



Sarajevo 1984

UNE VISITE À SARAJEVO



Comme toujours aux Jeux Olympiques, les athlètes présents à Sarajevo furent eux aussi "condamnés" au libre service dans les différents restaurants nationaux. Mais dès la tombée de la nuit et jusqu'au petit matin, la ville offrait un feu d'artifice gastronomique dans ses nombreux établissements qui se livraient une concurrence acharnée. La vieille règle de Coubertin était appliquée, mais aussi une devise bien plus ancienne, attribuée à Montesquieu qui aurait dit: *"Manger est l'un des quatre objectifs de notre vie. Je ne sais toujours pas quels sont les trois autres..."*.

Il y a très longtemps quelqu'un a dit de Sarajevo: *"C'est ici que l'Est et l'Ouest se rencontrent"*. L'adage vaut aussi pour la cuisine servie dans cette ville. La plupart des concurrents présents aux XIVes Jeux Olympiques d'hiver de Sarajevo en 1984 découvraient pour la première fois un type de nourriture composée essentiellement de mets orientaux. Tout d'abord, dans un restaurant oriental, tous les plats sont présentés sur un buffet et gardés au chaud, prêts à être servis. Inutile de connaître le nom des mets. Il suffit de les désigner du doigt. Les visiteurs étrangers, qui demandent presque toujours *"un peu de tout"*, ne voient pas le sourire légèrement narquois du cuisinier. C'est une première faute à ne pas commettre. En effet, pour un chef et un gastronome, la chose la plus importante consiste à goûter la saveur spécifique de chaque mets. Demander *"un peu de tout"* revient à mélanger les différents goûts et, par conséquent, à choquer la sensibilité d'un bon chef. La deuxième erreur commise par les étrangers survient en général lorsqu'ils veulent, tout naturellement, accompagner un bon

par Miroslav Petrinic



repas d'un verre de bière ou de vin. Ces boissons n'existent pas dans un restaurant oriental traditionnel; il convient de demander du lait caillé, du yaourt ou des jus de fruits.

Difficile de dire quelles sont les influences que la cuisine bosniaque, dont Sarajevo est la vitrine, n'a pas subies. Les influences de l'Est ne font aucun doute, mais à l'est de Sarajevo se trouve la Grèce; c'est elle qui est considérée par certains comme la *"principale coupable"*. Les linguistes, quant à eux, parlent d'une présence marquée de plats turcs et arabes. Regardons plutôt ce que contient le livre de recettes pour débutants de l'art culinaire bosniaque, livre qui - hélas - n'a jamais été écrit, ni avant, ni après les Jeux Olympiques.

La viande constitue l'élément essentiel de cette cuisine: de la viande grillée en une seule pièce sur charbon de bois ou en morceaux (les célèbres "chiches-kebabs" et "schachliks" ou brochettes). La viande découpée peut revêtir des formes diverses: viande émincée, utilisée pour préparer les "cevapcici", un nom presque impossible à prononcer pour un étranger, ou encore en morceaux de différente grosseur qui suffisent à combler un appétit moyen. Les viandes préférées sont l'agneau et le

veau, mais volailles et poissons sont également utilisés.

Autre règle fondamentale en matière de cuisine bosniaque: elle n'utilise jamais de sauce liée à la farine. En Bosnie, un mets à l'étouffée, qui peut se préparer de diverses façons et avec toutes sortes de viandes, est toujours cuit dans son propre jus, parfois avec quelques légumes. Si l'adjonction d'un peu de gras est indispensable, cela se fait petit à petit, en cours de cuisson.

La troisième règle, enfin, consiste à ne pas quitter la Bosnie sans avoir goûté les croustades de viande et de légumes. Leur nom même traduit l'influence orientale, mais en Bosnie, la préparation de ce plat, qui figure désormais parmi les spécialités préférées des Bosniaques, est extrêmement variée. En fait, il s'agit de très fines pâtes feuilletées fourrées de toutes sortes d'ingrédients: viande d'agneau ou de veau finement émincée, fromage à la crème, épinards avec du fromage, etc. Il existe également une croustade du pauvre, farcie de morceaux de pommes de terre ou d'orties. Selon le livre de recettes bosniaques, la croustade est à la Bosnie ce que la pizza est à l'Italie. Les invités et les participants aux Jeux Olympiques d'hiver de 1984 ont eu l'occasion de goûter toutes ces spécialités et de nombreuses autres.

Les organisateurs des XIVes Jeux Olympiques d'hiver n'ont pas tenté de privilégier la cuisine de leur patrie. Au contraire, ils ont profité de l'occasion pour se profiler comme les maîtres de la bonne cuisine, de la bonne boisson et de la bonne musique de fond en provenance de toutes les régions de l'ex-Yougoslavie. Les meilleurs chefs ont apporté avec eux toutes les délicatesses de la mer, proposé des spécialités croates de Zagorje. Les tables



étaient chargées de mets délicats de Serbie et de plats épicés provenant des régions limitrophes de la Hongrie.

Les noms des restaurants étaient calqués sur les régions et les visiteurs n'avaient que l'embarras du choix. Tous furent bondés pendant les 20 jours que durèrent les Jeux, preuve que les hôtes étaient satisfaits (à l'exception de Kirk Douglas qui avait payé un prix largement surfait au propriétaire cupide d'un petit restaurant. L'établissement a fermé par la suite, non pas à cause des protestations de Kirk Douglas mais parce que les habitants de Sarajevo ont

estimé qu'un comportement de ce genre avait porté atteinte à l'image d'hospitalité de leur ville).

Il serait faux de croire que les restaurants ne servaient pas de boissons alcoolisées car, à l'exception des restaurants orientaux, les tables étaient garnies de liquides de différentes couleurs. dont l'eau de vie nationale, transparente et claire, faite à partir de prunes ou de raisin. Les serveurs affirment qu'entre les amateurs de vin blanc et de vin rouge, les premiers sont plus résistants car ils ont gardé l'habitude, comme par nostalgie du défunt

empire austro-hongrois, d'ajouter de l'eau gazeuse ou de l'eau minérale à leur vin.

Une chanson bosniaque se termine par ces paroles: "Voici venue l'aube, mon ennemie". Ce n'est pas une fatalité. L'aube a permis à plus d'un de quitter un restaurant olympique et de retrouver le chemin de son appartement ou de sa chambre, voire sa place sur la ligne de départ d'une course. Gravisant les rues en pente i-aide de Sarajevo ou se dirigeant vers les places enneigées. ils ont pu s'imaginer qu'ils montaient directement au ciel....!

Le Président du CIO et des athlètes espagnols au restaurant olympique.

