



Espagne



Barcelone 1992

RETROUVAILLES AVEC LA MÉDITERRANÉE



Pour la XXVe Olympiade, les Jeux sont revenus sur les rivages de la mer qui les a vus naître tant à l'époque classique que durant l'ère moderne; trente-deux ans après leur dernière apparition au bord de la Méditerranée (Rome en 1960), les Jeux sont revenus en 1992 sur les côtes de la Mare Nostrum, à Barcelone.

Les Jeux de Barcelone coïncidaient dans le temps avec la découverte des vertus du "régime méditerranéen" ou, ce qui revient au même, de la "cuisine méditerranéenne": et du point de vue gastronomique. Barcelone marqua la redécouverte de la Méditerranée.

Le lieu en l'occurrence était le plus approprié. La Catalogne, au nord-est de l'Espagne, est une terre s'ouvrant sur la Méditerranée, une terre foulée par tous les peuples qui ont laissé leur empreinte sur la civilisation méditerranéenne où la cuisine tient une place importante. Phéniciens, Grecs, Romains, Byzantins et

par Cristino Alvarez



Arabes sont passés par là et y sont restés plus ou moins longtemps et la cuisine catalane a su garder le meilleur des coutumes gastronomiques de tous ces peuples.

La cuisine catalane a été baptisée par quelque auteur qui n'était justement pas latin "l'ultime secret culinaire d'Europe". Elle est simple et compliquée à la fois, capable de promouvoir dans la catégorie des grands plats ce qui, au départ n'était rien de plus qu'un aliment quotidien de "pagésos" (paysans) ou de pêcheurs, ou de marier harmonieusement dans un plat

surprenant des éléments que tout gastronome jugerait à priori totalement incompatibles.

Une bonne façon d'entrer en matière est incontestablement de parler de "l'amuse-gueule" le plus populaire de Catalogne, un prodige de sensibilité et d'équilibre diététique: le "pa amb tomàquet" (pain à la tomate). qui sert d'accompagnement ou de base à de délicieux mélanges.

En Espagne, et en été, il est difficile de ne pas céder à la tentation de déguster une des plus fameuses soupes froides du monde: le *gazpacho*, d'origine andalouse: n'oublions pas que la colonie andalouse en Catalogne, et particulièrement à Barcelone, est très importante.

La cuisine catalane propose également d'excellentes salades rafraîchissantes qui associent savamment les produits de la mer et de la terre. C'est le cas du "xató", mélange de morue séchée et de thon en conserve, servi avec la sauce dite "romesco", exclusivement catalane et dont l'un des principaux ingrédients est la "ñora"

Le self-service.





(piment fort de Murcie), un piment sec très spécial que l'on doit laisser mariner avant utilisation. La "escalivada" se prépare uniquement à base de légumes, en faisant griller à la braise des aubergines, des tomates et des oignons, le tout servi avec de l'huile vierge et un peu d'ail haché.

Une autre salade de caractère: la "esqueixada" composée essentiellement de morue dessalée et émietée, sans peau ni arêtes, que l'on mélange avec de très fines rondelles d'oignon, de petits dés de tomate rouge, des piments rouges et verts coupés en lamelles, de l'huile d'olive vierge et un bon vinaigre de vin; pour ajouter encore de la couleur à ce plat, certains ajoutent quelques olives noires, dénoyautées.

Naturellement, la pêche tient une place très importante dans la cuisine catalane, comme dans toute la cuisine méditerranéenne. Il y a d'excellents fruits de mer comme les langoustines ou les gambas rouges de la Costa Brava ou les étranges "espardenyas" (holothuries), ou leurs cousins plus petits "pulpets" (petites poulpes). Comme il arrive fréquemment, ce sont les pêcheurs eux-mêmes qui ont créé de magnifiques plats de poisson, plats qui débarrassés de leur inutile rusticité, ont été adoptés par les bons restaurants.

Le plus représentatif est le "suquet", mot dérivé du verbe "suquejar" (sortir du jus) dans lequel le poisson donne tout son

goût à la sauce. A l'origine, on préparait ce plat avec des poissons bon marché, mais aujourd'hui on y introduit des espèces plus chères, et plus particulièrement la baudroie, Mais il convient de signaler également, même si ce n'est qu'en passant, l'excellente charcuterie catalane, très particulière avec toute la gamme des saucisses, depuis la blanche à la noire, depuis celles que l'on peut manger crues à celles qui doivent être cuites. La saucisse catalane associée aux "mongetes" (haricots blancs) constitue un plat classique mais celui-ci est plus indiqué par temps froid que l'été.

Deux mots caractérisent quelques spécialités extravagantes - apparemment - connues: "mar i muntanya" (mer et montagne). Il s'agit d'associer dans le même plat viandes et fruits de mer: l'exemple le plus classique est le "pollastre amb llagosta" (poulet avec langouste), mais il existe toutes sortes de variantes et d'interprétations: le résultat est en général sublime et surprend ceux qui considèrent ce mariage osé comme étant une hérésie. On ne peut pas non plus oublier la manière catalane d'apprêter la volaille, comme le canard ou l'oie, notamment dans des recettes qui y associent des fruits, et tout particulièrement les excellentes poires du pays, La Catalogne offre une gamme de choix étendue en matière de vin, un élément fondamental du régime méditerranéen. Depuis les classiques "cavas" (mousseux) jusqu'aux importants vins du Penedès (région de Tarragone) aujourd'hui



L'accès au restaurant.

Assiette catalane.



réhabilités, rouges, vigoureux, ayant du caractère, en passant par la parfaite adaptation dans le Penedès de cépages illustres comme le Chardonnay, blanc, et le Cabernet Sauvignon, rouge: une gamme suffisante et de qualité contrastée.

Parmi tous ceux qui ont assisté aux Jeux de la XXVe Olympiade en 1992 à Barcelone, les gastronomes eux ne seront sans doute pas restés indifférents: ces retrouvailles avec les délices de la cuisine méditerranéenne auront été pour beaucoup d'entre eux inoubliables.