mais elle reconnaît aussi l'héritage plus important *kleindeutsch* (évoqué par l'Autriche lorsqu'elle se distingue de la masse des petites principautés qui composaient le nord de l'Allemagne

jusqu'à la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle). L'unification nationale tardive va probablement de pair avec la vitalité des spécialités régionales que l'on constate partout en Allemagne. Il en est probablement de même en Italie, où le *Risorgimento* n'a précédé que de très peu la création du *Kaiserreich*. Nul ne conteste qu'en Allemagne et en Italie les spécialités régionales s'inscrivent dans le cadre d'un style national. Mais c'est dans ce cadre que l'on relève une grande diversité et une grande évolution. Le texte sur l'Italie l'illustre de manière imaginative en montrant l'évolution sociale par le prisme de l'art, et notamment du cinéma, quintessence des arts visuels modernes.

Les styles culinaires nationaux ne changent pas toujours abruptement lorsque l'on traverse une frontière en Europe. Les passages sont souvent plus progressifs, tout comme l'étaient les transitions linguistiques. A Strasbourg, siège du Conseil de l'Europe, on entend parler français; à Kehl, de l'autre côté du Rhin, on

parle allemand. Si l'on écoute attentivement, on peut aussi entendre le dialecte alsacien qui perd néanmoins du terrain. Au restaurant connu sous le double nom de *Aux armes de Strasbourg* et de *Stadtwappe*, la nourriture mélange des traits germaniques et français. Ailleurs, les transitions culinaires se font de manière encore plus graduelle, les pays slaves présentant, par exemple, de fortes similitudes. La Pologne évoque ses terres multiethniques aux frontières de la Lituanie, du Bélarus et de l'Ukraine, et un «dîner commun» à tant de peuples différents. Pour les Polonais, les traditions culinaires (avec, bien entendu, le catholicisme) ont joué un rôle dans la préservation d'un fort sentiment identitaire et de l'orgueil national à travers toutes les tribulations de leur histoire. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le territoire national a été dépecé par trois fois par les trois

grandes puissances voisines. Cette partition a duré jusqu'en 1918; l'Etat polonais a alors été ressuscité – avec un redécoupage radical de ses frontières et des mouvements massifs de population – puis absorbé dans l'empire soviétique après la seconde guerre mondiale<sup>13</sup>.

Un des enseignements les plus encourageants de l'histoire de la Pologne, et de bien d'autres pays, est que, quelle que soit la fonction emblématique de la nourriture et des traditions culinaires pour la fierté et l'identité nationales, elle n'est pas obligatoirement source d'exclusion. Une histoire aussi complexe que celle de la Pologne a favorisé la diversité culinaire; l'influence persistante des pays voisins – à l'est comme à l'ouest – y est la bienvenue.

#### 4. *Femmes et hommes: le fourneau et la toque*

Dans les textes, on perçoit un grand intérêt pour les plats et recettes traditionnels de chaque pays. Dans ce contexte, traditionnel est synonyme de «familial», et la plupart du temps il est tout simplement sous-entendu que ce sont les femmes qui se chargent de la cuisine. Dans le cas de la Hongrie et de Chypre, c'est sciemment qu'est évoqué le rôle des femmes dans la préparation des plats. Dans le cas de la Géorgie, il est précisé que le développement économique privilégie les hommes, les femmes devant parcourir un trajet plus long pour trouver de l'eau potable. Ce postulat est justifié: en réalité, ce sont les femmes qui, hier et aujourd'hui, prennent la cuisine en charge dans

presque toutes les sociétés. Mais l'histoire de la cuisine emprunte aussi un autre chemin: celui de la cuisine professionnelle des grandes maisons et de la restauration. Cette cuisine professionnelle, à son plus haut niveau, c'est-à-dire le plus prestigieux, a généralement été dominée par les hommes. Il y a bien sûr des exceptions: pour n'en donner qu'un exemple, Lyon, contrairement à Paris, était connue au XIX<sup>e</sup> siècle pour ses cuisinières (les fameuses «mères») à la tête de grands restaurants. Mais, globalement, le modèle persiste. Ce sont les hommes qui sont les auteurs des livres de cuisine aux plats exquis, élaborés, variés et compliqués, servis à la crème de la société. En revanche,

les ouvrages qui simplifient ces recettes pour les adapter à la cuisine familiale sont écrits par des femmes. Dans l'histoire de l'art culinaire français – tradition qui finit par dominer l'élite européenne de la cuisine – la lignée des cuisiniers célèbres remonte de Bosc à Taillevent au Moyen Age, en passant par Escoffier, Carême, La Chapelle et La Varenne. L'origine de ce modèle n'est pas certaine. L'explication la plus probable est que l'institution sociale de la cour n'avait pas pour origine un ménage privé ou familial mais un établissement militaire. Les hommes ont probablement toujours été des cuisiniers dans l'armée (et aussi sur les bâtiments de guerre) et ce rôle a été élargi aux cuisines des cours. Rien ne permet de supposer que la cuisine des hommes était initialement plus sophistiquée que celle des femmes. Mais les hommes ayant établi leur monopole sur les cuisines des cours, ils sont devenus les instruments du raffinement des arts culinaires à mesure que la cour elle-même est devenue le lieu des arts de la consommation<sup>14</sup>.

## 5. *L'industrialisation de l'alimentation*

La Finlande rappelle à juste titre que ses habitants sont passés du statut de producteurs de nourriture à celui de consommateurs. C'est le résultat de l'industrialisation de l'alimentation que l'on constate partout. Elle mord même sur la production des aliments traditionnels: la Géorgie, en énumérant certaines de ses spécialités locales, mentionne «des bouteilles en plastique remplies d'une bière locale fabriquée à base

Il est possible que le monopole des hommes sur la haute cuisine faiblisse mais il est loin de disparaître. Ils forment encore la très grande majorité des célèbres chefs médiatiques. Mais il serait intéressant de savoir si cela est vrai de tous les pays.

Pour revenir à la maison, rien ne permet vraiment de penser que la charge des travaux ménagers soit en train de passer des femmes aux hommes. Plusieurs pays mentionnent l'élévation du taux de participation des femmes au marché du travail par rapport aux générations précédentes. La Finlande évoque la prolifération des services de restauration de masse – cantines scolaires et professionnelles – qu'un tiers des Finlandais fréquenteraient quotidiennement. Mais, selon la plupart des études sociologiques, les femmes ont toujours devant elles une deuxième journée de travail à la maison même lorsqu'elles ont un emploi à plein temps<sup>15</sup>. En revanche, l'équilibre entre les hommes et les femmes est probablement presque atteint pour ce qui est de l'industrie alimentaire et de la restauration de masse.

d'orge». Mais cette industrialisation n'est pas un phénomène très nouveau. Elle remonte au XIX<sup>e</sup> siècle et il n'est pas aisé de distinguer ses effets de ceux de l'industrialisation en général. La Suède signale l'impact des canaux, des chemins de fer et puis des routes asphaltées sur la culture culinaire du pays. Dans ce qui est peut-être une allusion implicite au «capitalisme de l'imprimerie» de Benedict Anderson et au rôle

qu'il a joué dans la construction des «communautés imaginées<sup>16</sup>», le chapitre sur la Suède montre aussi que, dans le cadre des processus de la construction nationale au XVIII<sup>e</sup> siècle, «la presse contribua à répandre les modes alimentaires, et la cuisine bourgeoise devint une référence pour les nouvelles classes moyennes et laborieuses». Les immigrés de l'exode rural voulaient, eux aussi, avoir accès aux nouveaux aliments urbains. Un siècle plus tard, le chapitre sur la Slovaquie montre que l'industrialisation a eu un effet analogue en réduisant les écarts entre l'alimentation des gens des plaines et de ceux des montagnes. Rappelons aussi que cette industrialisation

a eu des effets bénéfiques. En effet (sans mettre en doute ce que dit la Pologne sur la mauvaise qualité des aliments industriels sous le régime communiste), il est trop facile d'insister sur les défauts esthétiques de l'alimentation de masse. Il faut là aussi ne pas enjoliver le passé. Quand on les compare aux grandes créations culinaires destinées à une très petite minorité de privilégiés, les aliments réfrigérés et congelés du supermarché et les hamburgers et pizzas des chaînes de restauration peuvent apparaître comme une forme de décadence. Mais quand on les compare à l'alimentation souvent monotone des pauvres dans le passé, ils peuvent sembler sortir d'une corne d'abondance.

## *6. Quand manger devient un problème : les débuts des conseils diététiques et des politiques alimentaires*

La corne d'abondance engendre ses propres problèmes. Les derniers paragraphes du chapitre sur la Turquie sont consacrés aux problèmes de santé occasionnés par la transformation de son alimentation traditionnelle qui, sur le plan nutritionnel, avait bien des vertus. Avec la diversification et l'abondance d'une alimentation devenue plus sûre et plus régulière, dans la plus grande partie de l'Europe, le contrôle de l'appétit est devenu un problème. Les agriculteurs avalaient souvent des quantités prodigieuses de nourriture aux repas des moissons. Leur vie était éreintante et ils avaient souvent faim. Pourquoi donc s'inquiéter lorsque l'occasion d'un gueuleton se présentait? L'embonpoint était souvent une source de prestige. Cette idée n'a

d'ailleurs pas totalement disparu de l'Europe contemporaine: les «Autrichiens se perçoivent [...] comme aimant beaucoup manger [...] Ils font le choix d'être gourmands plutôt que gourmets avec une préférence pour les plats copieux bien riches en matières grasses ou en sucres». Voilà qui pourrait sembler politiquement incorrect dans de nombreux autres pays. L'Islande aurait pu facilement emprunter cette même voie si la pauvreté et les impôts ne l'avaient empêchée de le faire: elle a, quant à elle, vu sa consommation de sucre augmenter considérablement, ce qui n'est pas non plus exactement conforme aux préceptes diététiques modernes. En fait, cette tendance n'était pas limitée à l'Islande; elle caractérisait toutes les classes

laborieuses à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'ère du pain et de la confiture<sup>17</sup>. C'est à cette même époque que remontent, dans plusieurs pays (Grande-Bretagne, Pays-Bas, Scandinavie et Etats-Unis), les initiatives de la classe moyenne pour donner des leçons de cuisine aux ménagères et ouvrir des écoles de cuisine pour les domestiques. Le bien-être en était bien sûr une des raisons. Mais une autre était, de haut en bas, «d'améliorer», de «raffiner» et de «civiliser» les «ordres inférieurs». Autrement dit, ces bonnes intentions cachaient l'ambivalence des enseignants, et notamment la satisfaction d'étaler leur propre supériorité sociale<sup>18</sup>. Des cours de cuisine furent aussi intégrés dans les programmes des écolières. Notons avec intérêt que ces initiatives étaient moins visibles en France où l'on parlait plus du principe qu'il y avait toujours dans la famille un intérêt pour la cuisine et un talent pour la préparer.

Il est révélateur qu'il y a un peu plus d'un siècle, ce que l'on appelle désormais «les troubles alimentaires» sont devenus un problème surtout dans les couches aisées de la société où l'on avait toujours largement

de quoi manger<sup>19</sup>. C'est à cette époque que le terme *anorexia nervosa* a été inventé, que ces troubles ont été décrits par des cliniciens et que les livres de cuisine ont commencé à comporter des chapitres sur la lutte contre l'obésité. Les deux troubles, apparemment opposés et qui ont en réalité une étiologie commune, représentent tous deux l'échec d'un autocontrôle stable et régulier de l'appétit, capable de maintenir un équilibre pondéral sain. Comme le font par exemple remarquer la Suède et la Finlande, la peur de l'obésité s'est désormais répandue chez les individus et les gouvernements. Dans de nombreux pays, les gens ne cessent en moyenne de grossir alors que l'idéal culturel d'un corps attirant sexuellement ne cesse de s'affiner. Ainsi, l'embonpoint nourrit l'anxiété que les individus ressentent à l'égard de leur séduction et de leur santé. Pour les autorités, la prévalence croissante de l'obésité est un problème de santé publique et même un problème économique. Les campagnes visant à persuader la population à faire plus d'exercice et à manger de manière plus raisonnable sont nombreuses, bien que leur efficacité soit contestable<sup>20</sup>.

## 7. Mondialisation et alimentation multiculturelle

Aujourd'hui, la diversité des influences ethniques que l'on constate dans la cuisine et dans les goûts des pays les plus riches, pris au piège des chaînes alimentaires mondiales, rend plus difficile le fait de parler de cultures culinaires nationales. D'une certaine manière, nous sommes peut-être même revenus à un modèle

qui rappelle le monde médiéval. Les distinctions de classes se sont mondialisées, les pays riches s'observant les uns les autres pour être sûrs d'être toujours en phase, alors qu'un énorme fossé les sépare de la majeure partie de la population de la planète, qui forme la sous-classe nutritionnelle. Les membres de

cette dernière ont faim ou, même lorsqu'ils n'ont pas faim, ils vivent avec monotonie des produits de leur labeur. Mais ils sont (malheureusement) quantité négligeable pour la conscience culinaire de l'Occident et de l'Europe.

L'une des conséquences de ce modèle de stratification mondiale est que nous traversons une deuxième *Volkerwanderungszeit* – grande époque migratoire – qui éclipse celles des deux millénaires précédents. Les migrations ethniques et les diasporas n'ont rien de nouveau. Dans presque toute l'Europe, et surtout dans sa partie centrale et orientale, la cuisine a été considérablement enrichie par les traditions juives, comme le mentionne le texte sur la Pologne, pays où les Juifs furent invités en tant que minorités opprimées par le roi éclairé Casimir le Grand, des siècles avant que la Pologne ne devienne – dit le texte – un «cimetière juif». Les Roms/Tsiganes sont aussi représentés dans le répertoire de la cuisine européenne: de nombreux plats sont décrits comme étant *in der Zigeuner Art*. Reste à savoir si les véritables Roms les reconnaîtraient. Comme toutes les recettes, celles des minorités évoluent avec le temps et sont adaptées par les communautés d'accueil.

Mais l'échelle des migrations de masse depuis la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle est sans précédent. Elles ont eu et continuent d'avoir des effets importants sur la manière dont les gens s'alimentent dans la plupart des pays d'Europe. Naturellement, comme le commente la Géorgie, les effets des migrations sont

séculaires»; et comme le note la Serbie-Monténégro, la diversité ethnique n'a pas de vrai début. La Suède illustre l'impact culinaire de ses immigrés de fraîche date dans une comparaison éloquente entre une recette de boulettes de 1938 et une autre de 1999. Mais les vieilles traditions ne meurent généralement pas sous le poids des nouvelles influences. La Suède dit aussi que, pour ces nouveaux immigrés, «manger suédois» est un moyen d'assimilation important. De nombreux points restent énigmatiques sur les nouvelles influences culinaires et les anciennes traditions qui résistent. Pour les Pays-Bas, il est curieux que les Néerlandais aient dominé le commerce mondial pendant un siècle et demi et qu'après cet âge d'or leur seule contribution à la cuisine moderne ait été le beignet. Et cela est d'autant plus étonnant qu'après avoir perdu leur empire et souffert d'un traumatisme collectif étonnamment bénin, les Pays-Bas ont actuellement une scène culinaire extrêmement multiculturelle. Cette question mérite d'être approfondie.

On constate une tendance globale vers «la diminution des contrastes et l'augmentation des variétés<sup>21</sup>». L'inégalité économique n'a pas disparu, elle s'est au contraire accentuée dans de nombreux pays occidentaux au cours des vingt-cinq dernières années. Mais les anciennes inégalités de classe se croisent avec les problèmes ethniques dans une mesure qui était inconcevable dans l'Europe d'il y a cinquante ans. Et surtout elles se croisent avec de très nombreux groupes sociaux que définissent aussi bien leurs schémas de consommation et leurs goûts que les revenus dont ils

disposent. C'est ainsi qu'est né un pluralisme culinaire qui est l'équivalent d'un phénomène plus courant dans les arts: la disparition d'un style dominant unique. Des styles comme le baroque et le rococo ont dominé pour ainsi dire sans partage leur époque, moins menacés d'ailleurs que les classes aristocratiques auxquelles ils étaient associés. D'une manière plus problématique, le romantisme a dominé une époque et a pénétré tous les arts. Mais, au cours des cent dernières années ou plus, cette unité stylistique s'est effacée. On est face à une plus grande diversité de goûts qui coexistent et se concurrencent à la fois. Ils se concurrencent d'ailleurs de manière plus égale, à l'instar des classes sociales et des groupes d'intérêt. Les modes se succèdent rapidement dans les styles artistiques. Il est aussi fréquent de mélanger des éléments de plusieurs styles: l'étiquette «kitsch» souvent appliquée à des mélanges incongrus de styles dans d'autres domaines culturels peut aussi l'être dans le domaine culinaire<sup>22</sup>.

Un de ces mélanges est la fameuse «*fusion food*». En 1998, aux Pays-Bas, on m'a servi des *kip-filet*

(blancs de poulet) surmontés d'une tranche de brie et accompagnés de choucroute aux mangues et aux litchis. Ce mélange de traditions n'est possible que par de longues chaînes d'interdépendance, mais aussi par l'affaiblissement des centres normatifs du goût qui, auparavant, aurait jugé cette combinaison déplacée. J'ajouterai cependant que le rythme même du changement fait probablement apparaître et disparaître les incongruités avant que les arbitres du goût – quels qu'ils soient encore – aient la chance de les qualifier de telles. Jamais plus nous ne verrons le goût de la haute cuisine être codifié dans des systèmes cohérents comme ceux que défendaient par exemple Carême, Escoffier ou (dans une moindre mesure) les représentants de la nouvelle cuisine des années 1960. Cela ne signifie pas pour autant qu'a disparu le phénomène des modes plus ou moins éphémères qui se diffusent sur toute la planète. Prenons l'exemple, ces dix dernières années, de la mode du «tian» adoptée par de nombreux restaurants, qui consiste à empiler le poisson et la viande sur des légumes et des pommes de terre au milieu de l'assiette, entourés d'une sauce.

## 8. *La démocratisation de la nourriture*

Il y a trente ans, le Conseil de l'Europe a organisé un débat intense sur les mérites respectifs des notions de «démocratisation de la culture» d'une part et de «démocratie culturelle» d'autre part<sup>23</sup>. La première expression était utilisée pour qualifier les tentatives traditionnelles de populariser le savoir et les plaisirs de la culture élitiste – que ce soit du théâtre, de la

musique, de la littérature ou des arts – auprès des masses qui n'avaient pas accès à cette culture du fait de leurs conditions socio-économiques ou de leur manque d'instruction. A la veille des événements de mai 1968, la ferveur a néanmoins faibli. On ne pouvait en tout cas nier le refus ouvrier: les travailleurs, ou la plupart d'entre eux, n'étaient pas vraiment emballés



par Sophocle, Shakespeare ou Schönberg. L'idéologie de la «démocratie culturelle» fut une réponse à ce phénomène. Elle consistait à donner une valeur équivalente à «l'expression culturelle» de tous les groupes sociaux. On ne savait en effet pas vraiment distinguer la «démocratie culturelle» de la culture de masse proposée par les médias, que les intérêts commerciaux justifient en disant qu'ils donnent au peuple «ce qu'il veut», bien que le «peuple» ne puisse probablement guère accéder à autre chose. On peut être sceptique sur les véritables alternatives politiques offertes par cette dichotomie conceptuelle<sup>24</sup>.

Ces questions ont curieusement cessé de se poser dans le domaine particulier de la culture culinaire. La démocratisation de la nourriture est en cours depuis longtemps. Elle était déjà visible il y a deux siècles, quand le lieu de l'innovation et de la maîtrise culinaires est passé des grandes maisons aux restaurants où les cuisiniers rivalisaient pour obtenir la faveur du public. Elle fut aussi associée, en France, aux lendemains de la Révolution, avec l'apparition du gastronome érudit, comme Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin, auteurs des précurseurs des guides de restauration – *Michelin, Gault et Millau, The Good Food Guide* – et des chroniques culinaires dans la presse. A première vue, ils semblent, et leurs successeurs aussi, décréter avec snobisme à la population ignorante ce que leurs «supérieurs» considèrent comme de la bonne ou de la mauvaise cuisine. Mais, sous un angle plus large, on peut considérer qu'ils ont démocratisé la bonne cuisine en contribuant, parallèlement aux

cuisiniers, à éduquer les palais des convives, et en diffusant très largement un savoir par la presse puis par les médias électroniques.

Toutefois, la démocratisation de l'art culinaire ne suppose pas seulement que les saveurs et les mets que ne connaissaient que les gens aisés, privilégiés et qui avaient voyagé, se diffusent vers le bas. Une diffusion vers le haut se produit aussi lorsque les saveurs et les mets caractéristiques des classes inférieures de la société sont adoptés par l'élite. Nous avons déjà mentionné les activités des collecteurs de vieilles recettes et des défenseurs de l'image romantique de la cuisine paysanne. Certains chefs célèbres ont également œuvré pour favoriser la mobilité sociale vers le haut de la chère des simples paysans. Elisabeth David décrit l'ennoblissement – qu'elle appelle «butterisation» – de simples recettes provençales par le grand Escoffier lui-même. Il transformait un plat d'artichaut et de pommes de terre cuites dans l'huile d'olive, en y ajoutant des truffes (très chères), puis déposait sur cette préparation une excellente pièce d'agneau pour ses riches clients<sup>25</sup>. Ce fut une longue ascension sociale pour le modeste plat végétarien provençal et, comme dans l'ascension sociale des personnes, celle des aliments a plus de chances d'être courte que longue. Des exemples abondent: l'humble pizza ou manger avec les doigts dans la rue. Dans toute l'Europe contemporaine, la scène culinaire rappelle la culture populaire de la fin du Moyen Age, décrite par Peter Burke<sup>26</sup>. A cette époque, toutes les classes sociales participaient à la culture populaire et

S  
P  
O  
I  
S  
P  
I  
C  
P  
O  
C

ce n'est qu'avec l'imprimerie et l'alphabétisation que les classes supérieures se sont retranchées dans une culture élitiste plus exclusive. Aujourd'hui, on peut dire que toutes les classes participent à la culture du fast-food et des produits manufacturés, même si seules les gens aisés peuvent goûter une cuisine élitiste et chercher de nouvelles manières de se distinguer<sup>27</sup>. L'utilisation qu'ils font de l'alimentation pour symboliser leur mode de vie est désormais bien connue. Mais, surtout, l'intérêt et le plaisir pris au contact de la nourriture et la possibilité de le faire semblent être plus répandus que jamais dans toutes les classes sociales. L'Estonie fait remarquer que «les bouleversements de la société ont modifié les mentalités en profondeur. L'acte de manger [...] est devenu un sujet qui passionne le public». Cela est vrai non seulement des «démocraties en transition» des pays postcommunistes mais aussi de la plupart des Etats membres du Conseil de l'Europe. Peut-être est-ce d'ailleurs un très bon argument en faveur de la démocratie culturelle défendue par l'Organisation.

Peut-on tirer des conclusions et des recommandations des textes de cet ouvrage à l'usage des gouvernements, des collectivités locales et de l'ensemble la population? Peut-être. C'était un truisme de dire que les goûts alimentaires étaient parmi les traits culturels les plus conservateurs et les plus résistants au changement. Aujourd'hui, pourtant, c'est probablement la rapidité du changement et la diversité croissante de l'alimentation sur tout le continent qui frappe le plus le lecteur. Ces deux éléments ne sont pas forcément aussi

incompatibles qu'ils le paraissent. Sans nul doute, le développement de l'industrie agro-alimentaire, du transport et de la distribution depuis la seconde guerre mondiale a rempli les étagères des supermarchés avec une pléthore de nouveaux produits et de saveurs exotiques qui doivent occasionnellement tenter même le client le plus conservateur. Peut-on concevoir la vie sans supermarché, même s'ils n'ont commencé à se généraliser en Europe qu'à partir des années 1960? Imagine-t-on que, dans l'Europe du Nord, la plupart des gens n'avaient encore jamais vu de poivron (*capsicum*) ou d'aubergine dans les années 1960? Que les mangues ne nous sont devenues familières que très récemment? Ou que les bananes étaient pratiquement introuvables dans certaines régions de l'Europe de l'Est dans les années 1980? Il est en même temps trop simple de dire que le vieux conservatisme a disparu. Les textes de cet ouvrage montrent combien les populations de la plupart des pays prisent, célèbrent et magnifient encore leurs mets et recettes traditionnels. Mais cela ne les empêche pas d'apprécier le changement. Cette facette de la culture culinaire moderne européenne peut être une manifestation de la «quête d'excitation» qui caractérise la société contemporaine<sup>28</sup>. Les gens n'ont pas seulement besoin de se détendre des contraintes de leur travail, ils ont besoin de l'agréable émoi et de la non moins agréable catharsis que leur procure une partie acharnée de tennis, un match de football, la lecture d'un polar ou la grande littérature, un beau concert ou une bonne pièce de théâtre. Ou bien encore un dîner en ville, avec peut-être à la clé de nouvelles découvertes culinaires.

Goûter la nourriture des autres est l'un des moyens les plus simples et les plus directs de promouvoir l'entente multiculturelle; elle ne doit toutefois pas faire l'objet d'une promotion maladroite. Il existe une certaine tension – bien que souvent agréable et stimulante – entre l'attachement des gens à leur mode ancestral d'alimentation et leur intérêt pour les mets nouveaux qu'ils rencontrent au gré de leurs voyages à l'étranger, dans de nouveaux restaurants exotiques ou parmi les nouveaux venus dans leur pays.

Il serait désastreux que les responsables décrètent: «tu aimeras le *rogan josh/moussaka/baklava/pirozhki/bryndza*» (rayer la mention inutile). Cela provoquerait bien évidemment la réaction suivante: «pourquoi ne pas continuer tout simplement à manger nos *fish and chips/Bratkartoffeln/lasagne/paella*» ... Mais si l'on encourage, avec tout le doigté nécessaire, le sens de l'aventure culinaire dès l'école, est-il plaisir plus immédiat et moyen plus agréable de découvrir, comprendre et aimer les autres cultures?

## Notes

1. Mary Douglas, «Culture», *rapport annuel 1977-1978 de la Russel Sage Fondation*, New York, 1978, p. 62.
2. Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques 1, Le cru et le cuit*, Plon, Paris, 1967.
3. Marshall Sahlins, *Stone age economics*, Aldine-AtherFon, Chicago, 1972.
4. Marc Bloch, «Les aliments de l'ancienne France», in J.J. Hémardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation*, A. Colin, Paris, 1970, p. 231.
5. Curnonsky (pseudonyme de Maurice Edmond Sailland) et Austin de Croze, *Le trésor gastronomique de France*, Librairie Delagrave, Paris, 1933; Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique: guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, F. Rouff, Paris, 1921-1926.
6. Florence White, *Good things in England*, Jonathan Cape, Londres, 1932.
7. Roland Barthes, «Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine», in *Annales E-S-C*, 16 (5), 1961, pp. 977-986.
8. Voir Stephen Mennell, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, University of Illinois Press, Champaign IL, 1996 (première édition publiée en 1985 par Blackwell, Oxford), pp. 30-34 et passim pour une présentation plus détaillée de cet argument.
9. Samuel, Pegge, *The forme of cury*, J. Nichols, imprimé pour the Society of Antiquaries, Londres, 1780; Guillaume Tirel dit Taillevent (c. 1380), *The cookery book*, D. Atkinson, Oxford, 1992.
10. Mennell, *All manners*; Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for taste: the triumph of French cuisine*, University of Chicago Press, Chicago, 2004.
11. En fait, il y avait bien une cour autour du Stadhouder – qui ne devint roi qu'en 1815 – à La Haye (avec une branche secondaire à Leuwarden), mais le pouvoir politique et économique, et donc celui de lancer des modes culturelles, appartenait à l'élite marchande des régents dans les villes de la Randstad.
12. Jean-Paul Aron, *Le mangeur du 19<sup>e</sup> siècle*, Laffont, Paris, 1973.
13. Norman, Davis, *God's playground: a history of Poland*, 2 vol., Oxford University Press, Oxford, 1981.
14. Mennell, *All manners*, p. 201.
15. Arlie Russell Hochschild, *The second shift: working parents and the revolution at home*, Viking, New York, 1989.
16. Benedict Anderson, *L'imaginaire national: réflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme*, La Découverte, Paris, 2002.
17. Sur les forces économiques, politiques et sociales qui ont entraîné l'augmentation exponentielle de la consommation de sucre en Europe et en Amérique du Nord à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, voir Sidney Mintz, *Sweetness and power*, Viking, New York, 1985.
18. Mennell, *All manners...*, pp. 226-228.
19. Stephen, Mennell, «On the civilising of appetite», in *Theory, culture and society*, 4 (2-3), pp. 373-403, 1987.
20. Depuis plus de trente ans, le Conseil de l'Europe défend l'activité physique avec son slogan «Le sport pour tous». Il est moins aisé de trouver un slogan aussi simple et direct pour promouvoir une alimentation raisonnable. Le message devrait englober deux idées: trop de personnes au monde ont encore faim alors que d'autres mangent beaucoup trop.
21. Mennell, *All manners...*, pp. 318-332.
22. Norbert Elias, «The kitsch style and the age of kitsch», in Johan Goudsblom et Stephen Mennell, *The Norbert Elias reader*, Blackwell, Oxford, 1996, pp. 26-35; (essai d'abord publié en 1935).
23. Stephen Mennell, *Cultural policy in towns*, Conseil de l'Europe, Strasbourg, 1976; James A. Simpson, *Towards cultural democracy*.
24. Stephen Mennell, «Theoretical considerations on the study of cultural «needs»», in *Sociology*, 13 (2), 1979, pp. 235-257.
25. Elizabeth David, «French provincial cooking», *Wine and food*, 121, 1964, pp. 28-31.
26. Peter Burke, *Popular culture in early modern Europe*, Temple Smith, Londres, 1978.
27. Pierre Bourdieu, *La distinction*, Minuit, Paris, 1979; Joanne Finkelstein, *Eating out: a sociology of modern manners*, Polity press, Cambridge, 1989.
28. Norbert Elias et Eric Dunning, *Quest for excitement: sport and leisure in the civilising process*, Blackwell, Oxford, 1986.

## Bibliographie

- Anderson, Benedict, *L'imaginaire national: réflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme*, La Découverte, Paris, 2002.
- Aron, Jean-Paul, *Le mangeur du 19<sup>e</sup> siècle*, Laffont, Paris, 1973.
- Barthes, Roland, «Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine», in *Annales E-S-C*, 16 (5), 1961, pp. 977-986 (traduction anglaise: «Toward a psycho-sociology of contemporary food consumption», in Forster R. et Ranum O.: *Food and drink in history*, Johns Hopkins University Press, Baltimore, MD, 1979, pp. 166-173.
- Bloch, Marc, «Les aliments de l'ancienne France», in Hémardinquer J.J., *Pour une histoire de l'alimentation*, A. Colin, Paris, 1970, pp. 231-235.
- Bourdieu, Pierre, *La distinction*, Minuit, Paris, 1979.
- Burke, Peter, *Popular culture in early modern Europe*, Temple Smith, Londres, 1978.
- Curnonsky (pseud. de Maurice-Edmond Sailland) et de Croze, Austin, *Le trésor gastronomique de France*, Librairie Delagrave, Paris, 1933.
- Curnonsky et Rouff, Marcel, *La France gastronomique: guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, F. Rouff, Paris, 1921-1926.
- Elias, Norbert, «The kitsch style and the age of kitsch», in Goudsblom Johan et Stephen Mennell, *The Norbert Elias Reader*, Blackwell, Oxford, 1996 (première édition, 1935).
- Elias, Norbert et Dunning, Eric, *Quest for excitement: sport and leisure in the civilising process*, Blackwell, Oxford, 1986.
- David, Elizabeth, «French provincial cooking», in *Wine and food*, 121, 1964, pp. 28-31.
- Davis, Norman, *God's playground: a history of Poland*, 2 vol., Oxford University Press, Oxford, 1981.
- Douglas, Mary, «Culture», in *Annual report 1977-78 of the Russell Sage Foundation*, New York, 1978, pp. 55-81.
- Ferguson, Priscilla Parkhurst, *Accounting for taste: the triumph of French cuisine*, University of Chicago Press, Chicago, 2004.
- Finkelstein, Joanne, *Eating out: a sociology of modern manners*, Polity Press, Cambridge, 1989.
- Hochschild, Arlie Russell, *The second shift: working parents and the revolution at home*, Viking, New York, 1989.
- Lévi-Strauss, Claude, *Mythologiques I, «Le cru et le cuit»*, Plon, Paris, 1967.
- Mennell, Stephen, *Cultural policy in towns*, Conseil de l'Europe, Strasbourg, 1976.
- Mennell, Stephen, «On the civilising of appetite», *Theory, culture and society*, 4 (2-3), 1987, pp. 373-403.
- Mennell, Stephen, «Theoretical considerations on the study of cultural "needs"», in *Sociology*, 13 (2), 1979, pp. 235-257.
- Mennell, Stephen, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, University of Illinois Press, Champaign, IL, 1996 (première édition Blackwell, Oxford, 1985).
- Mintz, Sidney, *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*, Viking, New York, 1985.
- Pegge, Samuel, *The forme of cury*, J. Nichols, Londres, imprimé pour the Society of Antiquaries, 1780.
- Sahlins, Marshall, *Stone age economics*, Aldine-Atherton, Chicago, 1972.
- Simpson, James A., *Towards cultural democracy*, Conseil de l'Europe, Strasbourg, 1976.
- Taillevent, Guillaume Tirel dit, *Le Viandier*, BNF, (env. 1380).
- White, Florence, *Good things in England*, Jonathan Cape, Londres, 1932.



# Notices biographiques

## Darra Goldstein

Darra Goldstein enseigne le russe au Williams College. Elle est également la fondatrice et rédactrice en chef de la revue *Gastronomica: the journal of food and culture*. Titulaire d'un doctorat de l'université de Stanford en langues et littérature slaves, elle a publié de nombreux ouvrages et articles sur la littérature, la culture, l'art et la cuisine russes et organisé plusieurs expositions, dont «Graphic design in the Mechanical Age» et, pour le Cooper-Hewitt National Design Museum, institution smithsonienne, «Feeding desire: design and the tools of the table» (prévue en 2006). Elle est l'auteur de trois livres de cuisine: *A taste of Russia* (sélectionné pour le Tastemaker Award), *The Georgian feast* (lauréat en 1994 du IACP Julia Child Award for Cookbook of the Year, prix décerné au meilleur livre de cuisine de l'année) et *The winter vegetarian*. Darra Goldstein est aujourd'hui responsable de la rubrique culinaire du magazine *Russian Life* et dirige la collection *California studies in food and culture* (University of California Press).

## Kathrin Merkle

Kathrin Merkle est responsable au Conseil de l'Europe de la recherche et du développement en matière de politiques culturelles. Elle a coordonné la présente publication, avec le concours du Comité directeur de la culture, dans le cadre des célébrations du 50<sup>e</sup> anniversaire de la Convention culturelle européenne. Ces dernières années, ses travaux ont été essentiellement consacrés aux systèmes d'information sur les politiques culturelles, à l'élaboration de normes et d'indicateurs et à la collecte d'exemples de bonnes pratiques. Elle a dirigé plusieurs publications du Conseil de l'Europe dans le domaine de la politique culturelle et s'intéresse, en qualité de sociologue, à toutes les manifestations de la culture quotidienne et à leur potentiel sociétal.

## Fabio Parasecoli

Fabio Parasecoli vit à Rome, où il travaille comme journaliste pour le magazine *Gambero rosso*. Après avoir été correspondant pour les questions de politique étrangère, spécialiste de l'islam et de l'Extrême-Orient, il s'est intéressé aux interactions entre alimentation, culture, politique et histoire. Il dispense des cours sur l'histoire de l'alimentation et sur l'alimentation et la culture à l'école Città del Gusto, à Rome, dans le cadre d'un programme d'études en journalisme et communication dans les domaines de la cuisine et du vin. Il enseigne en outre au département nutrition, alimentation et santé publique de l'université de New York. Son livre *Food culture in Italy* est publié aux éditions Greenwood Press.

## Stephen Mennell

Le livre de Stephen Mennell *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present* (1985) est la première publication en anglais à avoir reçu le Grand Prix international de littérature gastronomique; sa traduction française, *Français et Anglais à table, du Moyen Age à nos jours* (Flammarion, 1987), s'est vu décerner le prix Marco-Polo en 1988. Stephen Mennell enseigne la sociologie à l'University College Dublin (UCD, université nationale d'Irlande) depuis 1993. Il avait auparavant enseigné à l'université d'Exeter, au Royaume-Uni, puis occupé la chaire de sociologie à l'université Monash, en Australie. Après avoir étudié à l'université de Cambridge et à l'université Harvard, il a obtenu son doctorat à l'université d'Amsterdam. Il est l'auteur d'une étude sur *Les politiques culturelles des villes*, rédigée dans les années 1970 pour le Conseil de l'Europe. Il est l'un des exécuteurs littéraires de Norbert Elias, auteur auquel il a consacré l'un de ses nombreux ouvrages, *Norbert Elias: civilisation and the human self-image* (1988). Il termine actuellement un ouvrage sur le processus de civilisation américain (*The American civilising process*, à paraître chez Polity Press). Stephen Mennell a siégé au Irish Research Council for the Humanities and Social Sciences, a fondé et dirigé l'Institute for the Study of Social Change de UCD, et il est le président fondateur des éditions UCD Press. En 2004, il a été élu membre étranger de l'Académie royale des arts et des sciences des Pays-Bas.



## Arménie

L'historienne **Svetlana Haik Poghosyan** mène depuis 1998 une étude ethnosociologique comparative des Arméniens vivant à Erevan et de la diaspora de Moscou. Elle est l'auteur d'une cinquantaine de publications et de communications scientifiques parues dans des revues spécialisées ou présentées dans des conférences internationales. Depuis 2001, elle fait partie des présidentes fondatrices de «Kamurj», organisation non gouvernementale de femmes anthropologues en Arménie. Ces derniers temps, son intérêt s'est surtout porté sur la réforme des travaux scientifiques et de la présentation des collections du Musée national d'ethnographie d'Arménie.

## Autriche

**Rainer Metzger**, historien d'art et auteur, vit à Vienne. Il est professeur suppléant en histoire de l'art à l'Académie des Arts de Karlsruhe et membre correspondant de la Sécession viennoise. Parmi ses publications, citons *Kunst in der Postmoderne – Dan Graham* [L'art à l'époque postmoderne – Dan Graham] (1996), *Der Tod bei der Arbeit. Bilder der Gewalt/Gewalt der Bilder – ein Führer für Wien* [La mort à l'œuvre. Images de la violence/Violence des images – Un guide de Vienne] (2003) et *Buchstäblichkeit. Bild und Kunst in der Moderne* [Littéralité. Image et art à l'époque moderne] (2004).

## Azerbaïdjan

**Tahir I. Amiraslanov**, lui-même chef cuisinier, est directeur général du Centre national de cuisine d'Azerbaïdjan, membre du jury international et vice-président de l'Association russe des experts culinaires. Il siège également à la Fédération mondiale des sociétés de cuisiniers (WACS) et à la présidence du jury international de l'Unesco pour le Folk Art, Food and Drink Committee. Enfin, il est membre d'honneur de l'Académie nationale de cuisine (France) et correspondant pour le magazine *Nutrition and society*.

## Belgique

L'historien **Marc Jacobs** dirige le Centre flamand pour l'étude de la culture populaire, à Bruxelles. Il a travaillé sur la tradition du charivari en Europe, sur l'histoire sociale et culturelle, la culture populaire, la politique culturelle et le patrimoine immatériel. Il a publié, en collaboration avec Peter Scholliers, *Eating out in Europe. Picnics, gourmet dining and snacks since the late eighteenth century* (2003).

**Jean Fraikin** est l’auteur de nombreux ouvrages et articles sur les traditions populaires au XV<sup>e</sup> siècle. Il est directeur de la collection *Tradition wallonne* et responsable du secteur ethnologie au ministère de la Communauté française «Wallonie-Bruxelles».

## *Bosnie-Herzégovine*

**Nenad Tanović**, professeur d’électronique et d’informatique, a écrit plusieurs manuels ainsi que des articles scientifiques relatifs à la physique et à l’électronique publiés dans des revues étrangères et nationales. Il est également l’auteur d’un ouvrage sur l’histoire de la Bosnie, *Vitezi kulina bana* (1996) et d’un recueil de poèmes, *The shapes of Bosnian souls*, ainsi que de poèmes et contes parus dans des revues en Albanie, au Danemark, au Canada et en Suède.

## *Bulgarie*

**Rayna Gavrilova** enseigne l’histoire à l’université de Sofia et au Macalester College (Minnesota, Etats-Unis). Après avoir été vice-ministre de la Culture en 2000, elle dirige depuis 2001 la Fondation pour une société ouverte, à Sofia. Parmi ses publications, citons *Everyday life in Bulgarian renaissance towns* (1995), *The history of civil organisations in Bulgaria* (1998), *Bulgaria: history retold in brief* (en collaboration avec V. Fol, N. Ovcharov et B. Gavrilov) (1999) et *Bulgarian urban culture during the eighteenth and nineteenth centuries* (1999).

## *Croatie*

**Veljko Barbieri**, auteur de fiction, a produit de multiples romans, nouvelles, recueils d’essais, pièces de théâtre et scénarios pour la radio et la télévision, dans lesquels il s’intéresse essentiellement au patrimoine européen et méditerranéen. Son roman le plus connu, *Epitaph of an imperial gourmand* (1983), et son recueil de nouvelles, *134 short stories on food* (2003), ont été sélectionnés pour le prix du Salon du livre de Barcelone. Depuis les années 1980, Veljko Barbieri écrit des articles sur la cuisine pour de nombreux hebdomadaires croates et italiens. *Cooking canzoniere* (2003), compilation d’articles en plusieurs volumes, a été publié en différentes langues. Veljko Barbieri a également animé une émission d’histoire à la télévision croate.

## Chypre

**Savvas Sakkadas** dirige le département d'études hôtelières du Higher Hotel Institute de Chypre. Il était auparavant coordonnateur du département hôtellerie, voyage et tourisme à l'Intercollege de Chypre. Il a travaillé à l'hôtel Pierre-Four Seasons et dans des établissements de la chaîne Leading Hotels of the World à New York.

## Danemark

L'historienne **Else-Marie Boyhus** travaille en tant que chercheuse indépendante et écrit des ouvrages sur l'histoire de l'alimentation et de la cuisine. Elle a été directrice de musée et présidente du Bureau danois des musées. Elle est membre de l'Académie gastronomique du Danemark.

## Estonie

**Maire Suitsu** s'occupe de la rubrique culinaire du magazine *Eesti Naine* [Femme estonienne]. Elle a publié, entre autres, *Home cook's book of wisdom*, *Maire Suitsu's recipe book* et *For the beginner cook*, et coécrit plusieurs ouvrages. Elle a également présenté une émission de cuisine à la télévision estonienne.

## Finlande

La sociologue **Johanna Mäkelä** s'intéresse aux dimensions sociales et culturelles de la nourriture et de l'alimentation depuis le début des années 1990. Elle dirige actuellement le département d'études alimentaires du Centre national de recherche sur la consommation, à Helsinki. Elle a récemment orienté ses travaux vers l'acceptabilité culturelle des aliments fonctionnels en Finlande et le rôle de la confiance dans la chaîne alimentaire. Elle travaille aujourd'hui sur des projets de recherche concernant les choix alimentaires des consommateurs et la classification des aliments dans la vie quotidienne.

## France

**Jean-Pierre Poulain**, socio-anthropologue à l'université de Toulouse, dirige l'Equipe de recherche interdisciplinaire sur le tourisme (ERIT) et le Centre d'étude du tourisme et des industries de l'accueil (CETIA). Il coordonne le comité de recherche sur la sociologie et l'anthropologie de l'alimentation dans le cadre de l'Association internationale de sociologie de langue française (AISLF). Jean-Pierre Poulain est l'auteur de *Histoire de la cuisine et des cuisiniers* (1988) et de *Sociologies de l'alimentation* (2002), ouvrages qui lui ont valu respectivement le Grand Prix de l'Académie nationale de cuisine et le prix Jean Trémolières.

## Géorgie

**Mary Ellen Chatwin**, spécialiste suisse de l'anthropologie socioculturelle, travaille dans le Caucase, notamment en Géorgie. A côté de ses principales activités, axées sur le développement communautaire et organisationnel, elle écrit et donne des cours sur les pratiques alimentaires, la condition féminine et le développement. Elle est aujourd'hui consultante en politique sociale auprès de deux organisations internationales à Tbilissi.

**Zaal Kikodze** enseigne l'archéologie de l'âge de pierre, les origines de l'homme et l'anthropologie des frontières à l'université de Tbilissi.

## Allemagne

**Gunther Hirschfelder** a fait des études d'histoire et d'ethnologie à Bonn et obtenu un doctorat de l'université de Trèves avec une thèse sur les échanges commerciaux de l'Europe avec des pays lointains au Moyen Age tardif. Sa thèse postdoctorale est consacrée à la consommation d'alcool au seuil de l'ère industrielle. Depuis 2000, il est professeur temporaire au département d'ethnologie de l'université de Bonn.

Après avoir dirigé la D<sup>r</sup> Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung (fondation pour une alimentation saine) de Heidelberg, **Gesa U. Schönberger** est depuis 1998 à la tête de l'Association internationale d'études sur la culture alimentaire. Après une formation de diététicienne, elle a étudié l'écotrophologie (nutrition et économie domestique) à l'université de Giessen. Ses recherches portent principalement sur l'alimentation saine considérée d'un point de vue holistique et sur les approches multidisciplinaires de la nutrition.

## Grèce

**Eleonora Skouteri-Didaskalou** enseigne l'anthropologie sociale à l'université Aristote de Thessalonique. Elle a mené des recherches, donné des cours et publié des ouvrages sur plusieurs sujets, notamment l'anthropologie de l'alimentation. Son dernier ouvrage s'intitule *Distinctions* (2003).

**Evie Voutsina** est cuisinière professionnelle. Elle est aussi l'auteur de onze livres et de nombreuses publications sur la cuisine grecque. Parmi ses récents ouvrages, citons *Greek bourgeois cooking* (2003) et *The simple cooking of Saint Quotidianity v. 1-3* (2004).

## Hongrie

**Zsuzsanna Tátrai**, ethnologue et historienne, est secrétaire exécutive de la Société hongroise d'ethnographie. Elle est également membre du Groupe de recherche en ethnographie de l'Académie hongroise des sciences. Ses études portent principalement sur les fêtes populaires, les coutumes des festivals traditionnels et les usages spécifiques aux différents groupes d'âge. Elle a publié deux ouvrages et de nombreux essais sur ces thèmes.

## Islande

**Örn D. Jónsson** enseigne l'innovation et l'entrepreneuriat à la faculté d'économie et gestion des entreprises de l'université d'Islande, à Reykjavik. Il est directeur adjoint de l'Institut technologique d'Islande, directeur de l'Institut de recherche sur les pêcheries de l'université d'Islande et s'intéresse de longue date à l'histoire, à la théorie et à la pratique culinaires.

## Irlande

Historienne de l'alimentation et cuisinière professionnelle, **Regina Sexton** exerce dans le comté de Cork (Irlande). Elle a publié de nombreux ouvrages, tant dans le cadre universitaire que pour le grand public. *A little history of Irish food* (1998) a inspiré une série télévisée en huit épisodes, produite par le radiodiffuseur national RTE. Elle tient une rubrique culinaire hebdomadaire dans le magazine *Irish examiner*. Ses travaux portent principalement sur les comportements alimentaires au XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles en Irlande.

## Italie

**Viviana Lapertosa** a étudié l'histoire du cinéma à l'université de Bologne, remportant le prix Filippo Sacchi organisé par le Syndicat national italien des journalistes de cinéma. Elle a publié *Dalla fame all'abbondanza. Gli italiani e il cibo nel cinema italiano dal dopoguerra a oggi* (2002) [De la faim à l'abondance. Les Italiens et leur nourriture dans le cinéma italien de l'après-guerre à nos jours]. Elle poursuit aujourd'hui une carrière d'auteur dans le domaine culinaire.

## Lettonie

**Ieva Pigozne-Brinkmane** est rédactrice à l'Institut letton, qui a pour mission de faire mieux connaître la Lettonie à l'étranger. Après des études supérieures en Norvège, elle a obtenu ses diplômes à Trinity College Dublin, en Irlande. Elle poursuit actuellement ses études à l'Académie lettonne de la culture, où elle travaille sur le mode de vie et la vision du monde des anciens Lettons. Ses recherches portent essentiellement sur les traditions populaires, la mythologie et l'archéologie expérimentale.

## Lituanie

**Birutė Imbrasienė** est journaliste culinaire. Depuis 2000, elle dirige un organisme public, le Fonds du patrimoine culinaire. Elle a publié *Lithuanian traditional foods* (1998), *Lithuanian calendar feasts* (1990), *Easter eggs* (1990) et *Family traditions, rituals and feasts* (1987).

## Luxembourg

**Georges Hausemer**, écrivain, traducteur et journaliste, vit à Esch-sur-Alzette, au Luxembourg. Il a publié des romans, des nouvelles, des récits de voyage, des articles sur la nourriture et la boisson, des ouvrages sur l'Andalousie et la Thaïlande et un livre sur la cuisine luxembourgeoise: *Culinary Luxembourg. Country, people and cuisine* (1997).

## Malte

Diplômé d'histoire de l'université de Malte, **Kenneth Gambin** a mené des recherches aux archives du Vatican dans le cadre de ses études. Ses deux thèses portent sur la culture populaire maltaise au XVII<sup>e</sup> siècle, en particulier sous l'influence de l'Inquisition. Il est aujourd'hui conservateur en ethnographie auprès de Heritage Malta, agence nationale des musées et des sites patrimoniaux, et l'auteur de plusieurs monographies sur le sujet. Il est également coauteur de *Storja tal-Kultura ta' l-Ikel f' Malta* [Histoire de la culture culinaire maltaise] (2003).

## Moldova

**Varvara Buzilă**, philologue, est directrice scientifique du Musée national d'ethnographie et d'histoire naturelle et présidente de la Société d'ethnologie de la République de Moldova. Elle a mené des recherches sur le terrain en Moldova, en Roumanie et en Ukraine. Varvara Buzilă a consacré un livre à la valeur symbolique du pain (*Bread: food and symbol. The sacred experience*, 1999) et publié de nombreux articles sur la culture traditionnelle. Elle est enseignante universitaire en ethnologie, culture traditionnelle et sémiotique de la culture.

**Teodorina Bâzgu**, étudiante au Lyceum «Prometheus», travaille comme traductrice à la Société d'ethnologie. Elle est l'auteur du recueil *Pluie sur le chevalet* (1996) et coauteur d'émissions radiophoniques pour les adolescents. Elle mène actuellement des recherches sur les systèmes alimentaires traditionnels.

## Monaco

**Françoise Gamerding**, diplômée en lettres de l'université de Nice et enseignante durant quinze ans à Monaco, travaille aujourd'hui au ministère de la Culture. Elle est responsable des politiques culturelles internationales et de l'organisation des Journées européennes du patrimoine à Monaco.

**René Novella** a occupé plusieurs postes clés au sein d'institutions culturelles et éducatives monégasques. Il a notamment été conservateur à la Bibliothèque nationale de Monaco, secrétaire général aux Affaires culturelles, directeur de l'Education nationale, de la Jeunesse et des Sports et exerce depuis 2000 la fonction de secrétaire d'Etat. Il a représenté son pays au plan international (Unesco, etc.) et national, en tant que président d'associations, de fondations et d'agences culturelles. René Novella a écrit de nombreux ouvrages sur la principauté de Monaco et son histoire, en particulier *Histoire de Monaco* (en collaboration avec Jacques Freu, Jean Pastorelli et Jean-Baptiste Robert, éditions E.G.C.), *La principauté de Monaco* (éditions Bonechi) et *Seigneurs et princes de Monaco* (éditions Arts et Couleurs).

## Pays-Bas

**Bert Natter**, journaliste indépendant, écrit sur l'art, la culture et l'histoire des Pays-Bas. En 2004, il a publié *The Rijksmuseum cookbook, great chefs draw inspiration from the Dutch Masters*.

## Norvège

**Henry Notaker** est écrivain et journaliste pour la NRK (réseau national de la télévision norvégienne). Après des études en Norvège et au Mexique, il a fait des reportages en Espagne, en Italie, au Portugal, en Amérique centrale, en Pologne et en Iraq, et exercé comme correspondant permanent à Paris. Henry Notaker a animé plusieurs émissions sur l'art et sur l'histoire de l'alimentation. Depuis 1997, il travaille principalement sur des documentaires.

## Pologne

**Kazimierz Krzysztofek** enseigne la sociologie à l'université de Bialystok et à l'Ecole des hautes études en psychologie sociale de Varsovie. Dans ses recherches, il s'intéresse au développement humain, à la sociologie des médias et d'Internet, ainsi qu'à l'impact de la technologie de l'information sur l'art et la société, les industries culturelles, les cultures communautaires et la société civile. Kazimierz Krzysztofek est l'auteur de nombreux ouvrages et coauteur de *Understanding human development: from traditional to information societies* (2002). Il a reçu plusieurs prix et distinctions honorifiques.

## Portugal

**Ana Pessoa e Costa** a commencé sa carrière comme responsable marketing avant de travailler à la radiotélévision nationale. Elle a suivi plusieurs formations culinaires à Lisbonne et à Londres, notamment auprès du chef Vitor Sobral. Elle s'occupe également des relations publiques de la société de conseil en restauration Vitor Sobral.



## Roumanie

**House of Guides** est une maison d'édition roumaine spécialisée notamment dans le tourisme, la cuisine, les sites religieux et la culture en Roumanie. Parmi les guides thématiques qu'elle publie, beaucoup sont présentés en version bilingue roumain-anglais à l'intention des visiteurs étrangers. Figurent notamment à son catalogue *City guide Bucharest top 30*, *Moldavia and Bucovina monasteries*, *Romanian cookery*, *Romanian seaside*, *Danube delta guide*, *Famous Romanian monasteries*.

## Fédération de Russie

C'est à l'université d'Etat de Moscou où elle a fait ses études (doctorat en lettres classiques) qu'**Alexandra Grigoriéva** a commencé à s'intéresser à l'histoire de l'alimentation. Ses recherches portent notamment sur la terminologie culinaire latine. Elle enseigne aujourd'hui le latin et le latin médiéval au département des études byzantines et néo-hellénistiques, écrit des livres et des articles sur la nourriture et le vin, et conseille la Guilde russe des chefs cuisiniers en matière de menus.

## Serbie-Monténégro

L'ethnologue **Vesna Bizić-Omčikus** est conservatrice principale au Musée ethnographique de Belgrade. Elle est membre du conseil exécutif du Comité national de l'ICOM (Conseil international des musées) et siège depuis 1999 au comité de rédaction du bulletin de ce comité. A l'origine du système d'information sur les musées serbes, Vesna Bizić-Omčikus a également organisé de nombreuses expositions et a abondamment écrit sur la protection du patrimoine ethnographique.

## République slovaque

L'ethnologue **Rastislava Stoličná** est chercheur à l'Institut ethnologique de l'Académie slovaque des sciences, à Bratislava, et enseigne à la faculté d'ethnologie et de sciences de l'éducation de l'Uniwerstytyet Âlaski, en Pologne. Elle s'est intéressée à la culture culinaire traditionnelle à travers plusieurs ouvrages, notamment *Jedlá a nápoje našich predkov* [Nourriture et boissons de nos ancêtres] (1991), *Tradičná strava Slovenska* [Nourriture traditionnelle en Slovaquie] (2000) et *Jedlo ako k'úã ku kultúre* [La nourriture pour comprendre la culture] (2004). Rastislava Stoličná est membre de l'International Commission for Ethnological Food Research.

## *Slovénie*

**Janez Bogataj** est ethnologue et professeur d'histoire de l'art. Ses travaux d'enseignant-chercheur portent sur l'ethnologie des Slovènes. Il participe à des recherches sur le patrimoine culturel et ses relations avec la société moderne, l'artisanat, la nourriture, la gastronomie, les arts culinaires et le tourisme. Janez Bogataj a publié 18 monographies, plus de 150 articles et communications, plus de 250 articles de vulgarisation et 60 critiques. Il est membre de la Société ethnologique slovène et de plusieurs autres associations professionnelles.

## *Espagne*

**Diego Valverde Villena**, poète et écrivain, travaille actuellement pour des revues littéraires et comme traducteur littéraire. Dans ses nombreux ouvrages sur la littérature et sur l'art, il décrit les différentes traditions populaires avec lesquelles il a pu se familiariser au cours de ses voyages en Espagne et en Amérique du Sud.

## *Suède*

**Richard Tellström** est ethnologue et chercheur à l'université d'Örebro, au département de la restauration et des arts culinaires. Il s'est notamment intéressé, dans ses recherches, à la cuisine locale et régionale et à la culture de la table, ainsi qu'à la commercialisation et à la politisation actuelles du patrimoine culinaire. Ses études sur la nourriture et la gastronomie comme outil de développement économique dans les nouvelles régions d'Europe et comme nouvelle forme d'expression économique (tourisme culinaire et expositions gastronomiques, par exemple) sont particulièrement précieuses. Richard Tellström a également travaillé comme analyste politique.

## *«L'ex-République yougoslave de Macédoine»*

**Dusan Matic** est considéré comme le fondateur de la diététique dans «l'ex-République yougoslave de Macédoine». Il y a peu de temps encore, il travaillait comme conseiller nutritionniste. Il a écrit de nombreux articles spécialisés sur la nutrition pour les médias publics macédoniens et des revues étrangères. Dusan Matic donne régulièrement des conférences en Europe du Sud-Est sur la «nourriture comme remède». Il prépare actuellement plusieurs ouvrages à paraître prochainement.

## Turquie

**Fahriye Hazer Sancar** enseigne à la faculté d'architecture et d'aménagement de l'université du Colorado. Elle travaille actuellement sur le développement et l'expérimentation d'approches collaboratives en matière d'environnement, de paysage et d'urbanisme. Elle s'intéresse également à l'esthétique environnementale, à la politique de l'architecture urbaine et aux habitats vernaculaires et traditionnels dans le cadre du développement touristique.

## Ukraine

**Oksana Y. Vassyl'ieva** est diplômée de l'université d'Etat de Kiev en romanistique et germanistique depuis 1982. Elle a travaillé comme guide-interprète pour la compagnie nationale de tourisme Intourist, à Kiev, avant d'entrer en 1992 au ministère des Affaires étrangères où elle a, entre autres fonctions, dirigé la division de la coopération culturelle. Depuis 2003, elle est premier secrétaire (questions humanitaires) à l'ambassade d'Ukraine en Moldova.

## Royaume-Uni

Fine connaisseuse des mets et boissons régionaux de Grande-Bretagne, **Heather Hay Ffrench** transmet son savoir à travers ses nombreux articles et ouvrages, et notamment son livre primé *Great British food*. Parallèlement à son intérêt pour l'histoire sociale et pour l'évolution des «goûts» nationaux, Heather Hay Ffrench fait l'élevage de races ovines rares. Au sein d'une petite entreprise familiale installée dans une ancienne fruiterie située dans la belle région du Weald, dans le Kent, elle fabrique des spécialités de moutarde, conserves et confitures sous la marque «The Merchant Farmer», s'approvisionnant localement en produits de qualité auprès d'agriculteurs de même sensibilité.

**VisitBritain**, l'office du tourisme britannique, promeut la Grande-Bretagne dans le monde entier et l'Angleterre en Grande-Bretagne. Pour ce faire, il s'efforce de valoriser le tourisme par des offres de destinations de classe mondiale et par des campagnes marketing.



# *Parrains*

## *Fondation Boutari*

Fondée par la famille Boutari en 1991, la Fondation Stellios & Fany Boutari a été approuvée par décret présidentiel le 30 septembre de la même année. Opérationnelle depuis janvier 1992, elle est présidée par M. Yiannis Boutari et compte d'autres membres de la famille à son conseil d'administration. La fondation témoigne du sens de la responsabilité publique de la famille Boutari, dont elle n'est d'ailleurs qu'une des nombreuses activités caritatives. La localisation du siège de la fondation à Thessalonique, en écho aux activités menées par la famille dans la Macédoine

grecque dans sa contribution plus que séculaire à la vie économique du pays, est aussi emblématique de la décentralisation de ses travaux scientifiques.

La fondation a pour but de promouvoir la recherche scientifique sur la vigne en Grèce (viticulture, viniculture, etc.), à travers de multiples activités. Elle a à cœur d'entretenir des liens et de poursuivre une coopération aux niveaux national et international. Elle espère ainsi développer son expertise et son efficacité.

## *Fondation Ursula Lübbe*

Les livres et la lecture sont une porte ouverte sur l'éducation et la culture. En 2003, Ursula Lübbe a pris l'initiative d'approfondir l'action des éditions Lübbe dans ce domaine en fondant la fondation qui porte son nom.

Cette fondation a pour objectif premier d'encourager les activités dans les domaines de l'éducation, de l'art et de la culture à destination des jeunes, et de contribuer efficacement à jeter un pont entre

la population et les médias. Elle s'attache avant tout à inciter les enfants et les jeunes adultes à communiquer de manière responsable avec ce grand support qu'est le «livre» et avec les médias audiovisuels.

La scène et les musées sont aussi, pour les générations à venir, des ouvertures sur la culture, par le biais des œuvres des maîtres anciens ou celles des jeunes artistes rebelles de notre temps. Pour

développer de nouveaux projets culturels, la fondation a trouvé des partenaires compétents comme la Fondation du patrimoine culturel prussien, l'Ile des Musées de Berlin et la Staatsoper de Vienne.

La fondation organise également des séminaires, des ateliers, des spectacles et d'autres manifestations, toujours dans le but de faciliter l'accès des jeunes à l'éducation et à la culture.

Pour de plus amples informations:

<http://www.ursula-luebbe-stiftung.de>

## Sales agents for publications of the Council of Europe Agents de vente des publications du Conseil de l'Europe

### **BELGIUM/BELGIQUE**

La Librairie européenne SA  
50, avenue A. Jonnart  
B-1200 BRUXELLES 20  
Tel.: (32) 2 734 0281  
Fax: (32) 2 735 0860  
E-mail: [info@libeurop.be](mailto:info@libeurop.be)  
<http://www.libeurop.be>

Jean de Lannoy  
202, avenue du Roi  
B-1190 BRUXELLES  
Tel.: (32) 2 538 4308  
Fax: (32) 2 538 0841  
E-mail: [jean.de.lannoy@euronet.be](mailto:jean.de.lannoy@euronet.be)  
<http://www.jean-de-lannoy.be>

### **CANADA**

Renouf Publishing Company Limited  
5369 Chemin Canotek Road  
CDN-OTTAWA, Ontario, K1J 9J3  
Tel.: (1) 613 745 2665  
Fax: (1) 613 745 7660  
E-mail: [order.dept@renoufbooks.com](mailto:order.dept@renoufbooks.com)  
<http://www.renoufbooks.com>

### **CZECH REPUBLIC/RÉPUBLIQUE TCHÈQUE**

Suweco Cz Dovoz Tisku Praha  
Ceskomoravska 21  
CZ-18021 PRAHA 9  
Tel.: (420) 2 660 35 364  
Fax: (420) 2 683 30 42  
E-mail: [import@suweco.cz](mailto:import@suweco.cz)

### **DENMARK/DANEMARK**

GAD Direct  
Fiolstæde 31-33  
DK-1171 COPENHAGEN K  
Tel.: (45) 33 13 72 33  
Fax: (45) 33 12 54 94  
E-mail: [info@gaddirect.dk](mailto:info@gaddirect.dk)

### **FINLAND/FINLANDE**

Akateeminen Kirjakauppa  
Keskuskatu 1, PO Box 218  
FIN-00381 HELSINKI  
Tel.: (358) 9 121 41  
Fax: (358) 9 121 4450  
E-mail: [akatilaus@stockmann.fi](mailto:akatilaus@stockmann.fi)  
<http://www.akatilaus.akateeminen.com>

### **FRANCE**

La Documentation française  
(Diffusion/Vente France entière)  
124, rue H. Barbusse  
F-93308 AUBERVILLIERS Cedex  
Tel.: (33) 01 40 15 70 00  
Fax: (33) 01 40 15 68 00  
E-mail: [commandes.vel@ladocfrancaise.gouv.fr](mailto:commandes.vel@ladocfrancaise.gouv.fr)  
<http://www.ladocfrancaise.gouv.fr>

Librairie Kléber (Vente Strasbourg)  
Palais de l'Europe  
F-67075 Strasbourg Cedex  
Fax: (33) 03 88 52 91 21  
E-mail: [librairie.kleber@coe.int](mailto:librairie.kleber@coe.int)

### **GERMANY/ALLEMAGNE**

#### **AUSTRIA/AUTRICHE**

UNO Verlag  
August Bebel Allee 6  
D-53175 BONN  
Tel.: (49) 2 28 94 90 20  
Fax: (49) 2 28 94 90 222  
E-mail: [bestellung@uno-verlag.de](mailto:bestellung@uno-verlag.de)  
<http://www.uno-verlag.de>

### **GREECE/GRÈCE**

Librairie Kauffmann  
28, rue Stadiou  
GR-ATHINAI 10564  
Tel.: (30) 1 32 22 160  
Fax: (30) 1 32 30 320  
E-mail: [ord@otenet.gr](mailto:ord@otenet.gr)

### **HUNGARY/HONGRIE**

Euro Info Service  
Hungexpo Europa Kozpont ter 1  
H-1101 BUDAPEST  
Tel.: (361) 264 8270  
Fax: (361) 264 8271  
E-mail: [euoinfo@euoinfo.hu](mailto:euoinfo@euoinfo.hu)  
<http://www.euoinfo.hu>

### **ITALY/ITALIE**

Libreria Commissionaria Sansoni  
Via Duca di Calabria 1/1, CP 552  
I-50125 FIRENZE  
Tel.: (39) 556 4831  
Fax: (39) 556 41257  
E-mail: [licos@licosa.com](mailto:licos@licosa.com)  
<http://www.licosa.com>

### **NETHERLANDS/PAYS-BAS**

De Lindeboom Internationale Publikaties  
PO Box 202, MA de Ruyterstraat 20 A  
NL-7480 AE HAAKSBERGEN  
Tel.: (31) 53 574 0004  
Fax: (31) 53 572 9296  
E-mail: [books@delindeboom.com](mailto:books@delindeboom.com)  
<http://home-1-worldonline.nl/~lindeboo/>

### **NORWAY/NORVÈGE**

Akademika, A/S Universitetsbokhandel  
PO Box 84, Blindern  
N-0314 OSLO  
Tel.: (47) 22 85 30 30  
Fax: (47) 23 12 24 20

### **POLAND/POLOGNE**

Główna Księgarnia Naukowa  
im. B. Prusa  
Krakowskie Przedmiescie 7  
PL-00-068 WARSZAWA  
Tel.: (48) 29 22 66  
Fax: (48) 22 26 64 49  
E-mail: [inter@internews.com.pl](mailto:inter@internews.com.pl)  
<http://www.internews.com.pl>

### **PORTUGAL**

Livraria Portugal  
Rua do Carmo, 70  
P-1200 LISBOA  
Tel.: (351) 13 47 49 82  
Fax: (351) 13 47 02 64  
E-mail: [liv.portugal@mail.telepac.pt](mailto:liv.portugal@mail.telepac.pt)

### **SPAIN/ESPAGNE**

Mundi-Prensa Libros SA  
Castelló 37  
E-28001 MADRID  
Tel.: (34) 914 36 37 00  
Fax: (34) 915 75 39 98  
E-mail: [libreria@mundiprensa.es](mailto:libreria@mundiprensa.es)  
<http://www.mundiprensa.com>

### **SWITZERLAND/SUISSE**

Adeco – Van Diermen  
Chemin du Lacuez 41  
CH-1807 BLONAY  
Tel.: (41) 21 943 26 73  
Fax: (41) 21 943 36 05  
E-mail: [info@adeco.org](mailto:info@adeco.org)

### **UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI**

TSO (formerly HMSO)  
51 Nine Elms Lane  
GB-LONDON SW8 5DR  
Tel.: (44) 207 873 8372  
Fax: (44) 207 873 8200  
E-mail: [customer.services@theso.co.uk](mailto:customer.services@theso.co.uk)  
<http://www.the-stationery-office.co.uk>  
<http://www.itsofficial.net>

### **UNITED STATES and CANADA/ ÉTATS-UNIS et CANADA**

Manhattan Publishing Company  
2036 Albany Post Road  
CROTON-ON-HUDSON,  
NY 10520, USA  
Tel.: (1) 914 271 5194  
Fax: (1) 914 271 5856  
E-mail: [Info@manhattanpublishing.com](mailto:Info@manhattanpublishing.com)  
<http://www.manhattanpublishing.com>

**Council of Europe Publishing/Éditions du Conseil de l'Europe**

F-67075 Strasbourg Cedex

Tel.: (33) 03 88 41 25 81 – Fax: (33) 03 88 41 39 10 – E-mail: [publishing@coe.int](mailto:publishing@coe.int) – Website: <http://book.coe.int>

