

SALUT ! ÇA VA ?



Photo: Igor Pavlov

**Partager sa table :
s'ouvrir et se découvrir!**



ÉDITO / OLGA KUKHARENKO

Nos chers amis,

Ce numéro de la revue sort dans un contexte particulier, à un moment bien compliqué pour le monde entier si tragique pour les uns, si bouleversant pour les autres.

A peine sortis d'un état de détresse morale et de perplexité, nous avons pris la décision de poursuivre notre action simple et humaine, de continuer à faire découvrir et aimer les richesses qui nous enchantent, dans le climat de bienveillance et d'échange qui a toujours prévalu pour nous depuis le tout premier numéro. Il nous importait toujours de créer pour la francophonie et la langue française, réunir sur nos pages des gens enthousiastes des quatre coins du monde ; faire vivre l'amitié des peuples ; offrir de l'harmonie aux âmes, de la joie aux cœurs ; rendre la vie plus belle ... comme nous pouvons le faire, à notre petit niveau. Les messages de soutien de la part de nos amis, collègues, ceux qui attendent aujourd'hui la sortie de leur revue préférée nous ont beaucoup encouragés.

Partons, donc, ensemble à la découverte des traditions et des rites gastronomiques des peuples du monde ! Régalons-nous des saveurs et des couleurs des repas traditionnels ! Apprécions la richesse des représentations de la nourriture dans la littérature et les arts !

Bonne lecture et bon appétit si vous décidez de préparer un des plats proposés par nos auteurs !

Table des matières

- P.3 LE MESSAGE DU FIGARO**
Irina Korneeva
- P.8 NOS TABLES, CULTURELLES, IDENTITAIRES ET POLITIQUES**
Pascal Lardellier
- P.10 À TABLE AVEC LES ÉCRIVAINS FRANÇAIS**
Éric Sautrel
- P.15 UN PETIT DÉJEUNER POSTE-MODERNISTE**
Natalia Kireeva
- P.16 DALI CUISINIER**
Olga Kukharenko
- P.20 ESPAGNE – FRANCE : UN DIALOGUE DES CULTURES PASSIONNANT !**
Lilyana Rubio Platero, ÉlodieRa ma, Marion Martinez
- P.24 LA CUISINE DE HUAIYANG : EXQUISE ET RAFFINÉE**
Chu Weilin
- P.27 INDE, UN PAYS AUX MILLE SAVEURS**
Palak Mehta
- P.28 À LA TABLE SUISSE ALÉMANIQUE**
Marta Bickel
- P.30 LE COUSCOUS, ENTRÉ AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO**
Nebbah Abadi
- P.32 BIENVENUE À LA TABLE TCHÉTCHÈNE !**
Aza Yakhyaeva, Murad Nininov
- P.34 LA CUISINE CANTONAISE**
Ji Ye
- P.36 CES METS QUI VIENNENT DE RUSSIE**
Anne-Marie Guido
- P.39 UN PROJET SCOLAIRE BIEN SAVOUREUX**
Egor Prokopiève
- P.41 LE BON GOÛT A DROIT DE CITÉ**
Pascal Lardellier
- P.42 LES FESTIVALS DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE**
Katerina Garder
- P.45 « LETTRES DU TEMPS PASSÉ »**
Galina Odintsova

Salut ! Ça va ?

ISSN 2500-4069

Porté au registre du Service fédéral du contrôle dans le domaine de la communication, des technologies d'information et des médias de masse sous le numéro ПИ № ФС77-63908

№ 2 (65) avril 2022

Rédactrice en chef : Olga N. Kukharenko

Rédaction :

Anne-Marie Guido à Nantes

Irina Korneeva à Paris

Elena Seyitmedova à Tsiolkovski

Laëtitia Giorgis à Valence

Mise en page : Mikhail Kobzar à Moscou

Publié le 10 avril 2022

Imprimé à la SARL «Tipographia» Adresse de l'imprimerie :

55, rue Politechnicheskaya, Blagovetchtchensk

Tirage 30 exemplaires 12+ Diffusé gratuitement

Fondateur : @Université pédagogique d'Etat de Blagovetchtchensk

Adresse de la rédaction et du fondateur: 104, rue Lénine, Blagovetchtchensk, région Amourskaya, 675000

Licence ЛР № 040326 délivrée le 19 décembre 1997

Maison d'édition de l'Université pédagogique d'Etat de

Blagovetchtchensk

salutcava2004@gmail.com aefra.wordpress.com/salut-ca-va





IRINA KORNEEVA
Paris (France)

C'est dur d'allumer la télé aujourd'hui. C'est dur tout court. Et c'est dix fois plus dur si tu es d'origine Russe. Les articles de presse ne font pas exception. On est obligé de s'informer mais on le fait presque par auto-torture. Car on est obligé de savoir ce qui se passe.

C'est par hasard, grâce à une amie, que je tombe un jour sur un article du Figaro Magazine « Vive la Russie quand même ». Un journaliste a exprimé dans cette chronique son soutien pour la culture russe. Il a critiqué le boycott des artistes, qu'il trouve « idiot », et a pris la défense d'œuvres qui appartiennent aujourd'hui à l'humanité et font partie du patrimoine mondial. « Guerre et Paix », « Anna Karénine », « Le lac des Cygnes », « La Dame de Pique »... A qui profite réellement leur interdiction dans certains établissements ?!

Après quelques simples recherches sur Internet, je découvre que Jean-Christophe BUISSON est un historien, auteur de plusieurs ouvrages et directeur adjoint du Figaro Magazine. Sans tarder, je lui adresse un courriel afin de le remercier d'abord. Oui, le remercier pour sa position, sa prise de parole et sa lucidité en cette époque trouble. Pour lui dire aussi que son texte nous a fait du bien, à ma copine Tania, à moi et, sans aucun doute, à beaucoup d'autres lecteurs non-indifférents au sujet. Je lui propose également un rendez-vous en vue d'une interview pour « Salut ! Ça va ? »

Un retour à mon mail m'arrive dans l'heure. Nous nous rencontrons quelques jours plus tard à Paris, sur les Grands Boulevards, à deux pas de la rédaction du Figaro. Comme je l'ai écrit par la suite sur ma page Facebook, c'était l'interview la plus « thérapeutique » de ma vie.



Monsieur Buisson, la première question que je voudrais vous poser, c'est d'où venait cette envie de défendre la culture russe ?

La culture est toujours supérieure aux conflits. Les conflits s'arrêtent toujours, alors que la culture ne s'arrête jamais. A un moment donné ce conflit va s'arrêter et on retrouvera quelque chose qui a été mis entre parenthèses, qui s'est maintenu parce que pendant ces événements tragiques on peut continuer à lire, à écouter de la musique, à aller au cinéma. La culture, on la vit en permanence. Elle survivra. Vous n'étiez pas seule à réagir à mon article et je n'étais pas tout seul à penser cela. J'ai reçu énormément de courriers. Beaucoup de gens m'ont écrit en disant qu'il était stupide d'associer la culture à ce qui se passe. La culture c'est quelque chose qui par définition rapproche les gens, c'est quelque chose qui est contraire aux conflits. Ce qui ne veut pas dire que la culture ne se nourrit pas des conflits. Régis Wargnier, le réalisateur du film « Est-Ouest » (avec Sandrine Bonnaire, Catherine Deneuve, Sergueï Bodrov et Oleg Menchikov) qui adore la Russie et qui a beaucoup d'amis russes est lui aussi effondré par ces décisions. Ce week-end, il fait un petit festival dans sa ville et il présente justement le film « Est-

Ouest » pour parler de cette culture. Lui c'est un fou de la culture russe. Vous savez, ce que j'adore chez les Russes c'est que justement cette grande culture elle est évidente chez tous les Russes quel que soit leur niveau social. Parfois j'ai discuté avec des chauffeurs de taxi en Russie et il m'est arrivé de leur parler de Dostoïevski. Je ne suis pas sûr qu'on puisse discuter de Victor Hugo avec un chauffeur de Paris.

La société française est aujourd'hui partagée en deux parties. Il y a des gens, comme vous et comme Régis Wargnier qui soutiennent la culture russe et plaignent le peuple. Et pour l'autre partie, c'est une raison de plus de critiquer la Russie. Je m'aperçois que la russophobie en France ne date pas d'hier. A votre avis, d'où vient ce phénomène ?

La première raison objective réside dans le fait que la plupart des gens qui parlent de la Russie et qui généralisent ce qui se passe ne sont jamais allés en Russie. Ils ne connaissent ni la Russie, ni la culture ni la littérature ni le peuple russe. Ils ont une vision déformée de la réalité par la méconnaissance. C'est un problème lointain qui remonte deux siècles en arrière, à l'ouvrage « Russie en 1839 » d'Astolphe de Custine (1790-1857). Tous les clichés qu'on



peut avoir sur la Russie amplifiés aujourd'hui avec ce conflit viennent de là. Il est intéressant de noter qu'après la Seconde guerre mondiale Coutine a été ré-édité en France dans l'idée d'anti-communisme. Cette russophobie est ancrée, malheureusement, dans la partie de la culture française. Mais je pense que les gens qui sont allés au moins une fois en Russie, voient les choses différemment. Deuxièmement, ce que je retrouve dans la situation actuelle, c'est ce que j'ai moi-même vécu à la fin des années 90 avec la Serbie. J'ai beaucoup couvert l'ex-Yougoslavie après les guerres de 1995. J'y suis allé une cinquantaine de fois. Je retrouve les mêmes mécanismes et cela m'avait beaucoup heurté à l'époque. J'ai un peu souffert de ça. Je revenais de Belgrad où j'ai

assisté à des bombardements et où des civiles étaient tués. Un journaliste chinois a été tué, je l'avais rencontré quelques jours avant. Ces gens-là sont des innocents. Aux yeux du monde, tous les Serbes « étaient complices » par la naissance, par le fait d'être nés Serbes. Les Russes c'est 146 millions d'habitants et on pense ici en France qu'ils sont tous pareils.

DU FESTIVAL DU FILM À HONFLEUR AU... HOLLYWOOD RUSSE

Quand vous dites que ce sont surtout des personnes qui n'ont jamais mis leurs pieds en Russie, qui s'en expriment de manière négative, cela sous-entend que vous-même, vous y êtes allé ?

Oui. J'y suis allé par extension de mes voyages en Serbie, et quand vous y allez, vous avez envie d'aller plus loin, de visiter le pays - grand frère slave avec qui partager des histoires communes. Donc comme à l'époque j'étais rédacteur en chef Culture du Figaro Magazine, j'y suis allé pour des raisons culturelles, faire des reportages culturels. Je suis allé un peu partout. Le premier grand reportage que j'ai fait c'était à Moscou dans les studios de Mosfilm. Comme je m'occupais du cinéma, j'aimais bien la Russie et sa culture même sans y être encore allé, je me retrouvais souvent au Festival du film russe à Honfleur y compris dans le jury. Une année j'ai même fait venir Andreï Makine, qui est un ami.

Vous connaissez Andreï Makine ?

Je le connais très bien ! C'est vraiment un très bon ami. On s'est retrouvé quelques fois dans le jury. Il y avait des films produits par Mosfilm qui était un partenaire du Festival. Il s'agit aussi bien de vieux films que de films et de dessins animés récents. Je me suis dit que ce serait intéressant de voir les studios et de visiter un jour cet Hollywood russe (sourire). En plus, contrairement à Lenfilm (les studios situés à la ville de Saint-Petersbourg appelée Léninegrad à l'époque soviétique d'où le nom « Lenfilm »), Mosfilm n'a pas disparu complètement. Cette société de production existe toujours. Elle n'a pas été vendue par morceaux comme d'autres studios des pays anciennement communistes. Mosfilm existe grâce à son président Karen Shakhnazarov avec une structure financière autonome, ce qui permet d'avoir gardé des décors, des archives, des costumes, du matériel et surtout des films, ces bobines qui datent des années 20-30 du XXème siècle. C'était un petit miracle pour moi. On est parti avec un photographe passer une semaine très chargée avec l'équipe de direction de Mosfilm.

Qu'est-ce que vous avez pensé alors de cet Hollywood russe ?





C'était impressionnant. Il ne faut pas oublier qu'au début des années 20 chaque studio, à Hollywood, avait son territoire. Et là, à Moscou, on sent bien que c'est un peu le même principe. C'est une ville dans la ville et surtout tout est dans un parfait état grâce à l'investissement de l'Etat. Les studios ont été modernisés, le matériel y est vraiment de très bonne qualité. Et en même temps, il y a un côté très ancien y compris dans la façon de travailler. Le soin, la qualité et les techniques de travail perdurent. On voulait photographier des tanks, mais on

n'a pas pu le faire car Nikita Mikhalkov, le célèbre réalisateur russe, était en train de tourner son « Soleil Trompeur 2 » et il n'y avait plus de chars disponibles. C'était vraiment impressionnant ! Il y avait plusieurs villages reconstitués en dur, des villages d'époque qui servent notamment pour produire des séries télé. Quand on a fait notre reportage, on s'est rendu compte que pour la plupart des gens, Mosfilm c'était les films d'Einstein ou de Tarkovski. Donc c'est du cinéma soviétique et depuis, plus rien, mais si ! Il y a beaucoup de choses, à tel point que quand on y était, beaucoup d'Allemands et d'Italiens venaient tourner à Mosfilm pour se servir du matériel, très performant. Cela nous permettait aussi de montrer une image de la Russie qui n'est pas un pays pauvre survivant après le post-soviétisme. Non, non, il y a de la créativité, de l'inventivité, de la modernité dans la culture car Mosfilm est très respectueux des films soviétiques qui sont techniquement souvent extraordinaires. Et là-dedans, il n'y a ni politique ni idéologie. Ils ont tourné la page, mais ils ont une belle richesse culturelle, du patrimoine. Ils respectent, cultivent et entretiennent tout cela, tout en étant dans la création et dans la modernité.

En regardant vos reportages sur plusieurs pages, avec de très jolies photos, je vois que vous avez poursuivi vos découvertes de la Russie tantôt en Transsibérien tantôt sur le fleuve Volga. Était-ce un hasard ?

Tous les ans on fait une série d'été dans le Figaro Magazine. Une fois, cette série d'été a été consacrée aux sources des grands fleuves : à la source de l'Amazone, du Nil, du Mékong. J'ai alors proposé de faire la source de la Volga et d'y faire les premiers kilomètres. Quand on pense à la Volga, on pense à ce fleuve qui fait parfois plusieurs kilomètres de largeur, mais vous savez, en réalité, ça démarre comme une toute petite fontaine, un tout

petit ruisseau (rire) qui passe sous terre et resurgit des kilomètres plus loin. C'était intéressant aussi de voir que quand on sort de Moscou ou de Saint-Petersbourg, au bout de cinquante kilomètres, on est dans un pays qui est resté, je pense, le même depuis des siècles. Des villages avec des maisons encore en bois font partie du paysage et la vie quotidienne y reste assez rurale. Il n'y a pas un seul panneau en anglais. Alors qu'en se trouvant à Moscou et à Saint-Petersbourg on a souvent l'impression d'être à Berlin, à Paris ou à Rome. On a vite compris lors de ce voyage qu'il faudrait se débrouiller « à l'ancienne » car le GPS était inexistant. En revanche, on se comprenait avec les habitants même sans parler le russe.

Vous avez évoqué, au début, qu'avant même d'aller en Russie vous étiez déjà attiré par ce pays. Était-ce grâce à vos études et vos lectures ?

Oui. J'ai obtenu mon Bac littéraire et puis, avant d'intégrer l'Ecole supérieure de journalisme de Paris, j'ai suivi deux ans de classes préparatoires « à Normale Sup où on enseigne les grands classiques de la littérature et de l'histoire mondiale. Et très vite, on tombe sur la Russie, ce grand pays dont la culture est très riche. C'est une grande civilisation qui a influé sur une grande partie du monde. Et, en même temps, je n'ai pas beaucoup d'attrance pour la culture anglo-saxonne que j'apprécie à sa mesure. Je me sentais personnellement plus proche de la Russie parce que pour moi c'est un mystère. J'en ai été vraiment fasciné. On ne comprend pas la langue, on n'est pas obligé de comprendre l'alphabet (même si j'ai fini par le lire), c'est une civilisation qui longtemps était lointaine de la France et pourtant on trouve des affinités. Quand on lit de la littérature, il y a à la fois une forme de lyrisme ou de folie ou de fatalisme qu'on peut parfois retrouver dans la littérature française par petites touches. Quand on lit Dostoïevski, on est bouleversé.





GRAND REPORTER MAIS AUSSI UN PÈRE DE FAMILLE

Le Figaro c'est presque toute votre carrière. Cela fait plus de 20 ans que vous travaillez pour ce média.

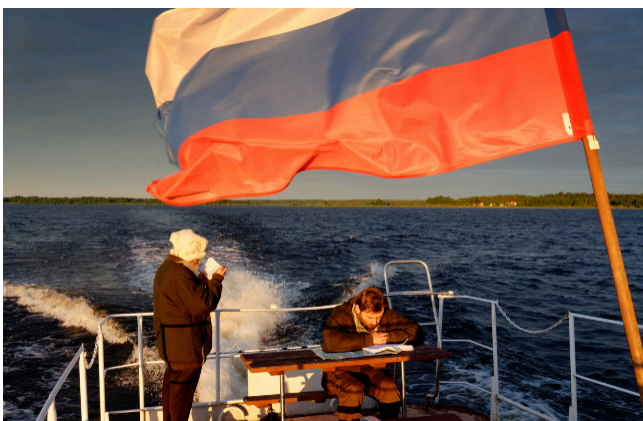
28 ans pour être précis.

J'imagine que vous en avez vu des événements, heureux ou tragiques, depuis presque 30 ans. Quel événement ayant eu lieu en France ou dans le monde vous a le plus marqué depuis le début de votre carrière ?

(après une longue pause) C'est une bonne question ! J'ai commencé en 1994, c'était encore l'époque de François Mitterrand et l'un de mes premiers reportages c'était la campagne électorale de Jacques Chirac en Corrèze, sa région natale. Ce qui est compliqué c'est que quand vous êtes journaliste, vous êtes tellement impliqué et vous vivez tellement de l'actualité et dans l'actualité que vous n'avez plus de recul personnel, vous ne pouvez plus

vous débarrasser du fait « qu'en septembre on va faire un tel numéro spécial, c'est un grand événement pour mon travail qui va m'occuper pendant un mois, deux mois, un an... » Et du coup, on ne sait plus faire la distinction entre un grand événement journalistique et une actualité très importante pour sa vie. Ce que je peux vous dire c'est que la naissance de mes deux filles c'est aussi un événement important dans ma vie ! Personnellement, je pense qu'un tournant important dans ma vie c'est quand j'ai couvert la guerre civile en Albanie en 1997. On s'est fait tirer dessus avec un autre journaliste et deux autres photographes, on s'est fait mitrailler notre voiture par des rebelles albanais. J'ai vraiment eu peur. Je me suis posé en me demandant si j'étais fait pour ça, si j'étais fait pour faire du journalisme de guerre. A cette époque, ma deuxième fille avait deux ans. Quand je suis rentré de ce reportage, elle m'a ouvert la porte et m'a dit : « Bonjour Jean-Bernard ! » (rire) Ce n'était pas mon prénom et surtout ce n'était pas

« papa ». Là je me suis dit que je pars-je reviens, je pars-je reviens, et je suis peut-être en train de perdre ma famille. J'ai peut-être l'occasion d'écrire des livres, et peut-être que je suis fait aussi pour ça. Je voyais que les photographes qui par-



tient avec moi étaient tous des personnes extraordinaires et ils avaient du courage et étaient presque suicidaires alors que moi-même j'étais peut-être trop rationnel. J'en ai refait à l'occasion à Kosovo, Haut-Karabakh il y a deux ans, etc. Mais j'ai choisi finalement une carrière de rédacteur en chef, directeur de la rédaction, journaliste de télé, auteur de livres. Et c'était peut-être ça l'événement important dans ma carrière. Je remercierai peut-être un jour ces guerriers albanais qui m'ont tiré dessus et qui, d'un seul coup, m'ont fait comprendre qu'il me fallait changer de voie. D'un point de vue égoïste, je pense que cette guerre civile en Albanie en 1997, que tout le monde a oubliée, a été importante voire décisive pour ma vie.

Et en parlant des personnalités, quelle personne que vous avez rencontrée grâce à votre métier vous a vraiment impressionné même s'il vous est sûrement difficile de vous souvenir de toutes vos interviews ?

J'ai été assez impressionné par Nicolas Sarkozy que je voyais un peu à distance. Il n'était pas loin parfois de la caricature qu'on faisait de lui. Je l'ai rencontré plusieurs fois à des déjeuners pour parler d'histoire. Vous savez, des politiques qui se préparent à des interviews, j'en ai vu beaucoup : ça se voit et ça s'entend. Mais je peux vous dire qu'à chaque fois qu'on a discuté d'histoire et de littérature, j'étais bluffé car ce n'était pas du tout l'image que j'avais de lui. Et d'ailleurs, un jour on a parlé... d'Anna Karénine ! Oui, oui ! Il m'a dit qu'il avait adoré ce livre et il en était même fasciné. Je pense que c'est son épouse Carla Bruni qui l'a initié à la littérature, à la culture, au cinéma. Après avoir été président, il s'est intéressé à des choses auxquelles il ne s'intéressait pas avant. C'est souvent le problème des hommes politiques de droit qui pensent que comme la culture ne produit pas de l'argent, c'est du temps perdu.

Vous êtes auteur de plusieurs livres, en plus, ce sont des livres d'histoire. Imaginons que vous

avez la chance de vivre en 2100. Seriez-vous intéressé de décrire l'époque dans laquelle on vit actuellement ?

Non. Aujourd'hui, je ne m'intéresse pas à mon époque. Je m'y intéresse professionnellement par mon métier, mais peut-être que, parce que je fais beaucoup d'histoire, je trouve que l'histoire d'il y a un siècle ou deux siècles était passionnante. Des Romains trouvaient que c'était mieux à l'époque des Grecques, au Moyen Âge on pensait à l'Antiquité... Mon époque me fait de la peine, elle me fait souffrir parfois, elle me fait pitié. J'ai l'impression que quand j'avais 20 ou 30 ans, j'étais beaucoup plus libre de penser et d'écrire. Ce n'est pas la même dimension qu'en Corée du Nord, bien sûr, mais je vois qu'il y a 30 ans je faisais librement une plaisanterie avec un jeu de mots alors qu'aujourd'hui on réfléchit trois fois, il y a des auto-censures. Si je fais cette comparaison, est-ce que je vais avoir des ennuis ? On ne va pas en prison, bien sûr, on n'est pas toujours attaqué en justice, mais on a droit aux accusations sur les réseaux sociaux, à des appels, des mails, des courriers et donc à un moment donné on va éviter ça. Cette époque souvent m'attriste. C'est pour ça que j'avais toujours envie de partir notamment en Europe balkanique ou en Russie ou dans le Caucase car j'y retrouvais une forme d'apaisement.

Vos reportages et vos souvenirs de voyages me donnent envie de partir à la découverte de mon pays que je ne connais pas assez, malheureusement. Je vous remercie encore d'avoir souhaité soutenir la culture russe et d'accorder une partie de votre temps à cette interview.

Encore une fois je vous le dis et n'oubliez pas cela : je ne suis pas seul ! Vraiment. Il y a d'autres confrères qui partagent mon point de vue. Ils ne sont pas obligés d'écrire pour exprimer cela. Mais ils pensent cela et ils sont prêts à soutenir des initiatives pour la culture russe pour bien



Le monastère Saint-Alexandre de Svir, près de Saint-Petersbourg. Il compte 23 églises, 1000 moines, 500 j) et 200 ans. Les murs sont en bois. Après la chute de l'URSS, beaucoup de monastères ont été rénovés, qui servent de lieux de prière et de centres de culture.

Mise sous le boisseau communiste durant soixante-dix ans, la foi orthodoxe russe est en plein renouveau. En témoigne la vitalité retrouvée de ses plus vieux monastères comme celui de Svir ou celui de Valaam, en Carélie, sur le lac Ladoga, où nous avons été accueillis plusieurs jours.

PAR NOTRE ENVOYÉ SPÉCIAL, JEAN-CHRISTOPHE BUISSON. PHOTOS : CHARLES XELTO

68 LE FIGARO MAGAZINE 28 NOVEMBRE 2014

28 NOVEMBRE 2014 - LE FIGARO MAGAZINE 69



VALAAM, UNE ÎLE OÙ SOUFFLENT LES VENTS DU NORD ET DE L'ESPRIT

Un service de prière orthodoxe dans la cathédrale de la Transfiguration du monastère de Valaam, sur le lac Ladoga. Il a été fondé en 1057 et compte 200 moines depuis plus de mille ans.



Les religieuses de Valaam. Elles ont été envoyées dans des camps de réfugiés pendant la guerre civile russe. Elles ont été libérées mais elles ont continué à vivre dans les conditions de la vie monastique.

montrer qu'on ne peut pas punir les artistes russes. C'est impensable ! Comme je vous l'ai dit, on a en France un ambassadeur qui est mon ami - Andreï Makine. Il y avait une réception dans l'Académie Française il y a quelques jours, il a surpris tout le monde en demandant s'il pouvait rester et si cela ne gênait pas qu'il restait. François Sureau lui a répondu : « Vous plaisantez Andreï, vous êtes là, à côté de moi justement pour montrer qu'on vous apprécie toujours autant ». J'avais le projet d'organiser une croisière Culture sur la mer Baltique qui devait avoir lieu au mois de mai mais on est obligé de l'annuler. On devait faire Copenhague, Helsinki, Saint-Petersbourg avec la visite de l'Ermitage et du Peterhof. Et il y en avait une autre sur la mer Noire

qui passerait par Odessa, Sébastopol, très compliqué, mais j'espérais le faire. Je sais que j'y arriverai, peut-être dans cinq ans, mais il ne faut pas perdre le lien. Aujourd'hui, le seul lien qu'on peut vraiment garder avec la Russie c'est la culture ! C'est la culture qui nous permet de communiquer et de partager des choses.

Crédit Photos : Nathalia Duplinskaya, Figaro Magazine, archives personnelles de Jean-Christophe BUISSON

Sont utilisés les reportages de Jean-Christophe BUISSON parus dans le Figaro Magazine le 16/08/2013 et 28/11/2014.

→ irinadeblago@gmail.com

NOS TABLES, CULTURELLES, IDENTITAIRES ET POLITIQUES



**PASCAL
LARDEQUIER**
Professeur, auteur
Dijon (France)

LA TABLE, QUOTIDIENNE ET IMMuable

Woody Allen avait joliment détourné les célèbres questions du philosophe : « qui suis-je ? Où vais-je ? ... », en y ajoutant un très concret : « et qu'est-ce qu'on mange ce soir !? ». « Qu'est-ce qu'on mange, oui, mais avec qui, surtout !? ». Derrière les boutades, rappelons que se nourrir relève tout à la fois d'une activité biologique et sociale, d'un acte symbolique, d'un comportement culturel et d'une affirmation identitaire. L'homme mange des signes, des règles, des codes et des lois, et quand il ingurgite des aliments, il incorpore aussi de la mémoire et de l'histoire. Se nourrir, cela revient à inviter sur sa table ce qui est consommable, en évinçant ce qui ne l'est pas. Et derrière cette première clôture, se niche une série d'oppositions anthropologiques : « bon/mauvais », « pur/impur », « culturel/naturel », « prescrit/proscrit ». Une multitude de paramètres culturels et diététiques entrent en ligne de compte pour agencer tout cela en système cohérent. Car pour cuisiner, on doit respecter un ordre général, des possibilités de mélanges.

Bref, la chose alimentaire est tout sauf simple, et tout est complexe sur nos tables, codées culturellement. Et d'autant plus que le contenu de nos assiettes vit une incroyable recomposition depuis quelques années. En matière alimentaire, les choses ont bien plus changé en cinq décennies que pendant les cinq siècles précédents. Et demain, nos assiettes prendront encore en compte le goût des aliments, mais surtout la protection conjointe de notre santé et de notre

« Convaincus que l'art de bien manger et de bien boire est un acte culturel, social et politique, une manière de s'inscrire dans le monde, une façon de définir son identité, nous avons souhaité affirmer la nécessité d'agir en faveur de la reconnaissance de la cuisine en général et de rappeler qu'elle est un élément essentiel du patrimoine et de l'identité culturelle des hommes » (Lettre d'information n°1, 2009)

Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires



environnement, ainsi que le sort des animaux.

Le mangeur hypermoderne n'est plus tout à fait le représentant d'une tradition immuable, qui voyait nos ancêtres assignés à une pitance rimant avec subsistance. Souvent tributaire de l'industrie agro-alimentaire et pris dans des rythmes alimentaires toujours plus rapides, le mangeur postmoderne compose ses repas en déconstruisant les logiques antérieures.

Des nourritures ingurgitées au quotidien à la nourriture imaginaire habitant nos souvenirs, notre identité reste largement attachée à des aliments prétendument nationaux ou culturels, constitutifs de ce que nous sommes. Notre mémoire personnelle reste largement corrélée à ces « plats de l'enfance », mets familiaux qui constituent autant de petites madeleines intimes gardées dans un coin du cœur et de l'estomac, et que l'on remange avec plaisir et nostalgie, en tentant de retrouver, secrètement, « le goût de Maman ».

RITES DE TABLE, CIRCULARITÉ DU DON...

Donner, recevoir, rendre... On se souvient que c'est autour de la circularité impulsée par cette boucle du donné, du reçu et du rendu dans les rapports sociaux que Marcel Mauss a proposé un formidable logiciel du social, permettant une lecture profonde de nos relations.

Les rites procèdent avant tout d'un échange symbolique. En ce sens, les cérémonies de table, familiales et amicales, engendrent originellement la société. Elles procèdent d'une ouverture sur autrui, d'une célébration de valeurs, d'un échange de dons matériels et symboliques, d'une surenchère d'attentions et de mets, sachant que « les liens prévaudront sur les biens ». Le rythme de la vie quotidienne édulcore ce cycle, le jouant sur un mode mineur. Les rites de table le mettent en scène et le dramatisent. Ils constitueront des souvenirs résistants au temps. Surtout, chacun sait que c'est autour de ces tables que se constituent ces petits souvenirs qui au bout des ans, auront

¹ L'adjectif « maussien » renvoie à Marcel Mauss, anthropologue ayant théorisé dans son célèbre Essai sur le don (1923) cette boucle du donné, du reçu dont il va être question ici.



produit la mémoire et la nostalgie de la famille, quand elle s'en est allée...

Dans l'hospitalité envisagée comme corps de pratiques rituelles, la dimension symbolique outrepassa le caractère fonctionnel de l'échange. En vertu d'un paradoxe, la gratuité n'y a pas de prix. Sinon, chacun paye sa part, sans être l'obligé de quelqu'un, sans avoir à bientôt « rendre la pareille ». Les logiques d'honneur à l'œuvre dans l'hospitalité domestique seraient alors remplacées par une logique contractuelle. Et il serait incongru de faire des photos de groupe d'un repas d'affaires ; car le propos n'y est pas de « se faire des souvenirs », mais plus pragmatiquement, de faire des affaires.

Refuser de jouer le jeu de l'hospitalité et de répondre à ses obligations d'accueil, ceci revient à refuser de souscrire à une règle sociale originelle, en ne respectant pas les lois implicites qui imposent d'accorder à autrui considération, sauf



à altérer, voire aliéner la suite des relations engagées. Refuser l'hospitalité, c'est se placer en retrait, ou à l'écart de la ronde sociale.

Aux antipodes d'une vision utilitariste des rapports sociaux, les cérémoniaux d'accueil familiaux et domestiques dont il va être question maintenant relèvent d'un don/contre-don, perpétuant ce cycle « du donné, du reçu et du rendu ». Mais là, ce ne sont pas seulement les biens, les fêtes et les honneurs qui circulent (pour référer au texte de Mauss), mais les êtres mêmes, objets et sujets de la transaction.

C'est soi-même que l'on donne, en recevant autrui. Prenant là en compte la confondante polysémie du mot intérieur, cet intérieur que l'on dévoile, et dont on ne sait pas au juste s'il s'agit du foyer ou de la personne. Et le contexte domestique, ritualisé, sert de scène à la relation ainsi célébrée, qui appellera une célébration prochaine. Recevoir, c'est accepter d'être présent à autrui. Présent, comme adjectif, et substantif, surtout. Donc cadeau et don de nous-mêmes pour ceux qui nous sont proches et chers.

En conclusion, nos tables, banales en apparence, car quotidiennes, routinières souvent, sont en fait d'une incroyable densité.

S'y révèlent des strates identitaires, culturelles, rituelles, anthropologiques profondes. L'âme des communautés et mêmes des nations s'y décèlent en filigrane. Partager sa table, c'est s'ouvrir, se découvrir, et offrir un peu de ce que l'on est. Manière de rappeler que nous sommes des êtres de chair et de sens.

Mots-clés : culture, cuisine, tradition, repas, rites de table

Crédit Photos :
Natalia DUPLINSKAYA et
Pascal LARDELLIER



Pascal Lardellier est Professeur (sciences de l'information-communication) à l'Université de Bourgogne (Dijon, France). Auteur d'une vingtaine d'ouvrages, il en a notamment plusieurs à les rites et l'anthropologie de l'alimentation : Opéra bouffe. Une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires (EMS, 2011), Rites, risques et plaisirs alimentaires (EMS, 2015), Sur les traces du rite. L'institution rituelle de la société (ISTE, 2020). Il vient de faire paraître en 2022 La bonne distance. Petite anthropologie d'une crise sanitaire (MkF) et S'aimer à l'ère des masques et des écrans (L'Aube). Il alimente son compte Twitter de fréquentes analyses sociologiques : @LardellierP

→ pascal.lardellier@u-bourgogne.fr

À TABLE AVEC LES ÉCRIVAINS FRANÇAIS



ERIC SAUTREL
Informaticien à Diocèse
de Paris
(France)

Le **Roman de Renart** a été rédigé en Français médiéval qui était une des nombreuses langues romanes (d'où le nom de roman), sous forme de petites histoires en vers, racontées par les troubadours. L'imprimerie n'existait pas et les rimes facilitaient la mémorisation des quelque 80 000 vers. Les animaux servent de support à une critique sociale. La faim et le besoin de trouver la nourriture sont omniprésents.

Quelques siècles plus tard, les protagonistes de **Gargantua** n'ont plus ces problèmes. Considéré comme le premier roman moderne, le texte sous un abord comique «Pour ce que rire est le propre de l'homme», se révèle très complexe. Le champ lexical utilisé, extrêmement riche et imagé, reflète la vision d'une langue débarrassée des codes stricts. **François Rabelais** nous invite dans l'introduction à «sucer la substantifique moelle». La nourriture symbolise la connaissance et sert de support au projet humaniste de l'auteur dont on récolte les fruits en basculant de «viandes grasses» à «nourritures» au sens spirituel. La scène décrit le repas de Gargantua pendant sa formation sophiste.

Le repas est synonyme de bonheur et à ce titre on le retrouve associé à la femme. Avec **Le Beaujolais nouveau est arrivé**, **René Fallet** signe un roman sur l'amitié, le partage, les choses simples, la jouissance du moment et du vin ! Ici, femme et nourriture fusionnent dans une notion indifférenciée de plaisirs.

Zola, dans **l'Assommoir**, décrit le monde ouvrier, sa misère, son chômage et le fléau de l'alcoolisme. Gervaise, qui aime inviter, fête sa blanchisserie avec un re-

Il existe de multiples façons de présenter la France sur le thème de la nourriture dans la littérature. Vous pourrez lire un peu plus loin une sélection d'extraits qui sont une invitation à un voyage littéraire et culinaire entre le XII^e et le XX^e siècle.

Le français est râleur, grivois, généreux, il aime les plaisirs, la chair, la bonne chère, le vin, les amis et la distinction. Le grand gastronome Brillat-Savarin écrivait «Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit».

pas pantagruélique dont le plat principal est une oie. L'oie bien grasse et dodue la représente dans une scène à l'érotisme largement suggéré. Le vin y coule à flots.

Maupassant avec **Bel-Ami**, dépeint l'ascension sociale d'un homme qui utilise l'influence des femmes et une totale absence de morale pour arriver à ses fins. Ce roman très actuel montre les liens entre corruption, pouvoir, presse et argent. L'extrait se situe dans ses débuts. La notion de plaisir de ce repas à quatre est exacerbée par les descriptions très féminines de la nourriture.

Retour dans la France rurale. **Les vieux de la vieille** est une autre histoire d'amitié, thème cher à l'auteur. Trois anciens décident de se rendre à pied dans une maison de retraite. En chemin ils retrouvent un amour commun et se remémorent leur jeunesse. La scène se situe avant leur départ, au cours d'un banquet bien arrosé.

La réalité de **Balzac** dépasse la fiction de ses personnages. Il était un fin gourmet, créateur du premier journal gastronomique en 1831 «Le Gourmet». Lorsqu'il écrivait, il se nourrissait peu, travaillait 18 h et buvait jusqu'à 50 cafés par jour. Une fois le roman terminé, sa boulimie d'écriture se transformait en boulimie gourmande, sans glotonnerie «Tous les hommes mangent ; mais très peu savent manger». Vous pourrez le constater dans ce portrait de l'écrivain par son éditeur. Il sera suivi par «**Peau de chagrin**», un texte sur le désir et



le coût de son assouvissement. Un pacte avec le diable, abordé ici avec la découverte de la haute société et de ses fastes. L'expression «se réduire comme peau de chagrin» est passée dans le langage courant pour signifier la disparition inéluctable des ressources.

Dans **Madame Bovary**, l'héroïne, de situation modeste, épouse un médecin de campagne. Elle s'émerveille d'un monde inaccessible qu'elle entrevoit lors d'un repas organisé par le marquis d'Andervilliers ce qui la mènera à nouer des relations adultères pour tenter de vivre au-dessus de sa condition. Ce thème avait été abordé par Balzac auquel **Flaubert** rend hommage.

Nous quittons maintenant la cuisine «plaisir» avec «**Du côté de chez Swann**» qui est présenté pour la spécificité de son écriture. Ici, point d'ivresse, de banquets, de fêtes, mais le grand raffinement de repas, chez sa tante durant sa jeunesse, qui lui reviendront plus tard en mémoire avec les célèbres madeleines.

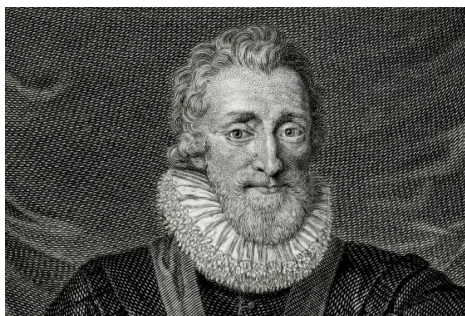
Georges Perec écrivait en se fixant des contraintes. **La vie mode d'emploi** en utilise un véritable réseau constitué de 42 prioritaires et 4 secondaires pour y dé-

crire les habitants d'un immeuble imaginé à plat. L'intrigue se déplace d'un appartement à l'autre selon le problème du cavalier aux échecs. L'extrait présente un dîner organisé autour d'une couleur.

J.K. Huysmans dans la même veine dépeint un repas monochrome, aux mets rares, dans lequel le personnage principal, es-thète, décadent et maladif, fête le deuil de sa virilité.

Concluons avec le roi Henri IV

« Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre »



Bonne lecture !

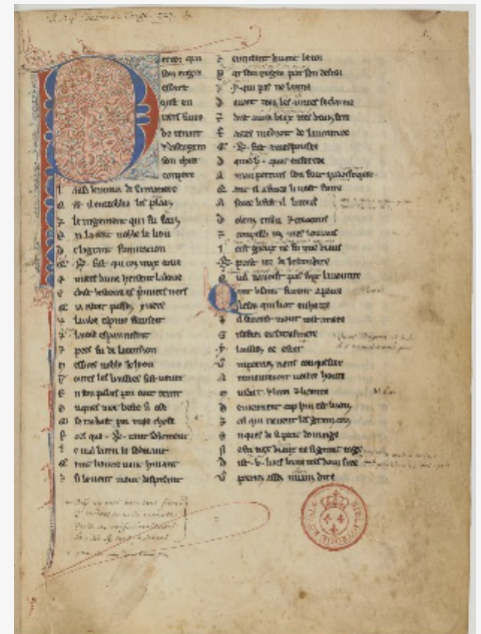
Le beaujolais nouveau est arrivé (René Fallet 1975)

Germaine Lafrezique apparut, issue de la cuisine en même temps qu'une enivrante bouffée de petit salé aux choux. Ronde navet, rose carotte, fraîche salade, c'était un solide légume de soixante ans.



Le roman de Renart (Collectif 1170-1250)

Sans perdre de temps, il étend la patte sur le bord d'un panier, se dresse doucement, dérange la couverture, et tire à lui deux douzaines des plus beaux harengs. Ce fut pour aviser avant tout à la grosse faim qui le travailloit. D'ailleurs il ne se pressa pas, peut-être même eut-il le loisir de regretter l'absence de sel ; mais il n'avoit pas intention de se contenter de si peu. Dans le panier voisin frétilloient les anguilles : il en attira vers lui cinq à six des plus belles ; la difficulté étoit de les emporter, car il n'avoit plus faim.



Gargantua (Rabelais 1534)



Pissant alors un plein urinal, il s'asseyait à table, et, parce qu'il était de nature flegmatique, il commençait son repas par quelques douzaines de jambons, de langues de bœuf fumées, de boutargues, d'andouilles, et tels autres avant-coureurs du vin.

En même temps, quatre de ses serviteurs lui jetaient dans la bouche, l'un après l'autre, continuellement, de la moutarde à pleines pelletées. Puis il buvait un horrible trait de vin blanc pour se soulager les reins. Après, il mangeait, selon la saison, en fonction de son appétit, et il cessait de manger quand son ventre lui tirait.

L'assommoir (Zola 1876)

Gervaise portait l'oie, les bras raidis, la face suante, épanouie dans un large rire silencieux ; les femmes marchaient derrière elle, riaient comme elle ; tandis que Nana, tout au bout, les yeux démesurément ouverts, se haussait pour voir. Quand, l'oie fut sur la table, énorme, dorée, ruisselante de jus, on ne l'attaqua pas tout de suite. C'était un étonnement, une surprise respectueuse, qui avait coupé la voix à la société. On se la montrait avec des clignements d'yeux et des hochements de menton. Sacré matin ! quelle dame ! quelles cuisses et quel ventre ! [...] on l'aurait mangée comme ça, disait-elle, tant la peau était fine et blanche, une peau de blonde, quoi ! Tous les hommes riaient avec une gueulardise polissonne, qui leur gonflait les lèvres.

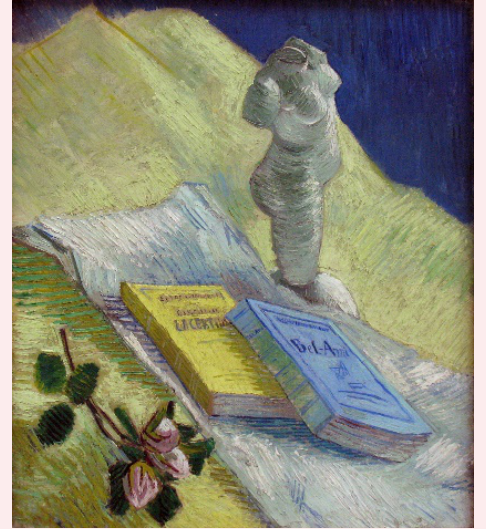
« Bel-Ami » (Maupassant 1885)

Les huîtres d'Ostende furent apportées, mignonnes et grasses, semblables à de petites oreilles enfermées en des coquilles, et fondant entre le palais et la langue ainsi que des bonbons salés,

Puis, après le potage, on servit une truite rose comme de la chair de jeune fille ; et les convives commencèrent à causer. [...]

On apporta des côtelettes d'agneau, tendres, légères, couchées sur un lit épais et menu de pointes d'asperges. [...]

On avait apporté le rôti, des perdreaux flanqués de cailles, puis des petits pois, puis une terrine de foie gras accompagnée d'une salade aux feuilles dentelées, emplissant comme une mousse verte un grand saladier en forme de cuvette. Ils avaient mangé de tout cela sans y goûter, sans s'en douter, uniquement préoccupés de ce qu'ils disaient, plongés dans un bain d'amour.



Balzac : portrait intime (Edmond Werdet 1859)

Le garçon apporta la carte des mets. Je lui fis signe de la présenter à la personne placée en face de moi, ce qu'il s'empressa de faire en s'inclinant avec respect.

« — Pas n'est besoin de carte, dit Balzac d'un ton ferme, en élevant sa voix à un diapason peu convenable...

Autant il était sobre dans sa furie de travail, autant, lorsqu'il se reposait, son appétit, aiguë par une longue abstinence, prenait tout à coup des proportions phénoménales : c'était un Vitellius alors !

Voici le menu du diner qu'il commanda ; il est de la plus scrupuleuse vérité, ainsi que tout ce qui va suivre.

Or, ce menu était pour lui seul.

En proie à une gastrite aiguë, je ne pris qu'un potage et le blanc d'une aile de volaille rôtie.

Un cent d'huîtres d'Ostende ;

Douze côtelettes de pré-salé au naturel ;

Un caneton aux navets ;

Une paire de perdreaux rôtis ;

Une sole normande ;

Sans compter les hors-d'œuvre, les fantaisies, telles qu'entremets, fruits, poires de Doyenné surtout, dont il avala plus d'une douzaine ; le tout arrosé de vins fins, délicats, des crus les plus renommés ;

Le café et les liqueurs.

Tout fut englouti sans miséricorde !

Il ne resta que les os et les arêtes !

Les personnes qui nous entouraient étaient stupéfaites.

Jamais elles n'avaient été témoins d'un appétit aussi prodigieux !

Comme, tandis qu'il mangeait et buvait, sa langue allait son train, les mots les plus heureux, les saillies les plus spirituelles s'échappaient sans cesse de ses lèvres.



Nos voisins, pour l'écouter, suspendaient leurs conversations.

Si, au concert du Conservatoire, il avait trôné, par son esprit seul, sur la brillante assemblée, — ici il trônait doublement, par son vaste appétit d'abord, par sa verve intarissable ensuite.

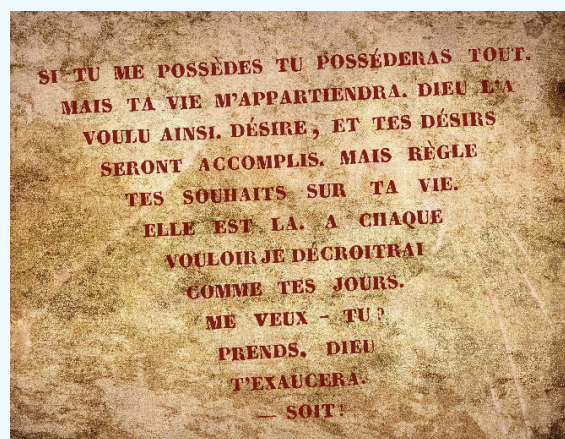
Son repas terminé, il me dit tout à coup et tout bas :

« — A propos, cher, avez-vous de l'argent? »

Je restai anéanti !

Peau de chagrin (Balzac 1831)

Les mets placés sous des dômes d'argent aiguisaient l'appétit et la curiosité. Les paroles furent assez rares. Les voisins se regardèrent. Le vin de Madère circula. Puis le premier service apparut dans toute sa gloire ; il aurait fait honneur à feu Cambacérès, et Brillat-Savarin l'eût célébré. Les vins de Bordeaux et de Bourgogne, blancs et rouges, furent servis avec une profusion royale. Cette première partie du festin était comparable, en tout point, à l'exposition d'une tragédie classique. Le second acte devint quelque peu bavard. Chaque convive avait bu raisonnablement en changeant de crus suivant ses caprices, en sorte qu'au moment où l'on emporta les restes de ce magnifique service, de tempétueuses discussions s'étaient établies ; quelques fronts pâles rougissaient, plusieurs nez commençaient à s'empourprer, les visages s'allumaient, les yeux pétillaient. Pendant cette aurore de l'ivresse, le discours ne sortait pas encore des bornes de la civilité ; mais les railleries, les bons mots s'échappaient peu à peu de toutes les bouches ; puis la calomnie élevait tout doucement sa petite tête de serpent et parlait d'une voix flûtée ; çà et là, quelques sournois écoutaient attentivement, espérant garder leur raison. Le second service trouva donc les esprits tout à fait échauffés. Chacun mangea en parlant, parla en mangeant, but sans prendre garde à l'affluence des liquides, tant ils étaient lampants et parfumés, tant l'exemple était contagieux. Taillefer se piqua d'animer ses convives, et fit avancer les terribles vins du Rhône, le chaud Tokay, le vieux Roussillon capiteux. Déchaînés comme les chevaux d'une malle-poste qui part d'un relais, ces hommes fouettés par les piquantes flèches du vin de Champagne impatientement attendu, mais abondamment versé, laissèrent alors galoper leur esprit dans le vide de ces raisonnements que personne n'écoute, se mirent à raconter ces histoires qui n'ont pas d'auditeur, recommencèrent cent fois ces interpellations qui restent sans réponse.



Madame Bovary (Flaubert 1856)

Emma se sentit, en entrant, enveloppée par un air chaud, mélange du parfum des fleurs et du beau linge, du fumet des viandes et de l'odeur des truffes. Les bougies des candélabres allongeaient des flammes sur les cloches d'argent ; les cristaux à facettes, couverts d'une buée mate, se renvoyaient des rayons pâles ; des bouquets étaient en ligne sur toute la longueur de la table, et, dans les assiettes à large bordure, les serviettes, arrangées en manière de bonnet d'évêque, tenaient entre le bâillement de leurs deux plis chacune un petit pain de forme ovale. Les pattes rouges des homards dépassaient les plats ; de gros fruits dans des corbeilles à jour s'étagaient sur la mousse ; les cailles avaient leurs plumes, des fumées montaient ; et, en bas de soie, en culotte courte, en cravate blanche, en jabot, grave comme un juge, le maître d'hôtel, passant entre les épaules des convives les plats tout découpés, faisait d'un coup de sa cuiller sauter pour vous le morceau qu'on choisissait. Sur le grand poêle de porcelaine à baguette de cuivre, une statue de femme drapée jusqu'au menton regardait immobile la salle pleine de monde. [...]

On versa du vin de Champagne à la glace. Emma frissonna de toute sa peau en sentant ce froid dans sa bouche. Elle n'avait jamais vu de grenades ni mangé d'ananas. Le sucre en poudre même lui parut plus blanc et plus fin qu'ailleurs.



Du côté de chez Swann (Proust 1913-1922)

Car, au fond permanent d'œufs, de côtelettes, de pommes de terre, de confitures, de biscuits, qu'elle ne nous annonçait même plus, Françoise ajoutait – selon les travaux des champs et des vergers, le fruit de la marée, les hasards du commerce, les politesses des voisins et son propre génie, et si bien que notre menu, comme ces quatre-feuilles qu'on sculptait au XIII^e siècle au portail des cathédrales, reflétait un peu le rythme des saisons et des épisodes de la vie – : une barbe parce que la marchande lui en avait garanti la fraîcheur, une dinde parce qu'elle en avait vu une belle au marché de Roussainville-le-Pin, des cardons à la moelle parce qu'elle ne nous en avait pas encore fait de cette manière-là, un gigot rôti parce que le grand air creuse et qu'il avait bien le temps de descendre d'ici sept heures, des épinards pour changer, des abricots parce que c'était encore une rareté, des groseilles parce que dans quinze jours il n'y en aurait plus, des framboises que M. Swann avait apportées exprès, des cerises, les premières qui vinssent du cerisier du jardin après deux ans qu'il n'en donnait plus, du fromage à la crème que j'aimais bien autrefois, un gâteau aux amandes parce qu'elle l'avait commandé la veille, une brioche parce que c'était notre tour de l'offrir. Quand tout cela était fini, composée expressément pour nous, mais dédiée plus spécialement à mon père qui était amateur, une crème au chocolat, inspiration, attention personnelle de Françoise, nous était offerte, fugitive et légère comme une œuvre de circonstance où elle avait mis tout son talent.



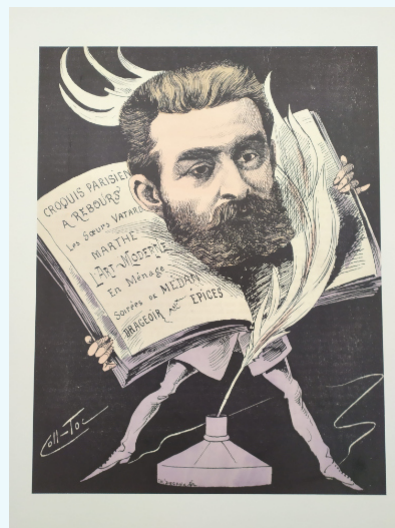
La Vie mode d'emploi (Georges Perec 1978)

Pendant les dix années où sa santé fut suffisante pour lui permettre de continuer à recevoir, Madame Moreau donna environ un dîner par mois. Le premier fut un repas jaune : gougères à la bourguignonne, quenelles de brochet hollandaise, salmis de caille au safran, salade de maïs, sorbets de citron et de goyave accompagnés de xérès, de Château-Chalon, de Châteaux-Carbonneux et de punch glacé au Sauternes. Le dernier, en 1970, fut un repas noir servi dans des assiettes d'ardoise polie ; il comportait évidemment du caviar, mais aussi des calmars à la tarragonaise, une selle de marcassin Cumberland, une salade de truffes et une charlotte aux myrtilles ; les boissons de cet ultime repas furent difficiles à choisir : le caviar fut servi avec de la vodka versée dans des gobelets de basalte et le calmar avec un vin raisiné d'un rouge effectivement très sombre, mais pour la selle de marcassin, le maître d'hôtel fit passer deux bouteilles de Château-Ducru-Beaucaillou 1955 transvasées pour la circonstance dans des décanteurs en cristal de Bohême ayant toute la noirceur requise.



A rebours (J.K. Huysmans 1884)

Tandis qu'un orchestre dissimulé jouait des marches funèbres, les convives avaient été servis par des négresses nues, avec des mules et des bas en toile d'argent, semée de larmes. On avait mangé dans des assiettes bordées de noir, des soupes à la tortue, des pains de seigle russe, des olives mûres de Turquie, du caviar, des poutargues de mulets, des boudins fumés de Francfort, des gibiers aux sauces couleur de jus de réglisse et de cirage, des coulis de truffes, des crèmes ambrées au chocolat, des poudings, des brugnon, des raisinés, des mûres et des guignes ; bu, dans des verres sombres, les vins de la Limagne et du Roussillon, des Tenedos, des Val de Penas et des Porto ; savouré après le café et le brou de noix, des kwas, des porters, des stout."



Mots-cles : France, culture, histoire, littérature, gastronomie française, cuisine.

→ ersau@free.fr

UN PETIT DÉJEUNER POSTE-MODERNISTE



NATALIA KIREEVA
Enseignante
Université pédagogique
de Blagovetchensk
(Russie)

Avez-vous goûté un petit déjeuner de banane par Thomas Pynchon ?

J'adore les romans d'écrivains postmodernes. Il y en a pour tous les goûts. Vous avez envie de lire des réflexions philosophiques ou découvrir des théories les plus passionnantes ? Voilà !

Ou bien vous voudriez plonger dans un tourbillon d'une enquête policière ? Ou dans une atmosphère d'horreur ? Dans un tourbillon d'un thriller d'espionnage ? Dans des manœuvres astucieuses d'un roman historique ? Tenez !

Vous rêvez de vous sentir un co-auteur créant ces textes ? Il suffit de les ouvrir et de commencer à les lire. Il y a même des recettes originales dans ces livres !

Par exemple, j'ouvre le roman « L'arc-en-ciel de la gravité » (1973) de Thomas Pynchon et je lis : « Une instruction : allumez le mélangeur américain, remporté l'été dernier a un tour de passe-passe au poker aux Yankees ... Coupez quelques bananes en morceaux. Préparez du café dans une cafetière électrique. Sortez une boîte de lait du congélateur. Écrasez les bananes dans le lait. C'est merveilleux ! J'envelopperai n'importe quel estomac en Angleterre corrodé par l'alcool ... Un morceau de margarine, sentez-le - il ne semble pas pourri, faites-le fondre dans

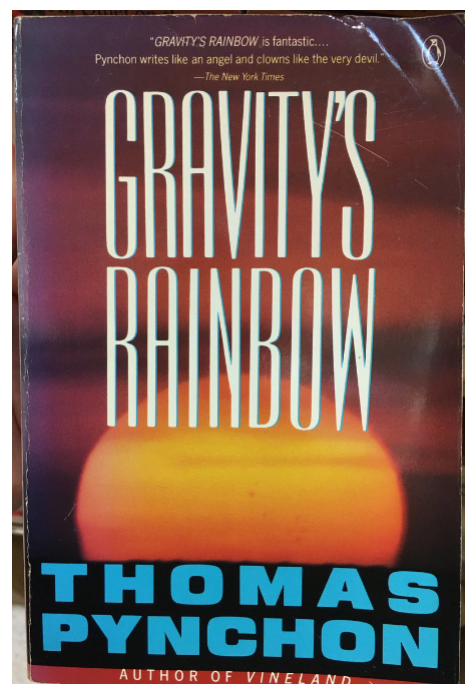


une poêle à frire. Épluchez plus de bananes, coupez-les dans le sens de la longueur. La margarine grésille - il y a de longues tranches dedans. Allumez le four - hoump, un jour vous et moi, nous volerons tous dans les airs, euh, haha, c'est tout ! Les bananes entières pelées sont envoyées sur la grille dès qu'elle est chaude. Trouvez des guimauves... »

Et plus loin, en lisant vous trouvez les recettes du frappé à la banane et la description d'un couvert de table avec une omelette à la banane, sandwichs à la banane, cote à la banane, purée à la banane, blanc-manger à la banane, sirop à la banane, gaufres à la banane, croissants à la banane, crêpe à la banane, flocons d'avoine à la banane, confiture à la banane, pain à la banane et des bananes trempées dans « le vieux brandy brûlant ».

Eh bien ? Êtes-vous convaincu que les livres postmodernes inspirent même la préparation de plats délicieux et extraordinaires ?

Mots-clés : Thomas Pynchon, littérature américaine poste-moderniste, recette, banane



→ stonerk@mail.ru



DALI CUISINIER

Salvador Dali, roi du surréalisme, on le désigne le plus souvent comme peintre, sculpteur, graveur, scénariste et écrivain catalan-espagnol. On ajoute très rarement cuisinier, un titre qui se concilie pourtant avec sa réputation d'être l'un des principaux représentants du surréalisme.



OLGA KUKHARENKO
Enseignante
à l'Université
pédagogique d'Etat
de Blagovetchtchensk
(Russie)

Dali, personnage turbulent et fantastique, totalement extravagant, brillant, talentueux, érudit, curieux, délirant, provocateur, jouant d'humour, « *était impressionnant par son regard et son port de tête. Il était altier, mais amusant, ne se prenait pas au sérieux* ». Dali portait effrontément une moustache en croc, piquée à son maître Velasquez, vivait dans le luxe et la luxure, adorait les jolies femmes, consommait des jeunes éphèbes, Dali jouisseur mystique...

Mais derrière cette folie se cache un grand travailleur acharné, maître de la technique, grand connaisseur des maîtres du passé qui l'ont fortement inspiré, un véritable artiste, peintre, sculpteur, écrivain, poète, un amoureux éternel, célébrant la vie et l'amour avec une manière unique, inimitable.

UN GÉNIE QUI ADORAIT LA NOURRITURE

Dès l'âge de 6 ans, Dali avait exprimé le désir de devenir cuisinier. Plus tard, il développe sa propre « mystique gastronomique ». Un génie qui adorait la nourriture, la célébrait de façon loufoque avec des œuvres choquantes. « *L'anchois que je mâche participe, de quelque façon, au feu qui m'éclaire.* » (S. Dali)

Chaque repas était un moment propice à la réflexion. Son autobiographie est agrémentée de nombreuses métaphores culinaires, analyses des mets dégustés et descriptions détaillées attestant du lien particulier qu'il en-



tretenait avec la nourriture. Il dépeint ainsi ses goûts en matière de cuisine : « *Je n'aime, en réalité, manger que ce qui a une forme compréhensible pour l'intelligence.* » Il fait aussi part de ses convictions philosophiques : « (...) j'attribue aux épinards en particulier, et à toute espèce de nourriture en général, des valeurs esthétiques et morales essentielles ».

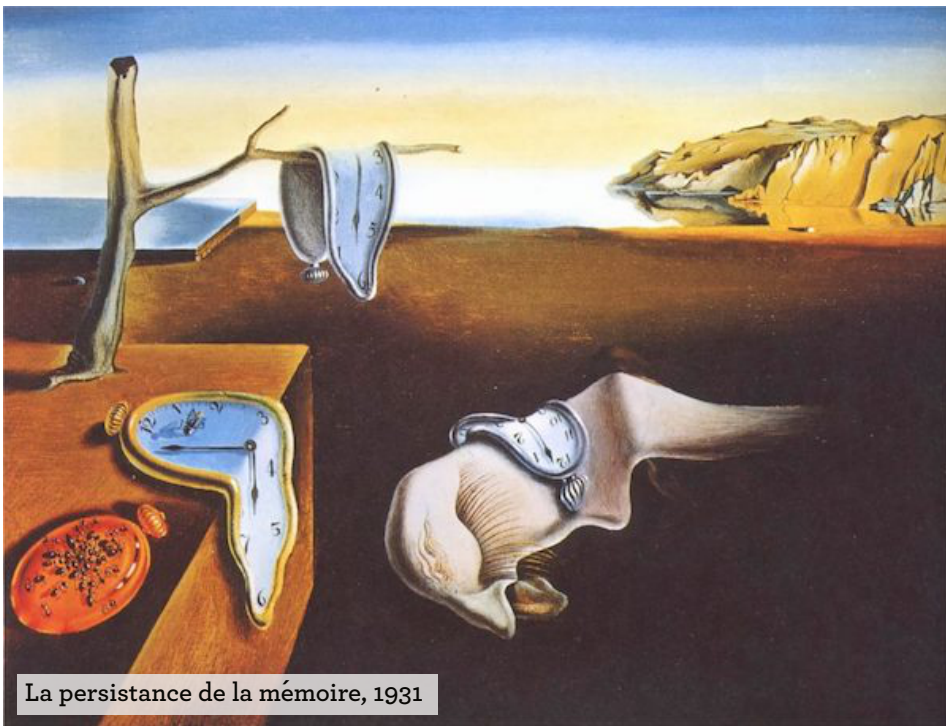
Le peintre se remémore une période de solitude, chez lui à Cadaquès, durant laquelle il assure avoir ingurgité à chaque repas « trois douzaines d'oursins arrosés de vins, six côtelettes grillées sur des sarments de vigne. » Le soir, place aux « soupes de poisson », à la morue ou à un « loup frit avec du fenouil ». Porté par cette passion pour la bonne chère, le peintre espagnol est l'un des premiers artistes à faire usage de nourriture consommable dans son œuvre.

Dali vénérât le pain qu'il a mis au centre d'une de ses

œuvres célèbres « La corbeille de pain » en 1926. Dalí lance également un nouveau slogan : « Du pain, du pain, rien que du pain ». Lors d'une soirée mondaine, il traduit son obsession pour le pain en évoquant un rêve : celui de la création d'une Société Secrète du Pain dont le but serait de moquer la société parisienne. En réponse à cela, l'artiste cuit des pains gigantesques entre quinze et quarante mètres de longueur et les expose au Palais-Royal, à Versailles et à l'hôtel Savoy-Plaza. Il joue l'audace et l'exagération en arrivant à une conférence précédée d'une baguette de 12 mètres.



Dali portant le pain de douze mètres de long, 1958, Paris



La persistance de la mémoire, 1931

L'une des caractéristiques du travail de Dalí est sa capacité à s'inspirer quotidiennement de son appétence pour la gastronomie. L'artiste passe de longs moments à analyser ses repas afin d'en tirer de nouvelles idées pour ses œuvres. Comment l'évoquer sans parler de ses fameuses montres molles ? Cette idée lui est justement venue à la fin d'un repas, analysant un camembert «super-mou» avant de le déguster. « Nous avons terminé notre dîner avec un excellent camembert et, lorsque je fus seul, je restai un moment accoudé à la table, réfléchissant aux problèmes portés par le super-mou de ce fromage coulant. Je me levai et me rendis dans mon atelier pour donner, selon mon habitude, un dernier coup d'œil à mon travail... J'allais éteindre la

lumière et sortir lorsque je vis littéralement la solution : deux montres molles dont l'une penderait lamentablement à la branche de l'olivier », explique Dalí. L'auteur ne dépeint pas un fromage en tant que tel, mais s'inspire des qualités esthétiques de cet aliment pour les retranscrire dans son œuvre, chose tout à fait novatrice pour l'époque.

Autre constante de ses œuvres, l'œuf. Il est, d'après Dalí, porteur de fortes symboliques. Entier, il incarne la naissance et les origines. Cassé, cru ou cuit, il affiche une viscosité qui contraste avec la dureté de la coque. L'artiste prête attention à l'opposition dur/mou de cet aliment sur laquelle se fonde une large part de la pensée et de l'iconographie dali-

nienne. « Œufs sur le plat sans le plat » en est un bon exemple. Au bout d'un fil aux allures célestes, un œuf au plat pend dans le vide.

« J'AIME LES CÔTELETTES ET J'AIME MA FEMME »

Salvador Dalí pousse sa conception de la nourriture encore plus loin. Il se plaît notamment à représenter des aliments qu'il accompagne de figure humaine. Cette pratique a pour lui une fonction d'exutoire. Dans « *Portrait de Gala avec deux côtelettes d'agneau en équilibre sur l'épaule* », la muse de Dalí est agrémentée de deux morceaux de viande. Il raconte : « *J'aime les côtelettes et j'aime ma femme, je ne vois aucune raison de ne pas les peindre ensemble* ». Empreint d'un appétit insatiable et d'une folie culinaire, il détourne sa faim, métaphore de son appétit sexuel. Au lieu de manger sa muse, le surréaliste imagine déguster une paire de côtelettes crues qu'il dispose sur ses épaules. Ainsi, Salvador Dalí donne une vision comestible de la beauté.

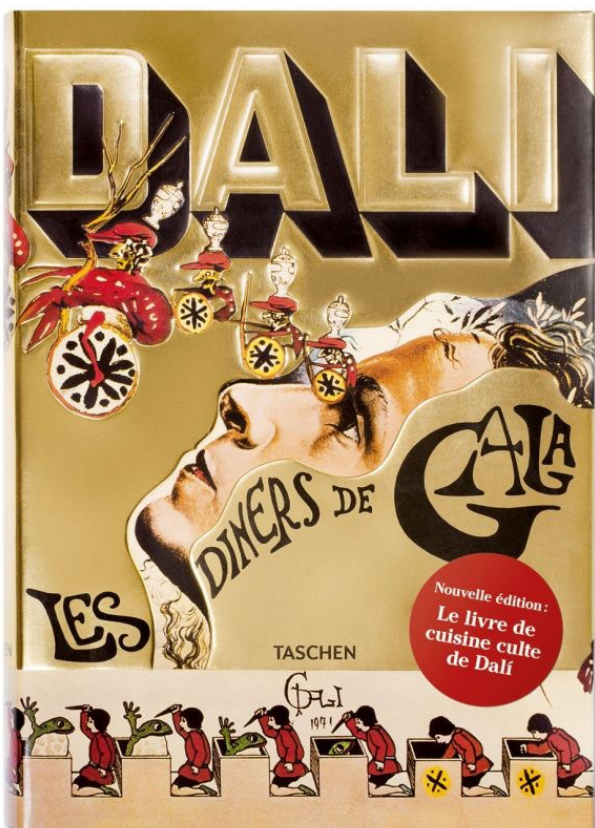
C'est un homme d'âge mûr, un artiste riche aussi, qui a mangé dans les plus belles maisons françaises. « *Quant à la grande cuisine, elle ne fait pas partie de ma nature originelle, mais de ma nature profonde, ornementale, surajoutée, nécessaire au déploiement du génie dans les zones raréfiées de l'esthétisme pure* », confie-t-il en esthète. Et d'ajouter : « *La svelte anatomie d'une bécasse nue*



Œufs sur le plat sans le plat, 1932



Portrait de Gala portant deux côtelettes en équilibre sur son épaule, 1933



sur un plat atteint, dirait-on, les proportions de la perfection Raphaélite ».

Dalí organisait des diners mondains, des banquets fastueux aphrodisiaques ou vérités et vanités, extravagance et scandale, génie et décadence se côtoyaient.

« LES DINERS DE GALA »

Le livre « **Les diners de Gala** » paru en 1973, réédité en 2016, contient 136 recettes sur 320 pages. Dalí le publie en hommage à sa muse Gala, son épouse depuis 1932 (née Elena Ivanovna Diakonova à Kazan, Empire russe).

Dans ce livre de recettes uniques, l'artiste met au point une

cuisine que l'on pourrait qualifier de « surréaliste » tant par les titres que par l'originalité des arrangements culinaires. La recette 49 « crème de grenouilles » en est un très bon exemple. Cette sorte de crème brûlée originale est agrémentée d'un long pic dans lequel sont empalées des grenouilles grillées. Des associations excentriques et un visuel surréaliste qui n'empêchent pas la réalisation de mets comestibles et soignés. L'artiste met au point de vraies recettes scrupuleusement détaillées, dans la plus pure tradition gastronomique française, puisant son inspiration dans le répertoire de Lasserre ou de de La Tour d'Argent.

Il confie les folles élucubrations gourmandes surréalistes, les diners d'un grand d'Espagne qui recevait le monde de l'art et de la culture à sa table pour déguster les plats les plus fous aux noms les plus fous. Des diners qui obéissaient à des codes bien précis dictés par le maître, Dalí, des diners déclarations d'amour à sa muse, sa femme, son amour, sa passion, sa reine Gala, qu'il avait « enlevée » à un autre maître.

Douze chapitres aux titres illustrés par Dalí:

1 - Les caprices pincés princiers ou les plats exotiques nés d'un homard chéri dont Gala ado-

rait s'affubler en bijou ou ornement de tenue lors de diners de gala

2 - Les cannibalismes de l'automne ou plus simplement œufs et produits de la mer.

3 - Les suprêmes de malaises lilliputiens ou entrées.

4 - Les entre-plats sodomisés ou les viandes.

5 - Les spoutniks astiqués d'asticots statistiques ou l'admiration de Dalí pour les escargots et les grenouilles.

6 - Les panaches panachés ou les poissons et crustacés traités avec panache.

7 - Les chairs monarchiques, gibiers et volailles

8 - Les montres molles demi-sommeil ou souvenirs de camembert délicieusement coulant, recettes à base de porc

9 - L'atavisme désoxyribonucléique ou les légumes

10 - Les « je mange Gala » les recettes aphrodisiaques, une vibrante déclaration d'amour et de désir

11 - Les pios monoches ou entremets et desserts

12 - Les délices petites martyrs ou le bal des hors-d'œuvre.

136 recettes réalisées par des chefs des années Dalí, recettes surréalistes par des chefs étoilés de grandes tables que fréquentait



Les illustrations du livre « Les diners de Gala » réalisées par Salvador Dalí



Dalí et Gala, La Tour d'argent, Maxim's, Lasserre, Le Train Bleu. Des recettes du plus simple au plus complexe, réalisables par tous et utilisant une large gamme de produits

Pourquoi ne pas oser un plat extrait du menu servi en 1971 à Persépolis au shah d'Iran et à ses invités, comme « *Le paon à l'impériale* » ou « *Les œufs de cailles aux perles de Bandar Pahlavi* », recette dans laquelle les grains de caviar, 30 grammes par personne, roulent sans compter sur une tartlette. Ou les plus discrètes « *Écrevisses péruviennes* » et le simplisme « *Gratin de céleris* ». A suivre, « *Timbale de mouton aux poireaux* » ou « *Buisson d'écrevisses aux herbes des Vikings* ». « *Purée d'Aphrodite* ». Au dessert « *Les tétons de Vénus* »

« **Les dîners de Gala** » ont été voués aux plaisirs du goût... Si vous êtes un disciple de ces pe-seurs de calories qui transforment les joies d'un repas en punition, refermez ce livre, il est trop vivant, trop agressif et bien trop impertinent pour vous. » (S. Dalí)



UN BAL SURRÉALISTE

Quand Salvador Dalí ne peignait pas, il aimait recevoir. Qu'il s'agisse de dîners gargantuesques ou de folles soirées, le peintre ne faisait jamais les choses à moitié. En 1941, c'est à l'Hôtel Del Monte, très chic établissement californien, que Dalí organise ainsi un bal qui restera à tout jamais dans les archives – et les mémoires.

Le 2 septembre 1941, le peintre et son épouse Gala invitent ainsi le Tout-Hollywood à un dîner suivi d'un bal surréaliste, qui a pour but de lever des fonds pour les artistes européens fuyant le régime nazi. Le thème ? « Une nuit dans la forêt surréaliste ». Le dresse-code ? Se présenter déguisé en mauvais rêve.

L'artiste a mis les petits plats dans les grands. Dans le Del Monte Lodge mis à sa disposition, le peintre a installé une épave de voiture renversée (dans laquelle dort une jeune femme dénudée), accroché au plafond 5 000 sacs en toile de jute (« pour donner un sentiment de dépression » explique-t-il) et installé un lit géant depuis lequel sa femme Gala dirige le dîner. Ce dernier, servi sur de longues tables de buffet, et détail on ne peut plus surprenant : les invités se voient servir des plateaux de grenouilles vivantes, qui s'échappent dès qu'elles le peuvent, tandis que des souliers posés sur la table servent de vases ou de porte-menu.

Au milieu de tout ça, des dizaines d'animaux, que Salvador Dalí a fait venir du zoo de San Francisco. Lionceau en laisse, porc-épic en cage, singes en liberté... C'est une vraie ménagerie installée là. Dalí souhaitait aussi ajouter des girafes à ce drôle de



tableau, mais le zoo a refusé. Tant pis, le peintre divertira son audience autrement.

Si tout le monde est bien évidemment convié à se laisser aller sur la piste de danse, Dalí a aussi souhaité mettre la main à la pâte. Ainsi, plusieurs performances ont été prévues, dont « The Accident Dance », lors de laquelle l'artiste recouvre de bandages une jeune femme avant que celle-ci n'aille danser sur la piste au côté d'un autre compagnon lui aussi enrubbanné de gaze.

La soirée est une réussite même si elle ne rapportera rien à Dalí. Ce dernier a tellement dé pensé pour créer le décor, mettre en scène les performances et époustoufler ses invités que la caisse est vide. Une ultime folie pour le génie du surréalisme, dont les dîners et autres bals ont marqué durablement l'histoire de l'art.

Mots-clés : Salvador Dalí, art, peinture, surréalisme, gastronomie, Dîners de Gala

Sources utilisées :

archivesetdocumentation.centrepompidou.fr
lacuisineaquatre mains.lalibre.be
l-express.ca
vanityfair.fr
atabula.com



→ olga.kukharenko@gmail.com

ESPAGNE – FRANCE : UN DIALOGUE DES CULTURES PASSIONNANT !



ÉLODIE RAMA
MARION MARTINEZ
LILYANA RUBIO PLATERO
Enseignantes au lycée Pontifice Pablo VI
Séville (Espagne)

Quelles sont les principales différences que vous avez pu observer entre le système scolaire français et celui espagnol ?

L'une des principales différences qui nous a marqués est la proximité et la relation qu'entretiennent les professeurs avec les élèves. En effet, en France le professeur met une distance avec ses élèves dans le but de rester objectif, ils doivent différencier ce qui relève de la vie privée et de leur vie professionnelle. De ce fait, ils conservent un statut de figure d'autorité. En Espagne, les professeurs et les élèves sont proches de par le tutoiement, les discussions privées qu'ils entretiennent. Des éléments absents dans le système scolaire français.

En France comme en Espagne, des acquis et des compétences sont attendus ce qui semble montrer l'importance de l'apprentissage dans ces deux pays.

Une des principales différences que nous avons également pu souligner est la place qu'entretient la religion en Espagne et notamment à l'école. Une présence notamment soulignée par la pré-

Le centre scolaire Pontifice Pablo VI possède un contrat de collaboration avec le Rectorat de Montpellier, c'est pourquoi nous pouvons accueillir des stagiaires. Dans ce cas, nous avons reçu deux étudiantes de la faculté d'éducation de Perpignan (antenne de celle de Montpellier)

Nous sommes deux étudiantes, Élodie Rama (19 ans) et Marion Martinez (20 ans), nous effectuons nos études dans le but de devenir professeur des écoles. Nous sommes au courant de notre deuxième année de licence pluridisciplinaire et métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation (FDE) que nous effectuons à Perpignan. Nous avons eu la chance de pouvoir effectuer, au cours de notre quatrième semestre, un stage à l'étranger par le biais d'Erasmus.

Nous réalisons notre stage dans un établissement scolaire bilingue où notre tutrice Lilyana Rubio Platero nous accompagne durant cette expérience. Elle occupe le poste de responsable du Département de Langues Étrangères au lycée Centro Pontifice Pablo VI, depuis vingt-trois années. Elle travaille également la Didactique en tant que chercheuse dans le domaine de la Linguistique Appliquée: Français Langue Étrangère.

Lilyana et nous pensons qu'il s'agit d'une expérience qui s'avère être très enrichissante, qui nous permet d'observer un autre système éducatif et qui nous permet, par la même occasion, de nous améliorer dans les langues étrangères. Nous effectuons notre stage en Espagne, en Andalousie et plus précisément à Séville. Un tout autre mode de vie, de nouvelles coutumes et traditions que nous avons décidé de vous faire partager dans cet article. Ainsi, nous vous proposons de découvrir la France et l'Espagne sous différents thèmes (mode de vie, éducation, fêtes traditionnelles et bien plus encore) afin de comparer les deux pays, point commun et différences feront l'objet de notre étude.

sence de signes religieux ou encore par la présence d'un cours spécifique dédié à la religion. Des éléments inconcevables dans le système scolaire français. On peut alors noter une grande différence entre les deux systèmes. En effet, la France est un pays laïque, ce qui implique un devoir de neutralité de tous les organismes publics dont l'école. La laïcité à l'école a pour but de défendre la

devise républicaine "liberté, égalité, fraternité" et de laisser la liberté à tous de croire ou de ne pas croire. Elle se traduit par la neutralité des enseignants mais aussi de tous les personnels. En France, aucun signe religieux n'est présent dans les établissements, aucune religion n'est prônée. Tout ça dans le but de ne pas faire de prosélytisme et d'influencer les élèves sur quelconque idéologie.



Seville



Perpignan



Afin de participer à l'ouverture d'esprit des élèves sur le monde une matière spécifique est désormais mise en place depuis 2015 : L'Enseignement Moral et Civique (EMC).

Quelles observations avez-vous pu faire sur le mode de vie espagnol? Quelles sont les différences avec le mode de vie français?

En Espagne et notamment en Andalousie, le climat joue un rôle très important. En effet, le soleil et la chaleur rendent la vie plus agréable. Contrairement à la France où dès novembre les journées deviennent courtes et froides en Espagne de janvier à décembre les rues sont vivantes, la vie ne s'arrête jamais. Nous avons également pu remarquer que les ho-

raires de vie ne sont pas les mêmes. Si en Espagne les commerces ont tendance à ouvrir leurs portes aux alentours de 10h, les restaurants vers 12h et que les journées se terminent aux alentours de 22h en France tout diffère. En effet, la vie commence plus tôt, il est très rare de pouvoir passer à table après 21h30 dans un restaurant. Si le mode de vie entre ces deux pays qui sont pourtant frontaliers et très différents, ce n'est pas tout! En effet, il nous semble également essentiel d'évoquer la différence de mentalité entre les espagnols et les français. Les espagnols sont plus détendus et tranquilles, ils savent se montrer très chaleureux tandis que nous le savons bien le français à la réputation d'être froid et stressé. Le mode de vie espagnol apparaît de ce fait comme étant incom-

parable, sa culture, son mode de vie permettent de hisser l'Espagne parmi l'un des meilleurs styles de vie européens. La culture, la gastronomie, la vie nocturne et sa joie de vivre permettent de faire du pays un lieu unique au monde.

Avez-vous pu remarquer une différence flagrante en ce qui concerne le niveau de vie ?

Le niveau de vie est très différent entre la France et L'Espagne. En effet, les prix sont beaucoup plus attractifs en Espagne. Dans le milieu de la restauration par exemple, une table pour 4 personnes coûte aux alentours de 30-40 euros maximum en Espagne contre près de 80 euros en France. Il en est de même pour la différence de prix dans les domaines de la mode, de la coiffure... Un marché plus attractif qui permet d'attirer de nombreux touristes. Il ne faut cependant pas oublier que cette différence de niveau de vie s'explique principalement par la différence de revenus entre les revenus espagnols qui s'avèrent être inférieurs aux revenus français. Ainsi il paraît "normal" que la vie soit moins chère en Espagne même si cela reste surprenant lorsque l'on vient de l'extérieur.

Présentez la gastronomie française à l'aide de quelques plats incontournables !

Deux pays avec deux cultures différentes, deux gastronomies différentes. Découvrons ensemble quelques plats typiques de la culture française, considérée comme l'une des plus riches ! Dans le nord comme dans le sud de la France vous pourrez savourer au restaurant comme chez vous de nombreux plats historiquement connus.

Commençons avec le sud de la France. Par exemple, dans le Languedoc Roussillon, les escargots grillés ou persillés marquent le paysage culinaire depuis de nombreuses années. En effet, cette spécialité traverse le temps depuis le 19e siècle et trouve sa place dans quasi tous les menus des bistrot français. Il en est de





même pour les Bols de Picoulat, plat typique catalan. Les « boles de picolat » sont des boulettes de viande hachées servies avec des haricots blancs baignant dans une sauce tomate. Du côté de Marseille dans le sud de la France, la bouillabaisse est le plat incontournable que vous devez goûter si vous vous y rendez. À l'origine, la bouillabaisse est un plat de pêcheurs qu'ils mangeaient au retour de la pêche. Aujourd'hui, elle est préparée avec des poissons cuits dans l'eau ou du vin blanc avec de l'ail, de l'huile d'olive et du safran.

Rendons-nous désormais dans le nord de la France, aussi réputé pour sa richesse culinaire. La quiche lorraine est un exemple incontournable, étant l'une des plus délicieuses spécialités culinaires lorraines. À l'origine, la quiche lorraine est un plat rural, réalisé avec les produits frais de la ferme (œufs, crème, lard fumé et fromage) sur une base de pâte brisée. À chaque plat, son histoire!

Dans le nord-ouest de la France, les galettes bretonnes font l'unanimité ! Des biscuits réalisés grâce à 3 ingrédients: de la farine de sarrasin (blé noir), de l'eau et du sel. Ces galettes puisent leurs origines en Bretagne car le sol breton est particulièrement adapté à la culture du sarrasin.

La liste est encore bien longue. Les huîtres (que l'on retrouve principalement dans le sud de la France et en Corse), le gratin dauphinois (spécialité de l'est, du Dauphiné), le pot-au-feu, sans ou-

blier le bœuf bourguignon qui détient aujourd'hui la palme du plat représentant le mieux la France sont de nombreux plats qui montrent la richesse culinaire de la France. Des plats très travaillés, qui demandent parfois des heures de préparation.

Quelles différences avez-vous pu observer concernant la gastronomie?

Tout comme la cuisine française, en Espagne de nombreux plats représentent parfaitement le pays et son histoire. La paella, la Fabada Asturiana, le Gazpacho, tortilla de patatas, les tapas, ou encore les migas. Dans les deux pays, des plats incontournables retracent très souvent l'histoire d'une région et prouvent la richesse de la gastronomie. Cependant, nous avons pu observer certaines différences. En Espagne, il est très courant de manger des tapas. C'est bien plus qu'un plat, c'est un mode de vie. Les tapas sont tellement ancrées dans la culture locale qu'un verbe, « ta-

pear », a été inventé pour désigner la consommation de boissons et de petites portions de nourriture.

Les nombreux bars et restaurants à tapas, le fait de picoter différents amuse-gueules traditionnels est un aspect absent en France, même si de nombreux bars et restaurants tentent de s'en imprégner.

Quelles sont les principales fêtes célébrées en France ?

Si l'Espagne est réputée pour son ambiance festive grâce à ses nombreuses fêtes connues mondialement (carnaval, jour des rois, la semaine sainte, tomatina, fallas de valence ou encore la feria de Séville), la France fête aussi de nombreuses traditions tout au long de l'année. En effet, la fête des rois, la Chandeleur, la fête nationale, Pâques, Noël... sont autant d'occasions qui servent à célébrer un événement.





profiter, rigoler, se déguiser, pour fêter cela comme il se doit et surtout, tous ensemble, dans la joie et la bonne humeur.

Pâques: elle se célèbre le 17 avril. Pâques est la fête la plus importante du christianisme. En France pour la célébrer, on mange du chocolat ! Les enfants cherchent les œufs que les familles auront au préalable caché dans les jardins, les plus grands savourent aussi du chocolat en famille.

14 juillet: Fête nationale et jour férié, durant cette journée on rend hommage aux héros de la Révolution Française. Le 14 juillet, partout en France et plus particulièrement dans les grandes villes, de grands feux d'artifice sont organisés. C'est l'occasion de se réunir pour aller admirer ce beau spectacle qui nous permet de ne pas oublier notre histoire.

Beaujolais nouveau: elle se fête en novembre. L'occasion de se réunir entre amis ou avec sa famille pour déguster les beaujolais nouveaux (célèbre vin). Ils se dégustent pendant toute l'année qui suit. Dans le Beaujolais, on aime conserver quelques vins nouveaux pour les fêtes de fin d'année et d'autres bouteilles pour les barbecues de printemps.

Comme en Espagne avec la feria de Séville par exemple, en France de nombreuses fêtes sont réservées à des régions particulières comme la foire du Trône qui se déroule exclusivement à Paris



Quelques mots sur les fêtes françaises

L'épiphanie: elle se déroule début janvier, c'est l'occasion de déguster la galette des rois.

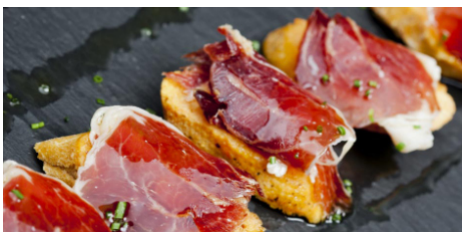
La Chandeleur: elle se déroule le 2 février. Fête religieuse, elle est l'occasion de préparer des crêpes en famille.

Mardi gras: fête chrétienne Le Mardi gras est le dernier jour des « sept jours gras » avant d'entamer le jeûne. Il s'agit donc ici de faire la fête avant la restriction :

Ainsi en France comme en Espagne, les fêtes sont très souvent liées à des fêtes religieuses, à l'histoire du pays. Les fêtes et les célébrations sont différentes, mais tout aussi importantes d'un pays à l'autre.

Mots-clés : Espagne, France, culture, tradition, fête, gastronomie.

→ proyectobelgicalilyana@hotmail.com





LA CUISINE DE HUAIYANG : EXQUISE ET RAFFINÉE

La cuisine de Huaiyang est enracinée au cercle culturel chinois, son histoire provient du Grand Canal de Chine, plus précisément de la culture de marchand du sel. Riche d'une longue histoire, la cuisine de Huaiyang évoque maints souvenirs et connotations. À travers le temps, elle crée son art culinaire et s'épanouit dans toutes les saisons.



CHU WEILIN
Doctorante
Université de Nanjing
(Chine)

La cuisine de Huaiyang couvre une zone très vaste, de la ville de Huai'an à la ville de Yangzhou. On appelle la « cuisine de Huaiyang » la tradition culinaire qui s'est très tôt développée autour des préfectures de Yangzhou, Nankin, Zhenjiang et Huai'an. Elle remonte en fait à la période des Printemps et Automnes, c'était la première partie de la dynastie des Zhou orientaux de 771 à 481/453 av. J.-C. Elle a fleuri durant les dynasties des Sui, des Tang, des Ming et des Qing. Avant les dynasties des Ming et des Qing, Huai'an et Yangzhou étaient métropoles prospères et renommées pour la finesse de la cuisine. Puis, les cuisines Huai et Yang se sont fusionnées car elles avaient beaucoup

d'affinités. C'est ainsi que la cuisine de Huaiyang est apparue, Huaiyang est la contraction de Huai'an et de Yangzhou. C'est le berceau de la cuisine impériale.

La cuisine de Huaiyang est renommée par sa beauté, sa douceur et son bon goût, sa réputation se forme des caractères symboliques suivants.

Situé à environ 70 km de Nankin, Yangzhou a longtemps été le carrefour important du commerce du sel car il se trouve juste au bord du Grand Canal de Chine. Cette ville était ainsi devenue commerçante très prospère et puissante. La région Huai'an-Yangzhou est considérée comme le « grenier à riz » de

la Chine. C'est une région bien fertile - le riz, le blé, le porc, les poissons, les fruits de mer et les crabes d'eau douce constituent la base de cette cuisine. La région fournit aussi du maïs, de l'orge, des arachides, des patates douces, mais les légumes les plus courants sont des choux blancs et qu'on met en soupe. La cuisine de Huaiyang est renommée par sa beauté, sa douceur et son bon goût, sa réputation se forme des caractères symboliques suivants.

Ses plats sont exquis et élégants. Ses ingrédients sont frais, idéalement de saison, pour profiter de tous les bienfaits nutritionnels. Comme une cuisine raffinée, ses compétences en sculpture sont magnifiques, en particulier la sculpture de melon rend les plats élégants. Le travail délicat au couteau, l'arrangement habile et la correspondance exquise des couleurs font de la cuisine de Huaiyang un artisanat très apprécié.

Elle est la pionnière de l'art du feu. Ses techniques culinaires sont multiples et pourront être illustrées par des observations. Comme berceau de la cuisine traditionnelle chinoise, elle fait attention à la manipulation du feu : cuire, mijoter, frire, rôtir, cuire à la vapeur, brûler et faire sauter. Les matières premières proviennent surtout des produits aquatiques, la cuisine de Huaiyang garantit la fraîcheur et leur assure un goût naturel.

Le travail délicat au couteau, l'arrangement habile et la correspondance exquise des couleurs font de la cuisine de Huaiyang un artisanat très apprécié.

Elle se présente d'une manière innovante et plus délicieuse. Ses plats sont exquis et élégants, parmi plus de 2 700 plats traditionnels chinois, il y a plus de 400 plats classiques de la cuisine de Huaiyang et plus de 1 300 plats avec des caractéristiques gustatives locales. Les gastronomes suivantes font des cartes de visite les plus célèbres.

RIZ FRIT DE YANGZHOU



Sous la dynastie des Sui, le riz frit a été introduit à Yangzhou par un empereur. De nos jours, les chefs de Huaiyang font sauter du riz cuit avec des crevettes décortiquées, carotte, maïs, pois cuits, saucisse et quelques œufs. Mettre du riz dans le liquide à œufs, et le faire frire

pour que le riz frit soit comme un éclat d'or écrasé. Verser une petite cuillerée d'huile végétale dans le riz et mélanger bien. Chauffer l'eau dans une sauteuse, y ajouter les crevettes, les morceaux de carotte, les grains de maïs, les pois cuits et les morceaux de saucisse. Retirer ces ingrédients après une minute et les égoutter. Chauffer la sauteuse et y verser 2 grandes cuillerées d'huile, puis ajouter tous les ingrédients, dans un instant, le riz frit de Yangzhou est servi dans l'assiette.

TÊTE DE LION À LA CHAIR DE CRABE



Ce plat est composé de la chair de crabe et du porc hachés en fines boulettes de viande, c'est délicieux, tendre et se fond dans la bouche. On dit que sous la dynastie des Tang, les chefs ont inventé ce plat pour faire plaisir aux invités d'un noble. Comme les grandes boulettes de viande étaient faites de manière exquise, qui ressemblaient beaucoup à la tête du lion de pierre devant le manoir, le « Tête de lion » commence son histoire.

CRABE IVRE



Su Dongpo, un célèbre poète de la dynastie des Song, a beaucoup

admiré ce crabe ivre à Yangzhou, il a écrit des poèmes pour le louer. Saissir des crabs frais et les laver soigneusement. Ajouter de l'eau à la casserole, ajouter du sel, de l'oignon, du gingembre, du sucre, des grains de poivre et de la peau de mandarine, porter le mélange à ébullition et refroidir pour faire une sauce. Préparer un récipient pour les crabs, ajouter du vin de sorgho et de la sauce froide. Seulement 3 jours, la saveur est prête à goûter.

POISSON-COUTEAU À LA VAPEUR



On dit que l'empereur Zhengde de la dynastie des Ming a visité Yangzhou, il a beaucoup aimé le poisson-couteau local. C'est un plat haut de gamme, sa saveur ne peut être dégustée qu'au printemps, lorsque les arêtes de poisson sont encore molles. Laver les poissons et faire cuire à la vapeur avec du gingembre et des échalotes. En dix minutes environ, ce plat est prêt à déguster. Le poisson-couteau est absolument délicieux, tendre, parfumé et rafraîchissant.

BOUILLON DE TOFU DÉCHIQUETÉ



On dit que l'empereur Qianlong de la dynastie des Qing a inspecté la Chine du sud, quand il est arrivé à Yangzhou, les directeurs locaux ont lui offert ce plat, en utilisant des tofus séchés, des pousses de bambou, du jambon, des champignons

noirs, du poulet, et de l'algue. Tailler ces ingrédients en fines lanières et les faire bouillir, c'est un plat très simple à préparer. Rapide et délicieuse, la texture naturellement de cette assiette et son goût de légume en font vraiment un plat irrésistible.

WENSI TOFU



Sous la dynastie des Qing, il y avait un moine nommé Wensi au temple Tianning sur le côté droit de la colline aux fleurs de pruniers à Yangzhou, il savait bien comment cuisiner et déguster le tofu. Il a fait une soupe au tofu avec du tofu frais, des champignons et d'autres ingrédients, comme le goût était exceptionnellement délicieux, les pèlerins au temple et ses visiteurs étaient tous enthousiastes. Après la dégustation, l'empereur Qianlong devenait aussi un fan de ce plat, il l'a mis donc dans la liste du repas royal. Comme ce plat a été créé par le moine Wensi, par conséquent, il est appelé « Wensi Tofu ».

POISSON MANDARIN D'ÉCUREUIL



Ce plat de poisson exquis est très beau, coloré, savoureux et délicieux. C'est aussi un plat chinois célèbre à la maison et à l'étranger. Lorsque l'empereur Qianlong de la dynastie des Qing a inspecté Suzhou, il a goûté ce plat et a été très satisfait. Selon l'ancienne recette transmise de l'ère des Qing, ce plat doit être fait de poisson frais, préparer une sauce aigre-douce avec des ingrédients locaux, frire du poisson

et une chaude sauce épicée est jetée sur le poisson, l'arrangement habile et la correspondance exquise des couleurs font la cuisine ressembler beaucoup à l'écureuil. De nos jours, le poisson mandarin d'écureuil est un plat le plus délicieux et populaire pour beaucoup de gens.

CANARD À TROIS IMBRIQUÉS



Dans l'histoire, les canards fermiers de Yangzhou maintenaient toujours une bonne qualité. Sous la dynastie des Qing, les chefs de Huaiyang commençaient à utiliser ces canards pour faire ce plat célèbre. Les chefs modernes ont amélioré cette recette, enlever les os d'un canard fermier et d'un canard sauvage, remplir le canard sauvage désossé dans le canard fermier, puis remplir le pigeon désossé dans le canard sauvage et faire cuire. Cette manière culinaire donne au plat une saveur unique. C'est une recette précieuse et très savoureuse, on peut aussi déguster la sauce de ce plat, accompagnée de riz ou de nouilles fraîches.

CREVETTES SAUTÉES



En 1949, au banquet d'État de la cérémonie de fondation de la Chine, ce plat s'est démarqué de nombreux plats du Huaiyang et a attiré l'attention des invités. Les crevettes sont dodues, empilées sur l'assiette comme de la neige moelleuse. Les crevettes sont pures et rafraîchissantes, délicates et tendres, lisses et élastiques. Le goût du plat est salé et délicieux, quand le pré-

sident Nixon a fait sa visite en Chine en 1972, il était aussi très satisfait de ce plat.

La « voie du milieu » montrée par la cuisine de Huaiyang peut représenter les bonnes qualités de la Chine et de la paix, mais aussi refléter les caractéristiques spirituelles de la générosité chinoise et le courage d'exploration.

La cuisine de Huaiyang reflète l'harmonie de la gastronomie, ni trop salée, ni trop sucrée. Elle a la délicatesse pour l'essence et la santé comme objectif. Elle se caractérise ainsi : goût léger, délicatesse et élégance des présentations, harmonie des couleurs et choix de la matière première. La cuisine de Huaiyang conserve la saveur originale des ingrédients, elle représente non seulement le savoir-faire exquis des chefs chinois, mais reflète également la diversité de la cuisine chinoise. La « voie du milieu » montrée par la cuisine de Huaiyang peut représenter les bonnes qualités de la Chine et de la paix, mais aussi refléter les caractéristiques spirituelles de la générosité chinoise et le courage d'exploration. La performance exceptionnelle de La cuisine de Huaiyang au banquet d'État reflète le fait que la Chine se classe parmi les meilleures cuisines du monde. Cependant, la cuisine de Huaiyang ne s'est pas arrêtée en raison du « succès » obtenu, elle suit le fleuve du temps, continue à promouvoir le « ruban de sel » de Huaiyang pour aller plus loin.

Mots-clés : Chine, culture, cuisine de Huaiyang

→ vilin2008chu@163.com

INDE, UN PAYS AUX MILLE SAVEURS



PALAK MEHTA
Étudiante à l'Université
de Nanterre
Paris/ Mumbai
(France / Inde)

DANS LE NORD

Chole Bathure



Originaire du Punjab, le Chole Bathure se compose de pois chiches épicés (chole) accompagnés d'un pain frit (bathura) reconnaissable par sa forme gonflée. C'est un plat qui se déguste principalement au petit-déjeuner, mais qui peut également servir de déjeuner. Très répandu dans l'Inde du Nord, cet incontournable est à mettre sur votre liste des plats à goûter. D'autant plus que les épices ne sont pas trop relevées.

AU RAJASTHAN

Rajasthani Thali

Repas complet à lui seul, le Rajasthani Thali, que l'on sert sur un gigantesque plateau, regroupe tout le nécessaire pour se rassasier, de l'entrée au dessert en pas-



L'Inde est un pays aux mille couleurs, mais également aux mille saveurs. Dans chaque région où vous vous rendrez, vous y découvrirez des plats typiques différents, toujours savoureusement parfumés. Vos papilles seront sans cesse sollicitées et éveillées, pour le plus grand plaisir de vos hôtes.

Sans bœuf ni porc pour des raisons religieuses, les plats indiens sauront néanmoins vous faire découvrir toutes sortes d'épices et de saveurs. Dépaysement culturel comme culinaire et immersion dans l'Inde traditionnelle, la cuisine indienne restera pour vous comme pour tous un merveilleux souvenir de votre voyage.

sant par le plat principal. C'est le plat typique du Rajasthan, offrant un panel de couleurs et de saveurs, dont seuls les plus gourmands sauront vider leur assiette.

DANS LE SUD

Dosa et Sambhar



Traditionnellement savourée au petit-déjeuner, la Dosa est une sorte de crêpe de l'Inde du Sud, réalisée à partir de farine et de haricots urd. Elle est qualifiée de Masala Dosa lorsqu'elle est faite avec un mélange d'épices. Pour accompagner la dosa, on prépare du Sambhar, un mélange de curry, légumes et lentilles. Un bon

moyen de commencer la journée avec le plein d'énergie.

À MUMBAI

Pav Bhaji



Ce plat très épicé est largement apprécié à Mumbai et dans tout l'Etat du Maharashtra en général. Les légumes sont mélangés ensemble puis cuits dans un curry, et sont servis accompagnés d'un petit pain moelleux (pav). C'est un « snack » que l'on peut très bien déguster à l'heure du goûter.

Personnellement, j'aime bien manger Dosa et Sambhar, il y a bien sûr des différents types de dosa mais pour moi, c'est Masala Dosa, c'est une combinaison de pomme de terre et oignons avec des épices en servant avec le Dosa plein.

J'adore ce plat et je vous recommande aussi !

Mots-clés : culture, gastronomie, cuisine, Inde, tradition

→ mehtapalak2010@gmail.com

A LA TABLE SUISSE ALÉMANIQUE



MARTA BICKEL

Enseignante

Dielsdorf (Suisse) et ses élèves

Anisa, Tim, Adam :

L'Älplermagronen est très typique en Suisse. La préparation est très simple. Nous l'avons choisi car nous avons beaucoup de souvenirs de notre enfance en train de manger ce plat. Nous vous le recommandons vivement ! C'est délicieux ! Nous mangeons l'Älplermagronen toujours pour le souper par exemple ou si nous avons une occasion spéciale comme la fête nationale suisse, le 1. Août. Si nous sommes en train de faire du ski l'Älplermagronen est un plat parfait ! La combinaison de pâtes avec du fromage suisse, la pomme de terre, la purée de pomme, les oignons frits avec ou sans bacon frite devient irrésistible.



A l'école maternelle, il y avait beaucoup de plats différents. L'un d'eux était le Älplermagronen. Ce plat était magnifique. Si vous souhaitez manger l'Älplermagronen voici la recette.

Gjilzibe Salii, Nuno Pereira :

Les Mailänderli font partie depuis environ six cents ans des biscuits de Noël les plus appréciés en Suisse alémanique. Quand nous étions petits nous mangions les Mailänderli avec ma grand-mère. Elle fait ça très bien. Toutes les personnes aiment les Mailänderli.

Egzona, Noémi, Virginia :

C'est un plat très connu et consommé à Zurich, en Suisse. Vous

Tout a commencé le jour où j'ai lu une information de la FIPF : appel à la participation à « Salut ! Ça va ? » d'Olga Kukharenko. J'ai parcouru l'appel et je me suis dite que ça avait l'air cool !

Ensuite, j'ai vu qu'il ne restait plus beaucoup de temps et que je devais choisir le meilleur cours pour atteindre mon objectif. J'ai choisi une classe que j'ai une fois par semaine, ils ont un cours de communication en français avec moi. On s'est lancé avec passion sur la thématique, les élèves ont discuté pendant la leçon à propos de leur enfance et des recettes en commun. On a constaté que la Suisse est, non seulement un pays avec 4 régions linguistiques mais aussi une énorme mosaïque multiculturelle.

Notre école est située à Dielsdorf, dans le canton de Zürich et nous habitons dans la suisse alémanique. Il y a deux spécialités culinaires qu'on peut considérer comme nationales, la fondue et la raclette mais même dans ce cas on trouve par toute la Suisse quelques variétés. À Zürich nous avons l'émincé de veau à la zurichoise, une spécialité unique dans la région, rustique et bourgeoise à la fois. La gastronomie suisse alémanique est capable de s'actualiser et souvent on a dans le canton de Zürich la possibilité de goûter les plats typiques réinventés soit avec un air de nouvelle cuisine ou de cuisine moléculaire.

ÄLPLERMAGRONEN

Durée : 45 minutes

Ingrédients : Pour 4 Personnes

Purée de pommes

600g Pomme, Décortiquée, cœur retiré, Découpé en morceaux

1 dl Jus de pomme

1 Bâton de cannelle

600 g Pommes de terre à la cuisson, coupées en dés d'env. 1 cm

250 g Pâtes avec une durée de cuisson d'environ 7 à 10 minutes, p. ex. cornettes

250 g Fromage de montagne ou gruyère, râpé

1 dl Plein de crème ☺

Sel, poivre du moulin, noix de muscade

Ragoût d'oignons

2 Oignons, râpés en rondelles

1 - 2 EL Farine

Beurre à rôtir ou crème à rôtir

Préparation

Étape 1: Purée de pommes : porter tous les ingrédients à ébullition. Couvrir et cuire les pommes 10-15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirer le bâton de cannelle, réduire les pommes en purée, laisser refroidir légèrement.

Étape 2: Cuire les pommes de terre et les pâtes ensemble dans une grande quantité d'eau salée. Égoutter et laisser égoutter. Les disposer en couches avec le fromage dans un plat préchauffé. Couvrir et réserver au chaud dans le four préchauffé à 80°C.

Étape 3: Assaisonner la crème et la verser sur les macarons.

Étape 4: Pour la Doré aux oignons : Passer les rondelles d'oignons dans la farine. Faire cuire dans le beurre à rôtir chaud jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Répartir sur les macarons et servir chaud.

Et voilà l'Älplermagronen est fini. Bon appétit !

MAILÄNDERLI

Temps de réalisation : 45 min

Nombre de personnes : 4 **Calories :** 427 kcal



Préparation : sortir la pâte du réfrigérateur env. 15 min avant de l'abaisser. Sur un peu de farine ou bien entre les parois d'un sachet plastique coupé, l'abaisser par portions, sur env. 8 mm d'épaisseur. Découper différentes formes à l'emporte-pièce, poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie. Mettre au frais env. 15 min. Badigeonner au jaune d'œuf. Avant la cuisson, rayer légèrement en biais la surface badigeonnée des biscuits avec une fourchette.

Cuisson : env. 10 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Sortir du four, laisser refroidir sur une grille.

Conservation : faire cuire les milanais 1 à 2 semaines à l'avance, les conserver dans une boîte bien fermée.

pouvez manger le Züri geschnetzel à chaque repas car il s'agit d'un plat simple mais délicieux. Nous en mangeons depuis que nous sommes petits, qu'il ait été cuisiné par notre mère, notre grand-mère ou par les parents de nos copains. À chaque fois qu'on mange le Züri geschnetzel on se sent tellement bien ! C'est si facile !

FONDUE

Lorena Vidal, Finja Casper, Larissa Bussman:

La fondue est un plat très traditionnel en Suisse. Il existe différents types de fondues. On pense souvent à la fondue au fromage, mais il existe aussi des fondues à la viande et au chocolat. On en mange souvent pendant les fêtes, par exemple à Noël. Quand nous étions enfants, on en faisait toujours à Noël. Mais les enfants préfèrent la fondue au chocolat à celle au fromage ! Il faut des ingrédients différents pour chaque fondue.

Pour la fondue au fromage, on trempe du pain dans du fromage. Pour la fondue au chocolat, on trempe des fruits dans du chocolat.

Mots-clés : Suisse, culture, cuisine, gastronomie



→ marta.bickel@sekdielsdorf.ch

ZÜRI GESCHNETZEL

Ingrédients

Beurre pour la friture
200 g de veau en tranches
(à la minute)

0,25 cuillère à soupe de farine

0,19 cuillère à café de sel
petit poivre

0,25 oignon, finement haché

50 g de champignons émincés finement

0,25 dl du vin blanc

0,63 dl de la crème entière

0,25 dl de bouillon de viande

0,25 cuillère à soupe de maïzena,

0, 75g. persil, finement haché



Et voici comment on fait le Züri geschnetzel:

Préchauffer le four à 60 degrés, préchauffer les assiettes. Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle. Faire revenir la viande plusieurs fois pendant 3 min environ, saupoudrer d'un peu de farine, retirer, assaisonner, réserver au chaud. Baissez le feu, tamponnez sur la graisse de friture, ajoutez un peu de beurre clarifié si nécessaire. Faire revenir l'oignon, sauter les champignons environ 5 min.

Mouiller avec le vin et faire réduire presque entièrement. Bien mélanger la crème, le bouillon et la maïzena, verser, porter à ébullition. Baisser le feu, cuire environ 3 min, assaisonner. Ajoutez la viande et la moitié du persil, laissez juste chauffer. Disposez les tranches de viande sur les assiettes et parsemez du persil restant.



LE COUSCOUS, ENTRÉ AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO

La gastronomie algérienne est très riche grâce aux différentes cultures culinaires de ses régions. Classé au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO en fin décembre 2020, le couscous est un plat traditionnel algérien, populaire au monde et bien apprécié.



NEBBAH ABADI
Collège Benabdellah
Ahmed
à Oued El Djemaa
(Algérie)

Plat ancestral plusieurs fois millénaire a su résister à la modernité, le couscous occupe une place prépondérante dans la cuisine traditionnelle algérienne. Il est à base d'une graine obtenue à partir de la semoule, et c'est pourquoi l'histoire de ce plat, est indissociable de l'histoire de la céréale la plus cultivée au monde : le blé, et ce depuis 7000 ans avant J.C.

Les experts confirment que l'origine et l'histoire de couscous remonte à la période 202-148 avant JC où ils ont trouvé les restes de poteries similaires aux pots utilisés dans la préparation du couscous dans des tombes qui reviennent au règne du roi amazigh Massinissa et lors de l'islamisation de l'Afrique du Nord, les arabes l'ont adopté et on retrouve les vestiges des premiers ustensiles connus dans la région de Tiaret, datant du IXème siècle qui ressemblent à l'outil principal de cuisson du couscous : le couscoussier.

Le mot seksu (devenu kuskus, kuskusun) en arabe d'Afrique du Nord, existe dans tous les dialectes algériens et de l'Afrique du Nord et désigne le blé bien modelé et bien roulé, présent dans la vie de la communauté à de nombreuses occasions (festivité, mariage, naissances, circoncision, décès)...

Suivant les régions, le mot a plusieurs prononciations, comme kseksu et seksu. Dans l'est du pays, on dit invariablement cousk-si, naâma et barbuca.



En Kabylie et jusqu'à Alger, on le nomme seksu et kseksou. Au Mzab, on nomme le couscous ou-chou. À l'ouest du pays, on le nomme taâm.

Il revêt également une symbolique très forte, car c'est un plat de partage et de solidarité. Ainsi, on se réunit volontiers autour d'un bon couscous pour renforcer les amitiés, les alliances ou pour témoigner de l'hospitalité et de la générosité.

Il est le véritable plat national. Il existe mille et une façons de le préparer. À chaque région, sa préparation, le couscous est servi avec de la viande (du poulet, du mouton, du chameau), de viande séchée ou du poisson, garni de différente variété de viandes et légumes.

Une fois dans l'assiette, le couscous est arrosé d'un bouillon épicé appelé (marga) en arabe ou aseqi en tamazight, rouge, jaune ou blanc et accompagné des différents légumes et viandes. On retrouve aussi des couscous sucrés qui se nomment seffa, mais aussi Son ancestralité et « sa Transculturalité », car il est la denrée de base du Nord de l'Afrique et plat

national dans les pays du grand Maghreb (Algérie, Tunisie, Maroc)

Actuellement, grâce aux progrès techniques de fabrication, nous disposons de la semoule pré-cuite. C'est vrai que ce n'est que de la semoule industrielle, mais cela a le mérite de nous faire gagner beaucoup de temps. Mais si vous souhaitez quand même utiliser de la semoule artisanale, vous en trouverez dans les épiceries orientales ou spécialisées.





A l'origine, la recette du couscous ne comportait qu'une seule variété de viande). C'était soit du mouton, soit du chameau, soit du poisson, du poulet, ... etc.

Et en général, on privilégiait les morceaux à mijoter. Pour ce qui est des légumes, cela dépendait de ce que les gens avaient sous la main ou même de la saison : courgettes, carottes,

pommes de terre, poivrons, courges, navets, cardes, céleri, chou ... etc. Quant aux épices, on utilisait volontiers du ras-el-hanout et de l'harissa. Et selon le type de couscous, on pouvait utiliser d'autres épices telles que le gingembre, la cannelle ou différents poivres. Et enfin, on pouvait agrémenter le plat soit de raisins secs, soit d'oignons caramélisés.

A travers tout le pays le couscous est le plat rituel du vendredi.

Mots-clés : Algérie, tradition, culture, histoire, cuisine, gastronomie, coucous

→ telmikha1@gmail.com

Couscous sauce rouge aux légumes

Ingrédients

- 500 g de couscous de blé moyen
- 1kg de viande et poulet en morceaux
- 2 navets, 2 courgettes, fèves fraîches, potirons, pommes de terre, carottes coupés en gros tronçons
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail
- Pois chiches pré-trempés
- Huile
- Tomates fraîches ou en boîte pelées
- 2 càs de tomates concentrée
- 1 càc de poivre noir
- Sel
- Rass el hanout
- Paprika
- Smen ou beurre pour le couscous

Instructions

1. Dans le bas du couscoussier, faire revenir l'oignon, l'ail et la derssa (harissa faite maison)
2. Dorer la viande et le poulet dans l'huile (une dizaine de minutes)
3. Ajouter les épices, ensuite les tomates pelées et épinées et la tomate concentrée
4. Couvrir d'eau.
5. Ajouter également les légumes coupés en tronçons et les pois chiches
6. Laisser cuire à feu doux
7. Pendant la cuisson, mouiller les graines de couscous dans une jatte
8. Dès qu'elles absorbent l'eau, les enrouler pour séparer les graines avec la paume de la main ou une cuillère en bois
9. Cuire dans le haut du couscoussier à la vapeur
10. Dès que la vapeur s'échappe, vider les graines, les asperger d'eau et de sel
11. Laisser absorber, remettre sur le haut du couscoussier (2ème fois)
12. Dès que le couscous est cuit, le verser sur le plat
13. Rajoutez du beurre ou du smen, enduire les graines et réserver
14. Présenter le couscous dans un grand plat, décorer de la viande, de poulet, pois chiches et légumes
15. Saucer ou présenter le bouillon à part.

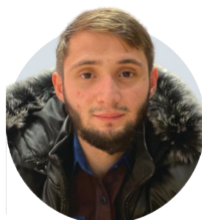
Bonne dégustation!

BIENVENUE À LA TABLE TCHÉTCHÈNE !

La Tchétchénie est une région très colorée, principalement habitée par des musulmans. C'est pourquoi la cuisine locale est basée sur l'agneau, le poulet et le poisson.



AZA YAKHYAYEVA
Enseignante
Université pédagogique
d'État de Tchétchénie
(Russie)



MURAD NININOV
Étudiant
Université pédagogique
d'État de Tchétchénie
(Russie)



UN PEU D'HISTOIRE

Ayant appris que le célèbre médecin russe Pirogov se trouvait dans la forteresse de Grozny, les Tchétchènes lui ont demandé d'examiner un homme malade. Accompagné d'un interprète, Pirogov est arrivé à la maison d'un malade et, après l'avoir examiné, a pris part à un dîner somptueux. On lui a servi de zhizhig-galnash. Il a été étonné de voir les Tchétchènes manger les boulettes, l'une après l'autre, avec de la viande bouillie. Se tournant vers l'interprète, il dit doucement : « Ces Tchétchènes ne vivront pas jusqu'au matin ». Mais quand il vit que les hôtes buvaient le bouillon épais chorpa, qu'ils venaient de manger, il se pencha à nouveau vers l'interprète et dit « Ces gens ne mourront jamais ! »

Le plat le plus copieux s'appelle *Baarash*, il occupe une place particulière dans la cuisine tchétchène. Ce plat est techniquement difficile à préparer. Il comprend presque toutes les tripes d'agneau. Une sorte de saucisse de foie est enveloppée non pas dans les tripes mais dans l'estomac nettoyé. Le cœur, le foie, les poumons, la graisse de la queue de mouton, les oignons sont utilisés comme farce, le poivre et le sel sont utilisés comme assaisonne-

ment. Chaque hôtesse « scelle » la farce à sa manière : certaines la cousent, d'autres l'enveloppent en fixant le boyau. Ensuite, le *baarash* est bouilli et servi traditionnellement avec des boulettes bouillies et une sauce à l'ail ou à l'oignon.

Après le *Zhizhig-galnash* le plat le plus populaire est un plat appelé Tchepalgash, pains plats avec du fromage et des oignons verts, cuits sans une goutte d'huile. Ils ressemblent beaucoup au *Tchudu* du Daghestan, mais dans la tradition tchétchène, le pain est plus plat et on y ajoute des oignons verts. La spécificité du Tchepalgash est dans la pâte très souple, mélangée à peine, ce qui permet de la cuire rapidement et de conserver son moelleux. La garniture est le fromage blanc salé fait maison, qui prend l'odeur des oignons verts. Une cuisson très rapide ne laisse aucune chance aux oignons de trop cuire à l'intérieur, perdant ainsi leur saveur et leur croquant.

Un plat populaire appelé *Hingalsh* vient compléter le trio de plats populaires en Tchétchénie.

Un merveilleux pain plat sans levure fourré au potiron. Ce plat apparemment simple comporte de nombreuses subtilités, c'est

En général, les Tchétchènes fondent leurs préférences gastronomiques sur une grande quantité de nourriture végétale. Ils utilisent non seulement les légumes et les fruits, mais aussi les plantes comme l'ortie et l'ail des ours. La farine de blé est souvent remplacée par de la farine de maïs, avec laquelle on prépare de délicieux pains Siskal.

Zhizhig-galnash, *tchepalgash* (un pain au fromage), *khingalsh* (pain au potiron), *tchorpa* et *baarash* sont une petite partie de la cuisine tchétchène. Parlons un peu plus de certains de ces plats.

Zhizhig-galnash est le plat le plus populaire en Tchétchénie. Si vous décidez de visiter notre région, goûtez-le obligatoirement. On peut traduire «*Zhizhig-galnash*» comme «boulettes à la viande».

Les boulettes sont servies sur une grande assiette plate, avec des morceaux de viande. Au milieu, on met un bol avec la sauce à l'ail haché. Cette sauce est le point culminant du plat. Parfois on prépare *Zhizhig-galnash* avec une sauce aux oignons. On trempe les boulettes moelleuses et la viande tour à tour dans la sauce à l'ail ou à l'oignon et on mange tout cela avec gourmandise.

pourquoi les hôtes capables de réaliser un khingalsh correct sont appelés de véritables artisans.

La pâte délicate basé au kéfir permet de rouler la pâte très finement et de sceller solidement la juteuse garniture au potiron et à l'oignon jusqu'au moment de servir. La garniture, malgré les oi-

gnons frits, est assez sucré et ajoute l'ingrédient secret qui ajoute le charme du plat : le thym.

Et à la fin, il y a un fait intéressant. Aucun pain n'était cuit dans les villages Tchétchènes jusqu'au milieu du 20e siècle. Le siskal était un excellent petit-déjeuner

ou un accompagnement copieux des premiers repas - une sorte de pain réchauffé par l'hospitalité et la convivialité tchétchènes.

Mots-clés : Tchétchénie, culture, cuisine, plat, khingalsh

→ aza_yakhyeva@mail.ru

KHINGALACH TCHÉTCHÈNE



Ingrédients : kéfir (ou yaourt) - 300g, levure chimique - 1/2 c., sel - 1/2 cuillère à café, farine - environ 3 tasses (450g)

Pour remplissage : citrouille - 600-800g, oignons - 1 pc., huile végétale pour la friture, beurre - environ 100g, sel, poivre noir.

Pour la pâte, mélangez le kéfir à température ambiante avec du soda et du sel, laissez bouillonner et pétrissez la pâte. Laissez reposer pendant que nous préparons la garniture.

Faites fondre 80 à 100 g de beurre pour enrober les gâteaux tout préparés.

Soit nous faisons cuire la citrouille sans la peau, soit nous la précuisons directement sur la peau comme la mienne, puis nous faisons de la purée de pommes de terre/

Hachez l'oignon finement, faites-le frire, salez et ajoutez la purée de citrouille. Ajouter du poivre, goûtez la garniture.

Divisez la pâte en petites boules et roulez finement avec de la farine.

Mettez la garniture sur la moitié du cercle, pliez-la en croissant et appuyez sur les bords en essayant de libérer tout l'air. Nous le coupons avec une roue dentée. Nous faisons cuire deux gâteaux à la fois dans une poêle à frire sèche.

Nous mettons les gâteaux en tas et les couvrons immédiatement d'une tasse pour les garder au chaud et ne pas les laisser trop sécher. Ici, vous devez vous adapter et préparer 2 à 3 lots de flans à l'avance, afin qu'ils soient cuits rapidement. Après avoir cuit tous les gâteaux, versez de l'eau presque bouillante dans une casserole propre.

Nous trempions le gâteau dans de l'eau chaude, le mettons directement sur un plat de service et le graissons avec beaucoup de beurre. Vous pouvez le tremper dans de l'huile, mais il me semble trop calorique, alors je l'enduis avec un pinceau. Pliez en tas, coupez et servez.

LA CUISINE CANTONAISE

La cuisine cantonaise, qui se caractérise par une large gamme d'ingrédients, une variété de choix et un goût équilibré, est l'une des quatre grandes cuisines de Chine. La maison de thé est l'aspect le plus attrayant de la culture culinaire cantonaise.



JI YE

Doctorante à l'Université de Nanjing
Enseignante à l'Université de Finance et d'Économie de Nanjing (Chine)

Dans le Guangdong, devant certaines des maisons de thé les plus anciennes et les plus connues, les personnes font déjà les queues tôt le matin pour attendre l'ouverture des portes. Ils se préparent tous à l'événement gastronomique préféré des Cantonnais : tan zao cha. En cantonais, tan signifie « savourer », zao signifie « tôt » ou « matin » et cha est « thé », donc ensemble l'expression signifie « savourer le thé du matin ». L'expression cantonaise yum cha signifie « boire du thé » et désigne une sorte de repas pris pendant les loisirs. yum cha est en fait une forme d'interaction sociale. On peut toujours trouver de petits groupes de personnes dans les maisons de thé les jours de semaine, et des réunions de famille les week-ends ou les jours fériés. En sirotant des tasses de thé, ils s'y retrouvent pour parler de la vie et de l'actualité. Cela fait partie du style de vie à Guangdong.



Les clients réguliers ont souvent leurs places préférées. Ils peuvent choisir parmi des thés tels que Oolong, Pu'er et chrysanthème, mais le thé ne joue qu'un rôle secondaire, le *dim sum* est la star du spectacle. Un pot de thé peut être servi avec des dizaines de types de dim sum. *Dim Sum* signifie littéralement « petites touches du cœur » et ce sont des mets très variés et dégustés en petites portions. Bien que le Dim Sum se présente sous diverses

formes et puisse être trouvé dans diverses régions de Chine, il est étroitement associé à la culture des maisons de thé du Guangdong et de Hong Kong. Il y a des siècles, les voyageurs sur la route de la soie et les paysans fatigués fréquentaient les maisons de thé locales pour se reposer et bavarder en buvant du thé. Lorsque les maisons de thé ont commencé à servir de la nourriture avec le thé, les graines de la tradition moderne de dim sum ont été plantées. Dans la plupart des villes et villages de la province du Guangdong, de nombreux restaurants commencent à servir le dim sum dès 5 heures du matin. Il est de tradition que les personnes âgées se réunissent pour manger le dim sum après les exercices du matin, et lisent souvent des journaux. De nos jours, une grande variété de dim sum est également vendue à emporter aux étudiants et aux employés.



De la dynastie des Qing à nos jours, le dim sum a fait l'objet de fusions et d'innovations constantes, ce qui a donné lieu à la création de près de 1 000 variétés. Leur origine réside dans les snacks traditionnels appréciés des habitants du Guangdong, ainsi que dans les variantes d'aliments à base de gluten du nord de la Chine et les desserts cuits au four introduits par les pays occidentaux. Le dim sum que vous devez d'abord essayer, c'est bien sûr ceux qui sont cuits à la vapeur. La cuisson à la vapeur consiste à placer une pile de paniers à vapeur au-dessus d'une marmite d'eau bouillante, de

sorte que la chaleur de la vapeur d'eau cuise tous les aliments à l'intérieur. Les paniers à vapeur sont généralement en bois ou en bambou et la cuisson donne aux aliments un goût de la nature. Parmi eux, le *ha kao*, le *siu mai*, les côtellettes cuites à la vapeur avec les haricots noirs fermentés, le *cha siu baau* sont très représentatifs.



Le *ha kao* est une spécialité de dim sum. Il s'agit de ravioli aux crevettes. La pâte est blanche et presque translucide avec une texture fine. La farce est composée de crevettes décortiquées et de porc haché, accompagnés de pousses de bambou et de châtaignes d'eau coupées en dés. Les saveurs du *ha kao* sont subtiles et un ingrédient ne doit pas être plus prononcé que les autres.



Le *siu mai* est fait d'une pâte fine de couleur dorée fourré de viande de porc. Sur le dessus, des crevettes saupoudrées d'un peu d'œufs de crabe le rend unique et attrayant. La pâte du *siu mai* témoigne la compétence du cuisinier, car si elle est trop épaisse, elle sera trop dure et affectera le goût, tandis que si elle est trop fine, elle se brisera et gâchera l'apparence. Elle doit donc se situer

quelque part entre les deux pour préserver l'équilibre parfait entre le goût et l'apparence. La farce doit être un mélange parfait de viande grasse et maigre dans une bonne proportion pour lui donner à la fois de l'élasticité et de la jutosité. Avec les crevettes fraîches et les œufs de crabe, le sui mai est extrêmement savoureux et satisfaisant.



Les *côtelettes* cuites à la vapeur avec les haricots noirs fermentés sont un autre classique. On trempe des haricots jaunes ou noirs dans de l'eau, puis les cuit à la vapeur et les laisse fermenter pour préparer les haricots noirs fermentés, un type d'assaisonnement spécial chinois. Pour les *côtelettes*, de nombreux critères doivent être pris en compte. Par exemple, les os doivent être un peu plus épais que les baguettes, et la viande maigre ne peut pas être trop épaisse, il doit y avoir du gras dessus. Les *côtelettes* sont ensuite coupées en morceaux. Après la cuisson à la vapeur, la viande doit être tendre, de couleur claire et se détacher facilement de l'os. Les haricots noirs fermentés rehaussent encore la saveur.



Le *cha siu* est le porc désossé et cuit soit dans un four fermé, soit sur le feu. La farce du *cha siu baau* est faite de petits morceaux de cha siu, aromatisés de la sauce aux huîtres et d'autres assaisonnements. La pâte moelleuse et farcie est façonnée en forme de petit nid

d'oiseau et cuite à la vapeur jusqu'à ce que le sommet s'ouvre, laissant entrevoir le cha siu juteux.



En plus de la cuisson à la vapeur, les cuisiniers de *dim sum* doivent maîtriser de nombreuses autres méthodes culinaires, notamment la friture, le braisage et la cuisson au four. Le gâteau de radis blanc est aimé par les personnes de tous âges. On fait sauter le radis blanc râpé avec des saucisses en dés, de petites crevettes séchées, des champignons parfumés, puis on les mélange avec de la farine de riz et les cuit à la vapeur en un gâteau. Avant de manger, on le coupe en tranches épaisses et les frit pour les dorer de chaque côté, de sorte qu'ils soient croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.



Il existe également un type de *dim sum* très particulier appelé *coeng fan* en cantonais, un rouleau de farine de riz. On fait cuire la farine de riz à la vapeur sur un tissu spécial pour former une feuille fine et translucide, puis étale des crevettes, du *cha sui* ou du bœuf par dessus. On les fait cuire à la vapeur et les roule. Les rouleaux de farine de riz sont aussi blancs que la neige, aussi fins et translucides que les ailes de cigale, avec une texture lisse. Dès la fin de la dynastie des Qing, les co-

eng fan étaient vendus à Guangzhou. Ils étaient si populaires que l'offre ne pouvait pas répondre à la demande, de sorte que les gens faisaient souvent la queue pour les acheter.

La tarte aux œufs est la plus emblématique des desserts cantonnais et représente une fusion de la cuisine chinoise et étrangère. Bien que la bouillie de riz, ou congee, ne soit pas techniquement un type de *dim sum*, elle fait partie intégrante de yum cha. La préparation du congee cantonnais est un processus méticuleux et chronophage. Au lieu d'eau, on utilise le bouillon de poisson et de porc. On y trempe le meilleur riz fraîchement récolté, le fait bouillir à feu vif et le laisse mijoter pendant 2 à 3 heures en le remuant à plusieurs reprises. On obtient ainsi le congee épais et lisse, auquel on peut ajouter divers ingrédients pour créer des dizaines de saveurs différentes, comme le congee aux œufs de cent ans et à la viande maigre, le congee aux crevettes et au crabe, le congee au poisson, etc. Juste avant de manger le congee, on peut y ajouter des cacahuètes frites, des morceaux de long beignet frit (*you tiao* en chinois) et d'autres choses croustillantes pour un goût riche et merveilleux.

Le *dim sum* est servi dans de nombreuses régions du monde, mais les meilleures cuisines se trouvent peut-être encore à Guangzhou et à Hong Kong. Pour les Cantonnais, yum cha est plus qu'un petit-déjeuner, c'est une façon de se détendre dans une vie bien remplie et un moyen idéal de se retrouver en famille ou entre amis. Il s'agit d'un élément unique de la culture de Guangdong, et d'une partie essentielle de la vie de ses habitants.

Mots-clé: Chine, cuisine cantonnaise, style de vie

→ jiye1111@163.com

CES METS QUI VIENNENT DE RUSSIE

Nous allons dans un restaurant russe, le « Michel Strogoff » ou un autre, nous sommes reçus par une famille d'origine moscovite, nous allons pouvoir goûter tous ces plats aux sonorités de la langue de ce grand pays !



ANNE-MARIE GUIDO
Nantes (France)

LES BLINIS, STARS DE NOS APÉRITIFS



Le mot singulier français « blini » vient de la forme plurielle russe bliny ou blini (блины). Le pluriel français est « blinis ». Le mot russe vient du vieux slave « mlin », qui signifie « moudre ».

La première information sur le blini dans le régime alimentaire des Russes date de l'an 1005 de notre ère bien qu'ils devaient exister depuis l'aube de l'humanité. Plus tard, les blinis ont été préparés à partir de levure. Aujourd'hui, il existe un grand nombre de recettes de crêpes, frappant par leur diversité.

(Le mot caviar n'est pas russe mais persan)



LE BŒUF STROGANOV

Le célèbre bœuf au paprika est né chez un aristocrate russe de la famille Stroganov mais on ne sait pas, aujourd'hui encore, si c'était chez Pavel Alexandrovitch Stroganov (1774-1817) ou chez Alexandre Grigorievitch Stroganov (1795-1891). Ce qui est certain, c'est que les deux versions de l'histoire im-

pliquent le trait de génie d'un cuisinier français qui aurait adapté une traditionnelle fricassée de bœuf pour créer ce plat.

Quoi qu'il en soit, la recette a gardé le nom de Stroganov (à l'époque, la tradition russe voulait que le chef d'un aristocrate donne à ses plus belles créations le nom de la noble personne qui l'employait). À partir de là, le bœuf Stroganov fait le tour du monde. Chassés de Russie pendant la révolution, les Russes blancs se réfugient en Chine. Et on commence à servir du bœuf Stroganov dans les hôtels et les restaurants chinois qui l'adaptent aux coutumes locales en y rajoutant des épices et en remplaçant les patates par du riz. Plus tard, il sera importé aux États-Unis, sans doute par des militaires américains stationnés en Chine, et connaîtra un succès fou dans les années 1950, avant d'investir les tables européennes.

LE VEAU ORLOV



Il flotte toujours sur le domaine de Bellefontaine un parfum de Russie, à cet emplacement existe un château depuis le XVIII^e siècle. En 1834, il devient la propriété du prince de Tarente et c'est en 1856 que le prince russe Nicolaï Troubetzkoy entre en possession de la propriété. Ce dernier y reçoit des romanciers russes comme Ivan Tourgueniev.

Puis c'est Nikolaï Orloff, son gendre ambassadeur qui viendra y habiter. Anecdote croustillante, c'est dans ce château que fut inventée par le cuisinier français Urbain Dubois, employé de l'ambassade de Russie à Paris à l'époque, la fameuse recette du veau Orloff, un mélange de rôti de veau, d'oignons, de champignons et de pommes de terre. Le plat fut élaboré par ce cuisinier, au service du prince Alexei Fiodorovitch Orloff, ambassadeur de Russie en France, qui venait rendre visite à son fils à Samoï.

LE KOULIBIAC



Voici un plat de fête populaire complet traditionnel de Russie et des Kresy, servi accompagné de bortsch, dont les origines mal connues remonteraient au XII^e siècle. Son nom koulébiaka est issu du verbe « koulébiatchit' » кулебячить qui signifie "malaxer, pétrir, plier".

Au début du XX^e siècle, le célèbre chef cuisinier et auteur culinaire français Auguste Escoffier importe la recette en France, et l'intègre dans ses ouvrages culinaires. Cette recette répandue depuis dans le monde entier, fait également partie à ce jour de la cuisine des pays d'Europe de l'Est de l'ex-URSS, et de la cuisine israélienne.

LES PELMENI

Le mot pelmeni est dérivé de « pel'n'an' » (пельнянь), qui signifie littéralement « pain d'oreille » (пель « oreille » + нянь « pain ») dans les langues finno-ougriennes. Selon l'historien culinaire William Pokhliob-



kine, les pelmenis intègrent la cuisine russe de l'Oural à la fin du XIVe-début du XVe siècle.

Les pelmenis dans la culture traditionnelle ne sont pas un plat cérémoniel mais sont préparés pendant les fêtes quand on reçoit des invités

Aujourd'hui les pelmenis sont populaires dans toute la Russie et d'autres régions ont associé les pelmenis à leur culture. L'Oudmourtie organise « une journée mondiale des pelmenis » depuis 2015 et le développement du tourisme dans sa république. On trouve des pelmenis labellisés « sibériens » surgelés dans les magasins russes de la diaspora en raison de l'usage sibérien de stocker et transporter les pelmeni sous forme congelée. Ces pelmenis industriels ressemblent parfois aux tortellini car les machines industrielles utilisées (Arienti & Cattaneo, Ima, Ostoni, Zamboni, etc.) sont la plupart du temps d'origine italienne.

LE BORTSCH



Chef populaire en Ukraine, Ievguen Klopotenko est aujourd'hui au cœur d'une guerre avec la Russie, « la guerre du bortsch » qu'il a déclenchée en revendiquant la fameuse soupe à la base de betterave et choux comme patrimoine culturel de Kiev.

« Le bortsch est un aliment national de nombreux pays, dont la Russie, le Belarus, l'Ukraine, la Po-

logne, la Roumanie, la Moldavie et la Lituanie », a écrit sur Twitter l'ambassade de Russie aux États-Unis. Peu après, le gouvernement russe a qualifié le bortsch d'un des plats russes « les plus célèbres et les plus appréciés », sur son compte Twitter officiel. Selon les Ukrainiens, un mets portant ce nom fut cependant évoqué pour la première fois en 1548 dans le journal d'un voyageur européen qui en acheta une portion sur un marché à Kiev. Et cette soupe n'arriva en Russie que bien plus tard via des colons ukrainiens, affirme Kiev. Jadis partie de l'Empire russe, puis de l'URSS, l'Ukraine, dont une bonne partie de la population parle russe, est largement restée dans la zone d'influence politique mais aussi culturelle de son puissant voisin même après la chute de l'Union soviétique en 1991.

LA PAVLOVA



L'histoire de la Pavlova aurait débuté en 1926 pour être exact. Selon le biographe Keith Mooney, c'est un jeune pâtissier de Wellington fou d'amour pour la danseuse qui aurait élaboré la première Pavlova en Nouvelle-Zélande. Mais c'est là que ça se complique...

L'Australie et la Nouvelle-Zélande disent toutes les deux avoir vu naître le fameux dessert meringué dans leurs contrées. Seul point d'accord entre les deux pays : la Pavlova a été créée en hommage à la célèbre ballerine Anna Pavlova, qui fit en effet plusieurs tournées en Océanie. Le chef Bert Sache, de l'Esplanade Hôtel de Perth (Australie), a affirmé toute sa vie avoir mis au point cette recette en 1934.

Mais selon Keith Mooney, biographe d'Anna Pavlova, le dessert



Anna Pavlova

fut créé en 1926 à Wellington (capitale de la Nouvelle-Zélande) par un jeune chef amoureux de la ballerine, la meringue étant aussi légère que le tutu de la danseuse.

Quoi qu'il en soit, ni Bert Sache ni l'énamouré de Wellington n'ont été les premiers à recouvrir une meringue de chantilly et de fruits frais. Dans *The Pavlova Story: A Slice of New Zealand's Culinary History*, l'anthropologue culinaire Helen Leach explique qu'elle a déniché plusieurs recettes similaires à la Pavlova dans d'anciens livres et magazines de cuisine néo-zélandaise.

L'anecdote : Près de 100 ans plus tard, la chamaillerie australo-néo-zélandaise sur la Pavlova est toujours d'actualité.

LE MEDOVIK



Medovik est devenu un gâteau classique de la cuisine russe. Son histoire remonte à plus de 200 ans et est liée à une belle légende. On dit que le premier « Medovik » a été créé dans les années 1820 par le chef personnel de l'épouse de l'empereur russe Alexandre Ier.

Elizaveta Alekseevna n'aimait pas le miel, tous les chefs de la cour le savaient et ne l'utilisaient jamais dans les recettes. Cependant, il y avait un chef jeune et ambitieux qui venait d'être embauché dans la cuisine du palais. Probablement, voulait-il être remarqué, surprendre tout le monde avec son génie, devenir célèbre.

Lorsque l'impératrice s'enquit de la composition du gâteau, le jeune chef était très embarrassé, il n'avait été informé l'aversion d'Elizabeth pour le miel qu'après avoir préparé son dessert. Cependant, quand il a avoué que c'était du gâteau au miel, l'impératrice a seulement ri et a ordonné de récompenser l'homme courageux. En

suite «Medovik» est devenu le dessert préféré d'Elizabeth et était présent à chaque fête royale.

LE NAPOLÉON

Si l'origine exacte de ce gâteau en Russie est inconnue, il est de tradition de dire qu'il remonte à la campagne de Russie de 1812 et qu'il est un hommage à Napoléon. Belle légende, difficilement vérifiable. Ce gâteau est certainement un peu plus tardif et remonterait à la fin du 19e au moment où la France et la Russie se sont rapprochées diplomatiquement.

Quoiqu'il en soit, Le Napoléon existe bel et bien, dégustons-le!

Si la recette qui suit est la recette traditionnelle russe, nous n'avons pas (encore) trouvé de texte original datant du 19e siècle.

Mots-clés : Russie, culture, histoire, gastronomie, cuisine,

Sources utilisées:

La gastronomie en Russie, A. Petit, Paris 1860 - Gallica

La cuisine russe classique - E-book - PDF, Serge Soskine, Halina Witwicka

La cuisine russe, Michel Parfenov, acte Sud, 2005

→ annma@live.fr

À VOUS DE CUISINER !

Ingrédients :

Pour la pâte
400g de farine
200g de beurre
150 g de crème fraîche
1 œuf, une pincée de sel

Pour la crème :

500 ml
150 g de sucre
3 jaunes d'œuf
2 cuillères bombées de farine
150 g de beurre
1 gousse de vanille



Préparation de la pâte : bien mélanger la farine avec le beurre ramolli mais pas fondu, ajouter les autres ingrédients, un par un, en pétrissant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Diviser ensuite la pâte obtenue en 7 boules de même calibre. Les faire reposer au réfrigérateur pendant une heure.

Préparation de la crème : Faire chauffer à feu doux le lait. Dans un récipient mélanger le sucre, le jaune d'œuf, la farine, l'extrait de vanille obtenu à partir de la gousse de vanille. Verser ensuite l'appareil ainsi obtenu dans le lait et faire porter le tout à ébullition tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser la crème refroidir, et y incorporer le beurre tant qu'elle est encore tiède, mélanger bien le tout.

Confection du gâteau : Étaler chacune des boules de pâte de manière à ce qu'elles forment des galettes plates et de même diamètre. Les faire cuire, chacune sur une plaque au four à 230° tout en surveillant. Les retirer lorsqu'elles sont bien cuites.

Les laisser refroidir puis étaler de manière homogène la crème sur 6 des 7 galettes préparées, les superposer. La 7e galette est à émietter sur les dessus du gâteau, puis laisser le gâteau, couvert, reposer toute une nuit au réfrigérateur.

UN PROJET SCOLAIRE BIEN SAVOUREUX

La cuisine fait partie intégrante de tous les pays. Dans la cuisine nationale de chaque pays l'histoire du peuple et les conditions de son existence sont concentrées. La cuisine russe est l'une des plus diverses au monde. Cela est dû au fait que la Russie est un très grand pays sur le territoire duquel vivent de nombreux peuples.

Au 10^{ème} siècle dans l'ancienne Russie beaucoup de blé a été cultivé et il est devenu la base initiale de la plupart des plats russes. Mais comme la Russie est frontalière avec l'Europe et l'Asie, sa cuisine était toujours enrichie de nouvelles recettes telles que des boulettes, des nouilles, etc. En raison du climat rigoureux, une partie intégrante de la cuisine russe est constituée de soupes préparées à partir de poisson et de viande, de champignons et de légumes. Au fil du temps, les voyageurs ont élargi ses frontières et, pareillement, le nombre de plats empruntés a également augmenté, de sorte que la moutarde, la mayonnaise et de nombreux autres plats russes populaires sont venus en Russie. La cuisine russe a conservé ses traditions culinaires même après la seconde guerre mondiale, lorsque le pays a été presque détruit. La nourriture principale des gens à cette époque était le pain de seigle. Sans lui, il est impossible d'imaginer la cuisine russe. À l'heure actuelle, la cuisine russe continue de s'enrichir, tout en conservant ses traditions séculaires. Soyez les bienvenus dans le monde de la cuisine russe !



EGOR PROKOPIÈVE
Élève de l'école N°19
de Kalouga
(Russie)



Le livre contient le vocabulaire essentiel (les ingrédients, les ustensiles, les actions), les règles de grammaire nécessaires pour parler des recettes, l'histoire de la cuisine russe, 25 recettes réparties en 5 catégories : salades, soupes, plats principaux, desserts, boissons. Pour certaines recettes on a fait des vidéos.

Mots-clés : Russie, gastronomie, culture, cuisine, recette

Préparé par Anna Mikheeva, professeur de français de l'école 19 de Kalouga

→ mikheeva-anna19@yandex.ru



La version électronique du livre ainsi que les recettes vidéo

Pot au feu

Ingrédients:

600 grammes de viande
300 grammes de pommes de terre
250 grammes de champignons
1-2 oignons
1-2 carottes
2 poivrons
2 tomates
2 têtes d'ail
100 grammes de beurre
1 cuillère à soupe d'huile végétale
2 verres de crème
200 grammes de crème fraîche
200 grammes de fromage
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
Grains de poivre noir
2 feuilles de laurier
aneth et persil



Préparation



1. Lavez, séchez et coupez la viande en petits morceaux. Faites-les frire dans une poêle avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Puis ajoutez l'ail émincé, le sel et le poivre noir.

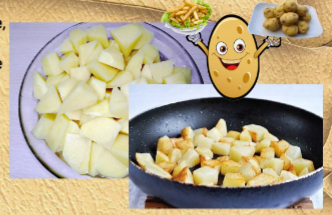


2. Coupez l'oignon et le poivron en cubes et râpez les carottes. Faites-les frire dans une poêle avec l'huile végétale pendant 10 minutes. Salez un peu.

3. Rincez et séchez les champignons. Coupez-les et faites-les frire dans une poêle avec le



4. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux, Salez et faites-les frire dans une poêle avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés



5. Au fond du pot mettez la viande puis les pommes de terre. Dans un autre bol mélangez la crème et la crème fraîche, ajoutez le sel et mélangez bien. Versez ce mélange au pot. Ensuite ajoutez les légumes cuits, les champignons et les tomates coupées en rondelles. Ajoutez un petit bout de feuille de laurier et quelques grains de poivre noir. Râpez le fromage et mettez-le au-dessus du plat. Couvrez chaque pot avec un couvercle.



6. Préchauffez le four à 220 degrés et mettez-y les pots. Préparez le plat pendant une heure. Servez avec de l'aneth et du persil émincés.



Kissel

Ingrédients:

1,5 litres d'eau
300 grammes de cerises
100 grammes de sucre
4 cuillères à soupe d'amidon



Préparation



1. Rincez les cerises et enlevez les os



2. Mélangez les cerises et le sucre et laissez-les pendant une heure.



3. Faites bouillir 1 litre d'eau, ajoutez les cerises avec le jus dans l'eau bouillante et faites cuire pendant 5-7 minutes.

4. Filtrez la boisson à travers une passoire, remettez la boisson filtrée sur le feu.



5. Diluez l'amidon dans 200 millilitres d'eau. Ajoutez l'amidon dilué dans la casserole en remuant constamment, portez à ébullition et retirez la casserole du feu. Refroidissez sous le couvercle. Remuez bien avant de servir la boisson.



6. Servez le kissel aux cerises chaud ou refroidi.



LE BON GOÛT A DROIT DE CITÉ SUR LA « CITÉ GASTRONOMIQUE » DE DIJON

Dijon va bientôt rayonner de mille feux, et les projecteurs médiatiques vont ajouter à sa lumière dans quelques semaines.



**PASCAL
LARDELLIER**
Professeur, auteur
Dijon (France)

Ceci pour la bonne cause. En effet, c'est le 6 mai 2022 que la Cité de la Gastronomie va ouvrir ses portes, après des années de chantier, de préparatifs, d'attente impatiente ou résignée.

Les jaloux pourraient (se) demander : « pourquoi ceci à Dijon, plutôt qu'ailleurs ? ». Prenons ici le ton d'une « Défense et illustration du bien manger en terre bourguignonne », et plus précisément en sa capitale.

Le terme « gastronomie », stricto sensu, est peu ragoûtant. Un préfixe assez maladif, quand on y pense ! Et en effet, cela renvoie au grec à « la loi du ventre ». Certes. « Se faire un gastro », ce n'est pas « faire une gastro » ! Mais bientôt, la culture prend le relais de la nature, et là... ! Explosion de sens, fête des papilles et des yeux, estomacs et cœurs en liesse, hommes, âmes et femmes à la fête de concert, fête de ce qui incorporé et par une mystérieuse alchimie, fait corps et fait lien.

Plus largement, cela nous rappelle aussi que cette cuisine possède des résonances culturelles et même civilisationnelles. C'est là qu'on rencontre sa pleine dimension anthropologique, outrepassant la surface biologique et fonctionnelle de ces plats qui ne le sont jamais, plats, tant ils racontent des histoires, transmettent des traditions, rassemblent des communautés de goûts.

Gastronomie et Dijon, une histoire liée. On égrène une heureuse liste, du cassis au bœuf bourguignon, de la moutarde aux œufs en meurette, du pain d'épices aux noquettes et jusqu'à des chapelets de fromages blancs et blonds, crémeux toujours, tristes jamais. Bien sûr, on

pourrait aussi évoquer les vins de Bourgogne, voyant les plus grands crus de la planète être égrenés sur une route mythique, qui en quelques dizaines de kilomètres, réunit des étiquettes de légende et réussit un strike parfait.

La terre de Bourgogne est opulente, sa gastronomie généreuse, invitant à l'hédonisme, incitant à l'épicurisme, exigeant lenteur et hauteur, là où l'air du temps incline à l'urgence et à la superficialité.

Dijon, terre de banquets, de festins, d'agapes et de bombances, mérite cette couronne bien plus que d'autres villes, honorant la table certes, mais de manière moins symphonique et historique.

La consécration par l'Unesco du repas gastronomique français au Patrimoine mondial immatériel il y a une dizaine d'années, ainsi que le classement au même rang des « Climats de Bourgogne » confirment la suprématie, assoit la légitimité de Dijon.

La gastronomie est un patrimoine, mais un patrimoine vivant, ouvert, dont le musée est l'assiette, et le conservatoire la table.

La gastronomie est cette étonnante alchimie consistante « à transformer de la matière en bonheur » (Guy Savoy). Elle est à la pointe de nouveau (après tellement d'expérimentations culinaires hasardeuses...), éclatante consécration de cette vague de fond, réhabilitant la cuisine pour en faire un « fait social total » (M. Mauss) : toutes les dimensions de la société s'y retrouvent, et y sont mobilisées. Michel Onfray affirmait que « manger est un acte politique en même temps que culturel, sociologique, métaphysique, philosophique » ; un acte moral, aussi. Car à table, les plats servis sont bons ou mauvais, convoquant dès lors des catégories assignant le



contenu de nos assiettes au bien et au mal. Et dans le registre religieux, quelques centaines de millions de catholiques implorent chaque jour le Ciel dans leurs prières, afin qu'Il leur donne « leur pain quotidien »...

La gastronomie en sa Cité pourrait avoir un côté intimidant, tenant nos tables quotidiennes à bonne distance, du haut de sa superbe aristocratique. N'oublions pas que plus largement, la table fait recette, et les Français se révèlent « toqués » de cuisine. Car ce vaste mouvement social aboutissant au couronnement de notre ville traduit une aspiration profonde, exprimée par de plus en plus de personnes : manger mieux, retrouver le temps et le goût de la vraie cuisine, (ré)apprendre à les partager avec famille et amis. Et redécouvrir aussi le formidable potentiel de créativité, de sociabilité paisible, de longévité et de plaisirs dont marmites et fourneaux sont les sévères quotidiens.

Ce que Dijon portera comme message, c'est que cette activité quotidienne - se nourrir - possède en fait une dimension culturelle primordiale. Heureux et judicieux message offert « à la ville et au monde », quand une part importante de notre destin individuel et collectif se lit et se joue au fond de nos assiettes. Celles-ci constituent un creuset identitaire ouvert sur les cultures et les générations, le passé et l'avenir, les autres et les nôtres.

Mots-clés : France, Dijon, culture, cuisine, tradition, gastronomie

→ pascal.lardellier@u-bourgogne.fr

LES FESTIVALS DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE

Pour nous tous, les mots «fête» et «vacances» sont associés à une grande table qui déborde du nombre de plats quand nous nous réunissons avec des amis ou bien des parents. Il s'avère que d'habitude on prépare les repas pour dîner et célébrer. Mais savez-vous qu'il existe des fêtes en l'honneur de la nourriture ? Les festivals de la gastronomie sont très célèbres autour du monde. Alors pourquoi ne pas apprendre quelques détails intéressants sur certains festivals français ?



KATERINA GARDER
Étudiante
à l'Université
pédagogique d'Etat
de Blagovestchensk
(Russie)



LES HABITS DE LUMIÈRE

Le nom mystérieux de cette fête ne laisse pas facilement deviner son lien avec la cuisine. Mais il suffit de connaître son emplacement, dès que tout se met en place. Les Habits de Lumière se déroule à la capitale du Champagne, à Épernay, depuis 2000. Là, on peut trouver des maisons de champagne prestigieuses et des vigneronniers très célèbres. Le festival présente de nombreuses variétés de champagne et bien sûr, une grande sélection d'hors-d'œuvre préparés devant la publique par les meilleurs chefs de la région. Cette partie de la fête s'appelle Les Habits de Saveurs et elle propose des chefs-d'œuvre culinaires qui doivent souligner toute la richesse gustative des boissons présentées. Les aubergines aux noix concassées, garnies de gouttes de sauce mandarine, un pétoncle brûlé avec des perles de pois verts et bien d'autres noms de plats appétissants et inspirants. Il y a aussi le Concours des petits pâtisseries où les enfants montrent leur connaissance des recettes culinaires, et après cela,



ils reçoivent des cadeaux amusants. Comme une bouteille de champagne, le festival explose d'une palette de couleurs et de saveurs, alors ce week-end sera un souvenir heureux pour les petits comme pour les grands.



SARLAT FEST'OISIE

Il s'avère que les oies ont sauvé non seulement Rome, mais aussi des centaines d'estomacs affamés lors du festival à Sarlat. Chaque année en mars, le Fest'oisie festival organise tout un défilé pour les oies dans les rues de cette ville. Sur la Place de la liberté, il y a des tables avec toutes sortes de boissons et de plats préparés à base d'oie ou de canard. Vous pouvez acheter un billet pour le monde gastronomique - La soirée Bodég'oie, où la haute cuisine est servie. On dit qu'ici on trouve du

foie gras pour tous les goûts, alors faites confiance à l'expérience des professionnels. Je dois ajouter que vous pouvez déguster des plats traditionnels pendant le grand buffet au milieu de Sarlat. C'est un repas pour environ huit cents personnes au cours de laquelle les yeux divergèrent de l'abondance des plats, et les cœurs battent plus vite de toutes les saveurs dans l'air. Les habitants croient que le secret d'une oie délicieuse réside dans sa qualité, donc tout est préparé uniquement à partir de produits locaux.





En bref, les habitants étonnent par leur imagination et leur créativité : les tables avec la soupe d'oie riche, des pommes de terre frites à la graisse d'oie, la rôtie d'oie et même une tarte à l'oie ! En résumé, cette fête est une occasion unique de déguster l'oie sous toutes ses formes.

voir parce qu'ils ne sont pas inférieurs aux carnivals brésiliens. Si on a faim après une longue journée, on peut aller diner aux meilleurs restaurants de la ville et découvrir les repas fantastiques avec la volaille au citron ou foie frais de canard avec zeste de citron vert et la tartelette au citron célèbre en dessert. Il est incroyable que le festival se déroule à la toute fin de l'hiver, mais c'est toujours super vous pouvez vous souvenir des saisons chaudes en dégustant les agrumes les plus frais qui ont retenu les rayons du soleil d'été.

200 tonnes de baies de grande qualité sont cultivées chaque année. La principale différence du festival est une énorme tarte aux fraises d'un diamètre de 8 mètres, qui est cuisinée par plusieurs pâtisseries du village. À la fin de la journée, cette tarte est partagée en un grand nombre de morceaux et distribuée à tout le monde. Bien sûr, pour la plupart, c'est la fête pour les gourmands, car dans chaque café et restaurant on propose un menu spécial avec une abondance de desserts aux fraises. De plus, ne manquez pas l'occasion d'aller aux marchés aux fraises pour goûter et choisir vous-même la baie la plus fraîche. Sans doute, c'est le meilleur moment pour reconstituer vos réserves de confiture et d'acheter quelques bouteilles de vin de baies, qui est très populaire dans cette région. Pour conclure, ce fes-



LA FÊTE DE LA FRAISE

Si vous avez épuisé tous vos stocks de confiture de fraises, il est temps pour vous de visiter la fête de la fraise au village Beaulieu-sur-Dordogne. Là, plus de

LA FÊTE DU CITRON

Et maintenant, nous allons parler du festival gastronomique le plus brillant de toute la France. La Fête du Citron à Menton attire plus de cent mille visiteurs depuis près de 100 ans. Cette ville revendique non seulement la production de plus de 150 tonnes d'agrumes par an, mais aussi les compétences des participants au festival. Ils créent d'incroyables sculptures à partir de ses citrons qui transforment Menton en un musée à ciel ouvert. La fête n'est pas complète sans représentations théâtrales, expositions, chansons et danses. De plus, ses carnivals sont incontournables à





l'infini à ce festival car c'est vraiment l'art incarné à l'aide du chocolat. Avez-vous déjà vu des vêtements en chocolat ? Si non, le Salon du Chocolat vous offre tout un show de défilé ! Somme toute, plus de 12 000 visiteurs du salon du chocolat viennent déguster d'excellents desserts et découvrir certaines des meilleures innovations chocolatées au monde. Je dois ajouter que cette grande exposition ne se trouve qu'à Paris, mais aussi dans 28 autres villes du monde, c'est donc une fête internationale. Et dans ce cas, le Salon du Chocolat offre une merveilleuse opportunité de faire partie de ce délicieux festival dans votre propre pays. Tellement pratique de nos jours !



Évidemment, ce ne sont pas tous les festivals dont je voudrais vous parler. On connaît également d'autres festivals gastronomiques, par exemple le Pruneau Show et le Bayonne Ham Fair. Leur nombre augmente chaque année, et cette situation prouve que la France compte des milliers de grands chefs et leur donne toutes les occasions de montrer leur talent et leur créativité.

Mots-clés : France, culture, festival gastronomique, gastronomie

Sources utilisées :

london-unattached.com
coinsecret.com
frequence-sud.fr
recette247.com
tohology.com

tival n'attire pas les gens qu'avec son odeur de baies printanières, mais aussi avec les curiosités du village, les activités et les belles vues.

SALON DU CHOCOLAT

Il y a aussi le Salon du Chocolat, qui se tient dans la capitale et est bien connu de tous les pâtisseries. A vrai dire, on peut parler à

→ garder.katerina@yandex.ru

« LETTRES DU TEMPS PASSÉ »

(EXTRAITS DU ROMAN)

Vareniki

Quel mot merveilleux, vareniki*. Il est doux, chaud, tendre. Je me souviens de ma toute première rencontre avec les vareniki – c'était vraiment une rencontre inoubliable, lumineuse. Ils gisaient dans une immense bassine en aluminium gris, serrés les uns contre les autres : humides, luisants, ventrus, avec du fromage blanc. La grand-mère Elizaveta a versé de la crème fraîche épaisse (smetana) du pot en argile, a tapoté les côtés ventrus avec sa paume pour s'assurer que cette masse grasseuse ressortait partout, a essuyé les bords du plat avec son index et l'a léché en goinfrant avec appétit. Tante Maria est venue. Et les femmes, en tenant la bassine des deux côtés, se sont mises à la secouer. La secousse a continué pendant une minute. Les vareniki rebondissaient en dansant en l'air et retournaient dans la bassine, généreusement enveloppés dans de la crème fraîche épaisse et crémeuse. Et puis la bassine avec cette beauté a pris une place d'honneur au centre de la longue table.

Sur la table, dans des bols en aluminium et en argile, on voyait de divers plats : cornichons, tomates, choucroute, pommes de terre cuites avec d'énormes morceaux de porc. Sur des planches de bois il y avait du lard blanc salé coupé en gros morceaux et saupoudré abondamment avec de l'ail. Mais ce qui me préoccupait le plus, c'était la bassine et son contenu. Avant que j'aie eu le temps d'avaler ma salive, on a apporté encore une autre bassine. La grand-mère a puisé du beurre fondu avec une cuillère dans un bidon posée sur le sol et en a mis dans un nouveau lot de vareniki.

- C'est au chou et à la pomme de terre. Tous ensemble ! Servez-vous !

Elle a secoué la bassine pour que les vareniki y tournent comme des fous ! Et ils se sont allongés dans cette sauce de beurre, brillant et émettant un arôme incroyable. Mais ce n'était pas tout ! La tante Maria est entrée avec une grande casserole, dans laquelle il y avait les mêmes vareniki à la pomme de terre et au chou, mais baignés dans le saindoux fondu. Et une montagne de rillons, frits, tannés, encore siffnants, se dressait comme un chapeau en peau de mouton, bouclée et solide.

— Vareniki... — murmura mon père avec admiration, en imitant, je ne sais pas pourquoi, la prononciation locale ukrainienne, — probablement en signe de respect pour l'art culinaire de sa belle-mère. Et j'ai répété après lui ce mot magique. Le père n'avait jamais mangé de vareniki auparavant. Un Moscovite ayant grandi en mangeant plutôt de la soupe aux choux (chtchi) et de la kacha au sarrasin, ne pouvait pas imaginer qu'il pouvait y avoir une telle abondance de

nourriture délicate jamais goûtée avant. Et il en était ravi...

J'ai vu son visage béat et son sourire figé de surprise. Moi, j'étais impatiente de commencer rapidement à manger ces choses inconnues.

Enfin tout le monde s'est mis à table. Mais personne ne se dépêchait de commencer le repas. Premièrement, les toasts - les adultes aiment parler longtemps en tenant un verre dans la main. Je rebondissais d'impatience, mais ma mère freinait mes élans, me tirant par la tresse, puis par la main. Elle voulait montrer que nous, les Moscovites, sommes bien cultivés. Après tout, notre papa est un pilote militaire, et pour son village il est un héros !

Après les toasts, tout le monde s'est mis à manger les amuse-gueules. J'ai attrapé un énorme varenik dans ma main. Lui, glissant, chaud, aromatique, ne rentrait pas entier dans ma bouche, et je l'ai bourré avec la main qui se dirigeait déjà vers le varenik suivant, avec une autre garniture. Moi, une fille de dix ans, après un long voyage de Moscou dans la région de l'Amour, j'ai oublié toutes les règles de politesse et les belles manières, je me gavais, recevais des calottes, mais je mangeais, mangeais, mangeais...

J'aime beaucoup faire des vareniki. En regardant un bon film à la télévision et faire cette chose simple, en déroulant la pâte et en y enveloppant de diverses garnitures. Et bien sûr, la toute première rencontre avec cette délicatesse surgit dans ma mémoire. Et pour la centième fois, je raconte à mes proches comment j'ai trop mangé des vareniki quand je les ai vus pour la première fois. Mais j'aime toujours autant ce plat !



Ma grande famille il y a 60 ans. La grand-mère Elizaveta à gauche et la tante Maria à droite assises. Moi, je suis debout à droite avec un chat.

* Les vareniki ou varenyky sont un plat national populaire en Russie et en Ukraine et. Ils se présentent sous la forme de raviolis semi-circulaires dont les bords sont scellés avec de l'eau froide. Ces bords peuvent être soit lisses soit striés. Les garnitures des vareniki peuvent varier, mais la version la plus courante est celle aux pommes de terre. Selon la garniture choisie, on les sert comme entrée ou comme dessert. Il est de coutume d'accompagner les vareniki de crème sure russe (smetana).

Restaurants

Le mot russe « **ресторан** » est dérivé du mot français « restaurant », « restaurer ». C'est-à-dire que c'est un endroit où les affamés peuvent restaurer leurs forces. Ou, comme on disait « se sustenter ». À l'époque de notre jeunesse, et c'est au début des années soixante-dix, on pouvait se sustenter dans tous les restaurants de Blagovechtchensk presque de la même manière. Et comme il n'y avait pas de boîtes de nuit à cette époque-là, les jeunes se rendaient dans ces établissements pour faire connaissance et danser, après avoir bu et dîné. Et si vous préfériez juste danser et faire connaissance avec quelqu'un, alors vous alliez au parc, aux danses.

Mais les restaurants étaient plus appréciés. Ce n'était pas très simple de passer dans un restaurant : l'étiquette était particulière. Par contre, on appelait le restaurant soviétique brièvement et simplement – un kabak (une taverne). « Allons au kabak ! » Mais tout le monde ne pouvait pas se décider à aller au kabak, comme ça, tout simplement. Par exemple, pour mes parents, les préparatifs de la visite au restaurant commençaient presque un mois à l'avance. Au début il y avait des discussions : pourquoi ne pas aller au restaurant pour faire une fête, pour déjeuner ou - oh-oh-oh ! - dîner ? Quoi mettre ? Avec qui aller ? Et comment s'y comporter ? Il y a des gens qui observent... Et demain toute la ville saura que cette famille a osé dîner dans un restaurant. Oui, et en famille cet événement important sera discuté longtemps, avec émotion et avec plaisir !

Certes, il y avait aussi des habitués des restaurants : des gens qui avaient de l'argent et qui savaient comment s'y comporter. On les observait de loin, on les enviait et on était émerveillé de leur mode de vie.

Au début des années 70, il y avait peu de restaurants à Blagovechtchensk. Et ils étaient très différents les uns des autres.

Le restaurant « Amour » au centre-ville. Un hôtel. Rue Lénine, le bâtiment en face du gastronome numéro un. Un restaurant pour les gens riches et ambitieux qui se prétendent d'être de la haute culture. Des tables rondes avec de chics nappes blanches jusqu'au sol, des rideaux en peluche bordeaux, de la vaisselle chère, de lourds couverts en métal argenté. Il y avait des tapis entre les tables. On changeait les nappes après chaque visiteur. Sur la table il y avait des serviettes amidonnées et un grand nombre d'assiettes différentes, fourchettes, couteaux, cuillères effrayait et mettait en stupeur un visiteur inexpérimenté.

Pelmeni « Amour » servis dans des pots en argile, côtelettes de Kiev avec une serviette ajourée sur l'os, légumes découpés aux motifs ajourés, salades décorées de feuilles vertes de persil ou d'aneth, coupes de viande ou de poisson, caviar - tout cela était servi magnifiquement et soigneusement. L'orchestre jouait de la musique calme, principalement du tango dansé. Les cavaliers invitaient les dames. Les dames attendaient patiemment les invitations. Parfois, une « danse



blanche » était annoncée, et les dames, à petits pas, se précipitaient vers leurs cavaliers, regardaient de loin, en dépassant leurs concurrentes. Tout était « chic et noble », comme au bon vieux temps.

Le restaurant « Yubileyny ». Un endroit merveilleux sur le quai de l'Amour. A « Yubileyny », tout était « plus moderne » et plus simple. Un hall spacieux avec de hauts plafonds, d'immenses fenêtres vitrées et du tulle blanc donnait au restaurant une ambiance de liberté et de légèreté. Et le public ici était plus jeune et guilleret. Des tables carrées pour quatre personnes, et si nécessaire, vous pouviez déplacer quelques tables pour les juxtaposer et installer une compagnie plus nombreuse. On servait du poulet tabaka. C'étaient des poulets maigres, trop frits, mais incroyablement délicieux ! Une salade « stolichny » avec de la pomme de terre, de la viande et des concombre marinés assaisonnée avec de la mayonnaise épaisse et décorée d'un quart d'œuf cuit. Il y avait toujours un « compliment de l'établissement » sur la table : un présentoir avec une salière, une poivrière, de la moutarde épaisse dans un pot à moutarde avec une petite spatule en bois, ainsi que du vinaigre et de l'huile de tournesol. On ne changeait pas les nappes après chaque visiteur s'il n'y avait pas de taches, mais on les tournait simplement sur l'autre côté. Personne n'en était mécontent, personne ne s'en indignait. La serveuse pouvait demander au client de tenir le « compliment » avec des assaisonnements pendant qu'elle balayait les miettes de la nappe sur le sol



Palais des officiers de l'Armée Soviétique



Restaurant de la gare, Blagovechtchensk

avec une brosse, ou simplement l'enlever et l'étaler à l'envers. Et il n'y avait rien d'anormal à cela.

Il y avait de la musique à la mode, rapide, joyeuse. On dansait du twist, du cheik, du hali-gali, et, bien sûr, du tango, un « slow » à serrer le cœur, déchirant l'âme et appelant à des exploits. L'orchestre de « Yubileiny » était célèbre pour sa capacité à provoquer le public, à l'exciter en jouant la musique de danse la plus en vogue. Le programme comprenait également une « danse blanche ». Il y avait parfois des bagarres entre les dames quand elles se querellaient à cause des messieurs. De temps en temps, les messieurs se rivalisaient pour les dames. Ils agissaient plus correctement en se disputant dehors. « Sortons! » - disait le provocateur.

A la mi- mois, il y avait beaucoup de femmes dans les restaurants : les officiers des garnisons locales touchaient leur salaire. De beaux gars en nouvelles uniformes occupaient les tables en grands groupes, et les filles « attaquaient » ces jeunes officiers qui arrivaient au lieu d'affectation. « La chasse » commençait. C'était très intéressant à observer des « spectacles » passionnants joués ces jours-là, y compris des drames et des comédies.

« Vostok ». Au coin des rues Pionerskaya et Amurskaya. Au rez-de-chaussée il y avait une cantine, au premier étage un restaurant. Le menu était assez simple, le public hétéroclite. Les habitués qui n'avaient pas pu trouver une table libre à « Yubileika » ou à « Amour » se rendaient à « Vostok ». Il était célèbre pour les filles de petite vertu, et ainsi il attirait les hommes. Mes copines et moi, nous n'y sommes allées qu'une seule fois. J'ai dû m'enfuir par la cuisine - la serveuse m'a aidé à me cacher des prétendants obsessionnels.

« Berezka ». Ouvert plus tard que tous les autres restaurants. Ce restaurant avait une ambiance jeune, élégante, moderne, une sorte de piste de danse, pas très

confortable, pas très demandé. Au moins c'est ce que je ressentais à cette époque-là.

Et je veux aussi parler du restaurant de la gare. On y allait pour manger savoureux, délicieux, pas très cher. Les citadins adoraient cet endroit calme et propre avec un joli intérieur dans le quartier le plus animé de la ville.

Et à DOSA (Palais des officiers de l'Armée soviétique), le restaurant était réputé pour sa cuisine et son confort. C'était cher, vraiment. Il était destiné aux officiers de l'armée soviétique, mais surtout aux femmes, je le dirais sans le cacher...

Où encore les jeunes pouvaient-ils aller ? Aux danses : en été - dans le parc, en hiver - dans des clubs. Mais surtout on allait au cinéma et on faisait des fêtes à la maison. Un lieu des rendez-vous populaire était près du cinéma « Oktyabr » - le soi-disant « Pyatak », à travers lequel toute la ville passait. Le centre de la ville, l'endroit le plus fréquenté ...

Blagovechtchensk à la fin des années soixante - au début des années soixante-dix ... Souvenirs chaleureux sur cette ville propre et confortable, fermée pour les étrangers et les touristes soviétiques. Une île de bonheur et de paix. On rentrait pieds nus des danses le long de la rue Lénine depuis le parc de la ville, des voitures et des bus rares klaxonnaient bruyamment, circulant devant nous, jeunes et gais. Et aucun souci.

L'État décidait tout pour nous...

Mots-clés : URSS, années soviétiques, restaurant, cuisine russe, vareniki

Traduit par Olga Kukharenko

→ amur-rsp@yandex.ru



Restaurant Vostok, Blagovechtchensk



Restaurant Berezka



Photo: Igor Pavlov

SALUT! A VA?

AVRIL 2022

N 2 (65)