



L'ORIGINALITÉ MOSCOVITE



Il ne viendrait à l'idée de personne de mettre en doute l'importance que revêt l'alimentation dans le programme olympique.

Vitale pour les athlètes, elle est également importante aux yeux des hôtes des Jeux. C'est la raison pour laquelle les organisateurs des Jeux de la XXIIe Olympiade de 1980 invitèrent non seulement des spécialistes en art culinaire mais également des scientifiques et des médecins afin d'élaborer un menu olympique varié. Nombre de pays européens envoyèrent des cuisiniers à Moscou comme consultants. Environ une année avant les Jeux, l'assemblée nationale des établissements publics de restauration fut organisée à Moscou avec la devise suivante: *"Service de première qualité pour les participants et les hôtes des Jeux de l'Olympiade de 1980"*. C'est là en quelque sorte que leurs aptitudes profes-

par Alexandre Ratner

sionnelles pour les Jeux Olympiques furent mises à l'épreuve.

Il est vrai qu'il n'est guère facile de décrire Moscou comme capitale de la bonne chère. Néanmoins, les recettes traditionnelles russes ont toujours été consciencieusement préservées et il a toujours été possible d'y savourer des spécialités étrangères. En règle générale, dans pratiquement tous les restaurants plus ou moins importants les hôtes de l'Olympiade de 1980 purent choisir parmi toute une série de hors-d'oeuvre, soupes et mets à base de viande et de poisson.

L'histoire des hors-d'oeuvre en Russie est intéressante en soi et est étroitement liée à la construction de Saint-Pétersbourg, à la fin du XXIIe et début du XVIIIe siècle. Pierre le Grand avait pour habitude de se lever à 3 heures du matin (c'est-à-dire la

nuit). Pour les divers départements administratifs du gouvernement russe, la journée de travail commençait à 4 heures du matin. Il suivait personnellement les développements de la jeune capitale encore peu peuplée qui, comme nous le savons, avait été bâtie sur des marécages, loin de tout village ou centre agricole.

Il n'y avait donc aucune raison d'avoir un dîner traditionnel, ceci d'autant plus qu'il n'y avait personne pour cuisiner à cette heure de la journée. La plupart des habitants de la jeune cité étaient des hommes célibataires que Pierre le Grand nourrissait avec un morceau de pain de seigle et un verre de vodka deux fois par jour, à 4 heures du matin et à midi. En outre, la ville offrait des endroits où s'approvisionner en nourriture froide: poisson séché, salé et fumé, choucroute, champignons marinés, beurre, fromage blanc, pommes et airelles macérées.

Self-service.





Tous ces mets étaient prêts à être consommés sans autre préparation et pouvaient être fabriqués et livrés longtemps en avance; de plus, ils avaient une longue période de consommation et de conservation même en plein air.

Les premières années, Pierre le Grand, qui était célibataire, se nourrissait de ce type de mets et ne mangeait chaud qu'une fois par jour. C'est ainsi que les hors-d'oeuvre russes firent leur apparition en tant que plats à part entière qui pouvaient être consommés en-dehors du déjeuner, juste avant ou même pendant celui-ci.

La cuisine russe a toujours été connue pour ses soupes: le *chtchi* (soupe) de choux et de choucroute, la *oukha* (soupe de poisson) de sandre, les *pokblyobkas* (soupes de viande et de pommes de terre) et, surtout, les *solyankas* (bouillons épais de viande et de poisson). Mais c'est le *borchtch de Kiev* (soupe à la betterave), perle de la cuisine nationale ukrainienne et longtemps considéré en Russie comme plat national, qui fut le plus demandé par les hôtes des Jeux de l'olympiade de 1980. Avec ses 25 ingrédients, sa préparation est tout un art; la poitrine de boeuf et le mouton y sont présents à parts égales, mais nombreux sont ceux qui n'hésitent pas à y ajouter un bon morceau de chair ou de graisse d'oie ou de lard.

Le vrai *borchtch*, pour lequel le cuisinier aura suivi la recette à la lettre, est toujours à base de *kvass* (bière de betterave et de blé) et non d'eau, ce qui lui donne une acidité particulière et qui lui permet, alors qu'il s'agit d'une soupe chaude et épaisse, de désaltérer même au coeur de l'été. Tous les légumes qu'un été généreux et une terre fertile peuvent produire se retrouvent dans le *borchtch*: pommes de terre, choux, betteraves, navets, tomates, carottes, oignons, persil, céleri, raifort, courges, haricots, poivrons rouges, ail, fenouil, pommes. L'arôme du *borchtch*, additionné de crème aigre, fraîche et épaisse, et ses couleurs vives remplit les hôtes et les athlètes olympiques de jubilation.

Les plats moscovites les plus fameux ont toujours été à base de poisson rouge, c'est-à-dire l'esturgeon et le saumon sous toutes leurs formes: *asétrina*, *sévrouga*, *siomga*, *kéta* (saumon sibérien), *gorboucha* (saumon à bosse), *chavycha* et, bien sûr, le *sterliad* (esturgeon) dont Derzhavin, poète russe, chantait les louanges au XVIIIe siècle. Le "Poisson au four à la Moscovite" fut un des plats que les hôtes des Jeux de Moscou apprécèrent à sa juste valeur et qui, en théorie, n'est pas compliqué à faire chez soi. Sa recette est ancienne, mais à l'époque elle était connue sous le nom de "Poisson du monastère cuit au four" et se servait, avant la découverte de la pomme de terre, avec du porridge. Pour la recette de base on utilise n'importe quel filet de poisson débité en morceaux de taille moyenne, passés dans la farine puis dans la friture. Puis on dépose des tranches de pommes de terre frites sur une poêle huilée et recouverte de panure; on y place au milieu le poisson frit recouvert d'oignon frit et d'un oeuf cuit dur que l'on aura découpé en tranches et, si possible, des champignons étuvés et séchés. On recouvre le tout de crème fraîche, d'un peu d'huile et on enfourne.

Les anciennes recettes de viande rôtie ont été moins bien conservées car la viande n'était pas en vogue dans la cuisine du vieux Moscou qui préférait la chèvre de Carême. Les jours de fête, les Moscovites mangeaient de la chasse - grouse sauvage, coq de bruyère, perdrix, caille et gélinotte -, mais la génération actuelle a perdu l'art de les apprêter. C'est la raison pour laquelle l'accent fut mis sur les traditionnelles recettes internationales de viande. Parmi les mets russes largement représentés au menu olympique des restaurants moscovites, on mentionnera les

pelmenis (raviolis), *blinis* (crêpes) et les *piroguis* (pâtisseries).

Quels sont les endroits où les athlètes et les hôtes olympiques pouvaient savourer ces "spécialités"? Les gourmets avaient le choix entre 137 grands restaurants alors que les autres pouvaient manger sur leur lieu de séjour: en effet, tous les hôtels comprenaient des restaurants, des bars et des buffets.

Ainsi, par exemple, le village olympique comportait quatre salles à manger/restaurants de mille places chacune où chaque jour, en sus du menu olympique "standard", on pouvait déguster des plats préparés selon les désirs des différentes délégations. Il y avait en outre de nombreux cafés pour les athlètes, y compris un glacier et un salon de thé russe.

Les personnalités officielles, les juges et les journalistes accrédités avaient à leur disposition des restaurants, des cafés et des buffets sur les lieux de leur activité principale, c'est-à-dire au centre de presse principal, aux sous-centres sur tous les stades olympiques et au centre olympique de radiodiffusion. Les spectateurs des compétitions olympiques avaient la possibilité de se restaurer rapidement dans les cafés et les buffets express qui se trouvaient sur toutes les infrastructures sportives de la capitale russe et dans tous les hôtels.

Environ 90 000 professionnels de la restauration et du commerce, dont 56 000 à Moscou, furent employés dans les services rendus aux athlètes olympiques, aux hôtes et aux touristes.

Il est bien connu que les goûts ne sont pas les mêmes partout. Etant donné qu'un hôte se doit d'être hospitalier, les responsables de la restauration à Moscou s'appliquèrent. Ils firent en sorte que chaque hôte puisse choisir ce qui correspondait le mieux à ses goûts. Voilà pourquoi durant les Jeux de Moscou la cuisine du pays hôte des Jeux de l'olympiade de 1980 fut représentée dans tout son ensemble et son originalité et que les plats internationaux qui sont des spécialités traditionnelles de nombreux pays ne furent pas négligés.

