



Gastronomie

Philippe Colombet

Trois cuisines, trois livres, trois tables

Au-delà des frontières

Avec authenticité, comme gourmandise, une collection gourmande va au-delà des frontières. Comme pour retrouver des racines. Si toutes les cuisines du monde.

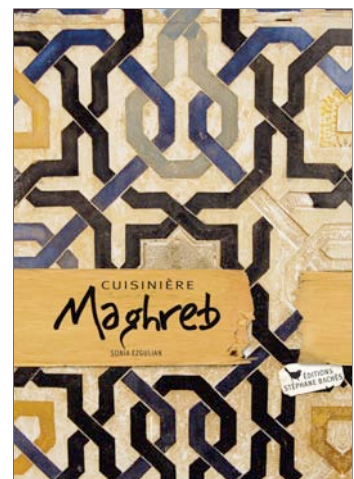
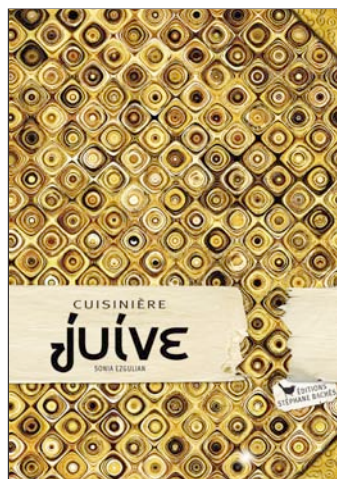
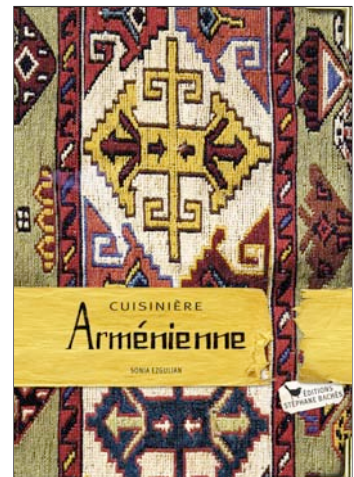
Photos: Emmanuel Auger et éditions Stéphane Bachès.

Une enfance gourmande au sein d'une tribu arménienne épicurienne attachée à la terre et aux valeurs de la famille. Un potager qui fournissait les légumes pour le petit étal de maraîcher de ma grand-mère, son jardin de fleurs et de roses pour les confitures et les tablées du dimanche. Voilà comment je pourrais résumer l'insouciance de mes cinq ans. Mes premiers gestes de cuisinière." Émotion et sensibilité. Cuisinière, Sonia Ezgulian propose une collection de livres de cuisine écrits à la main. Une offre nostalgique qui rappelle les cahiers de grands-mères. Une collection gourmande qui passe les frontières. Avec *Cuisinière arménienne*, *Cuisinière juive* et *Cuisinière du Maghreb*, aux éditions Stéphane Bachès, la démarche est d'aller à la rencontre.

Arménienne, juive et du Maghreb, trois cuisinières

Sonia Ezgulian nous fait découvrir les saveurs de son pays. Plus que des recettes, ce carnet propose de découvrir l'histoire et les secrets culinaires d'une famille, et un savoir-faire transmis de mère en fille. L'auteur nous fait partager des recettes familiales, et nous initie, grâce à des explications illustrées, à des techniques de préparation propres à la cuisine arménienne. La cuisine juive est à l'image de sa diaspora. Du Moyen-Orient, à l'Europe de l'Est, de l'Espagne andalouse au Maghreb en passant par l'ancestrale communauté juive d'Éthiopie ou celle d'Ahmedabad en Inde, elle se compose d'influences multiples. L'élément fédérateur des recettes est le calendrier de fêtes. La confiture de coings pour casser le jeûne de kippour, le pain azyme pour Pessah, les makrouts, sablés aux dattes, d'Hanouka. Des recettes

Au-delà des livres de cuisine, celui dédié à l'Arménie est histoire de femmes, d'une famille et de générations, celui de la table juive est un véritable lieu rituel où s'expriment l'histoire et les traditions à travers des plats symboliques. Quant à celui du Maghreb, qui signifie "presqu'île au couchant", ses multiples facettes sont envoûtantes.





De gauche à droite et de haut en bas:

Pas seulement grecques, ici chaudes, accompagnées d'un yaourt battu et salé, ces feuilles de vigne sont farcies.

Petits anneaux de pain, les Bagels de la cuisine juive, parfumés au sésame ou au pavot, sont Ashkénazes.

De la farine, du beurre, du sel, de la poudre d'amandes, du sucre, deux cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger et un jaune d'œuf pour la dorure, les cornes de gazelle seront bientôt sur la table.

Arménienne, juive et du Maghreb, trois tables

Dans un pays comme l'Arménie, il n'existe pas une mais des cuisines. Cette région montagneuse de l'Asie occidentale occupée par la Géorgie, l'Azerbaïdjan, l'Iran et la Turquie, s'est étendue à l'origine de son histoire jusqu'au Liban. Cuisine orientale avec un point commun, il n'y a pas un seul plat sur la table, mais les "Mézzés". L'Arménie se démarque par des subtilités et la légèreté de la cuisson vapeur. Côté ingrédients, outre le blé, dénominateur commun des cuisines orientales, on y trouve des viandes, quelques poissons et beaucoup de légumes frais. Hormis les épices, cumin, paprika, piments, cette cuisine est aromatique, parfumée à l'ail, aux oignons, persil, menthe et citron. Côté alcool, un Brandy de vingt ans comme l'Ararat que l'on trouve chez Petrossian. Les vins arméniens, avec les Géorgiens, ont le droit de revendiquer la paternité de la vigne. Les blancs et rouges ressemblent aux vins du Rhône. La Rogina, adresse originale, vante les spécialités arméniennes, on y trouve aussi des plats de l'Europe de l'est, des grillades au feu de bois, poissons et pizzas. Il y en a

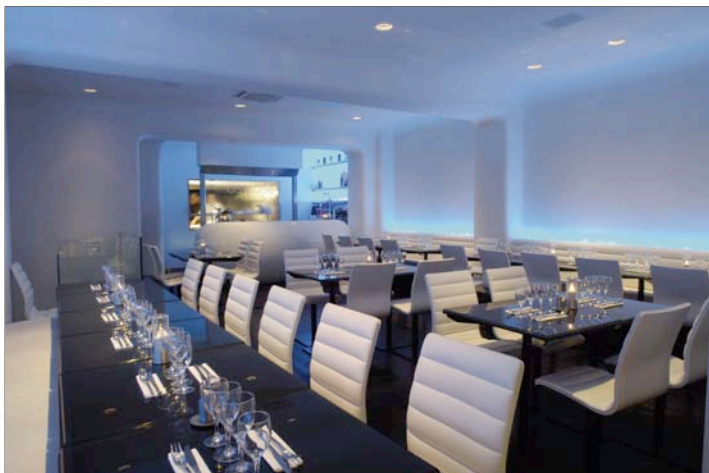
authentiques à base de produits kascher pour découvrir, ou redécouvrir, la tradition de la cuisine juive en toute simplicité. Non loin, entre Atlantique et Méditerranée, bordé par le Sahara, le Maghreb réunit le Maroc, l'Algérie et la Tunisie. Couscous, soupes du Ramadan, desserts en petites bouchées, ces pays déclinent les grands classiques de la cuisine d'Afrique du Nord. Ils ont également leurs spécificités à l'image des tagines marocains, de la Chekhechoukha, ratatouille, algérienne ou des bricks farcies tunisiennes. Recettes simples, gestes illustrés, laissez vous envoûter par la culture gourmande du Maghreb. Chaque livre est à 20 euros. Raisonnable.





Gastronomie

Philippe Colombet



De gauche à droite et de haut en bas:
À Alfortville, en région parisienne, la Rogina est une table arménienne aussi conviviale que généreuse. Rue Galilée, dans le 8^e arrondissement parisien, l'Étoile marocaine est une adresse saluée par Michelin: "Rien ne manque à cette table qui honore la tradition marocaine, salle intimiste, décor oriental de mosaïque et boiserie sculptée, plateau en cuivre ciselé et musique." Paris, 16^e, le lieu est exceptionnel de modernité, en contraste complet avec d'autres tables. Chez Osmose, c'est créativité et talent.

pour tous les goûts et à prix raisonnables, dans une ambiance décontractée. C'est 177 rue Paul Vaillant Couturier Alfortville. Ce restaurant est un sponsor privilégié d'un club de foot, l'UJA. Ambiance. Chez Osmose, avenue de Versailles Paris 16^e à deux pas de la maison de la radio, les créateurs ont réussi le défi de créer un univers blanc, élégant et design qui soit accueillant et chaleureux, en rondeurs. La cuisine inventive casher est au diapason, en modernité et en finesse. Fusion et "diet" sont les thèmes de la carte, avec des plats mélangeant textures et saveurs pour surprendre nos papilles et enchanter nos yeux. Franck Berrebi et Yoni Saada proposent une carte surprenante. Composée, lors de l'une de nos visites, d'entrées comme un suprême de volailles en crumble, grenobloise à la moutarde, moelle confite au jus de viande, fèves et girolles. Côté plat, un filet de

bar sauvage, poireaux confits aux échalotes et pêches blanches, ou un ris de veau au caramel café, morilles et écume à l'amande douce. Côté desserts, un fondant au chocolat juste cuit, sorbet cassis. Côté restaurants du Maghreb, le choix est vaste. Si à Paris, l'étoile Marocaine est un des plus réputés, recommandé par le guide rouge Michelin, à Lyon il est un restaurant de couscous que Sonia Ezgulian aime pour son authenticité, son côté populaire, installé en banlieue, la semoule incroyablement fine et les bouillons si parfumés. C'est Bougaci à Saint Fons 29 rue Gambette. Un temple de saveurs pour partager une affection pour la cuisine orientale. Odeurs de rose et menthe fraîche chatouillant les papilles. Pour traverser la Méditerranée sans quitter la France, ces adresses sont souvent familiales. Dès votre entrée, voilà là-bas. Ambiance orientale. Dépaysement.





D'Arménie, d'Israël ou du Maghreb

Trois vins



Après un glorieux passé, la viticulture arménienne veut revenir sur le devant de la scène. **L'Areni** est importé par "Gastronomie Russe" à Aulnay-sous-Bois, près de Paris. Robe rubis, premier nez corsé, cerises noires, cassis, fruits confits, ce **Castel** poursuit sur notes de chocolats amers. Une bouche souple, élégante, riche, généreuse, de la mâche. L'esprit d'un Médoc. Pour partir à la découverte de sensations, **Vin-Israël.com** en propose une sélection. Le **Magon Majus 2002** est année de vigneron. Il se distingue par sa robe rubis, avec reflets pourpres. Au nez, arômes fruits rouges confits, pruneaux suivi de notes vanille. Bouche fruits noirs confirmés avec tannins et cuir, café grillé. Il procure chaleur et longueur, accompagne viandes et pot-au-feu.

Pays de montagnes, l'**Arménie** a donné ses lettres de noblesse à l'abricot et autres fruits. Il ne faut donc pas s'étonner de découvrir des vins comme le rouge "Areni", nom du cépage qui le compose. Mis en bouteille dans la région de Vayots Dzor, centre sud. Vin sec avec une robe pourpre, il a un goût tannique qui s'allie avec les viandes et les fromages de caractère. La bouteille est élégante, à l'image des bouteilles allongées d'Italie. En ouvrir une lors d'un dîner marque une originalité qui ne passe pas inaperçue. Comment produire l'un des meilleurs vins du monde dans le désert? L'irrigation. À la pointe de la technologie, **Israël** a développé un savoir faire

reconnu dans le désert du Neguev. Plus d'un siècle après la réimplantation de ceps en Israël, 1882 et le baron Philippe de Rothschild, le vin israélien s'impose comme acteur majeur. Plusieurs vins sont classés parmi les grands, depuis le Golan et Yarden Katzrin 2003 avec 91/100 chez Robert Parker jusqu'au Neguev et Yatir Forest 2003, en passant par les collines de Jérusalem et le domaine du Castel Grand Vin 2004 et son 92/100 au Parker. On dénombre 150 caves qui produisent 50000 bouteilles par an. Ce marché est dominé par des maisons comme Golan Heights, Efrat, la plus ancienne cave du pays établie en 1870, et Eliaz Binyamina. Trois contrôlent 83 % du marché.

Le Magon Majus est, quant à lui, **un vin tunisien** issu de l'Appellation d'origine contrôlée Mornag. Région où la production remonte au VII^e siècle avant Jésus Christ, époque de la splendeur de Carthage, connue pour ses coteaux ensoleillés et son microclimat froid humide en hiver, chaud et sec pendant la saison estivale. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires. Assemblage Syrah 2/3, et Merlot 1/3, ce 2002 est vendangé à la main, vinification traditionnelle avec contrôle de température. Macération quinze jours. Le vin est élevé dans les fûts de chêne français pendant douze mois, puis affiné en bouteille. Une cave troglodyte garantie fraîcheur et hygrométrie.

