

Idées reçues sur les **cuisines** du monde

Issues de la tradition ou de l'air du temps, mêlant souvent vrai et faux, les idées reçues sont dans toutes les têtes. Les auteurs les prennent pour point de départ et apportent ici un éclairage distancié et approfondi sur ce que l'on sait ou croit savoir.

sommaire

« Les Anglais boivent beaucoup de thé. »	7
<i>Scones</i>	
« La Hollande est l'autre pays du fromage. »	13
<i>Hutspot</i>	
« Les Belges raffolent de moules-frites et de bière. » . . .	21
<i>Carbonade flamande</i>	
« Les vins français sont les meilleurs. »	27
<i>Coq au vin</i>	
« Les Portugais mangent de la morue. »	35
<i>Bacalhau à Brás</i>	
« Les Espagnols cuisinent tout à l'huile d'olive. »	43
<i>Paella valencienne</i>	
« L'Italie, c'est pizza et pasta ! »	49
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
« La cuisine libanaise, c'est d'abord les mezzés. »	55
<i>Kebbé</i>	
« L'Afrique est le plus gros producteur de cacaos. » . . .	61
<i>Mousse très légère au chocolat</i>	
« Madagascar est le pays de la vanille. »	67
<i>Romazava</i>	
« Les Tibétains ne mangent pas de viande. »	73
<i>Momos (raviolis) végétariens</i>	

« Le poisson cru est la recette de longévité des Japonais. »	83
<i>Salade de concombre au wakamé</i>	
« La dinde de Noël vient des États-Unis. »	89
<i>Kugelhoft</i>	
« L'alimentation brésilienne est monotone. »	95
<i>Feijoada</i>	

Annexes

<i>Pour aller plus loin.</i>	103
<i>Auteurs</i>	105

« La Hollande est l'autre pays du fromage. »

Ah, écoutez, Monsieur, nous sommes en France ici.

On est dans le Cantal, au milieu de la France.

Et vous voulez du fromage de... ?

— ... du fromage de Hollande. Oui, oui.

*— Du fromage de Hollande ! Nous sommes en France,
je vous l'ai déjà dit. Nous avons 283 sortes de fromage. C'est la*

seule chose qui nous sauve en France,

et vous voulez... du fromage de... ?

— ... de Hollande.

Fernand Raynaud, « Le fromage de Hollande », 1968

La France s'enorgueillit de ses 400 fromages. Cette grande diversité aurait inspiré au général de Gaulle la fameuse formule : « Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe une telle variété de fromages ? » Pour faire face à cette écrasante notoriété, par esprit de dérision sans doute, les associations de producteurs de fromages de Hollande ont imaginé, dans les années 1980, un lumineux slogan publicitaire qui a marqué depuis tous les esprits : « La Hollande, l'autre pays du fromage. » Élégante façon d'affirmer notre primauté mais qui, en fait, atteint clairement son but premier : braquer les projecteurs sur des fromages calibrés, amusants et passe-partout qui, *a priori*, ont pour principal intérêt leurs formes et leurs couleurs, tout en correspondant aux attentes du grand public. La terre entière connaît l'Edam et le Gouda. Ces fromages, qui ne sentent rien et n'ont pas beaucoup de goût, plaisent naturellement à tout le monde. Les

Néerlandais sont décidément de redoutables commerçants ! Ils ont le toupet d'opposer, avec un aplomb déconcertant, tout simplement deux sortes de fromages à l'armada fromagère malodorante de notre douce France. Cependant, le consommateur français, habitué aux tranches de « Hollande » insipides servies sous emballage plastique, n'imagine pas un instant l'infinie variété de goûts et de parfums raffinés des fromages néerlandais, qui ne se limitent pas aux deux éminentes appellations.

Pour faire du fromage, il faut du lait, et on dit du lait que c'est « le troisième fleuve des Pays-Bas après la Meuse et le Rhin ». Plus de 1,5 million de vaches laitières paissent tranquillement l'herbe des pâturages néerlandais. La vache hollandaise, noire et blanche, est originaire du littoral de la mer du Nord, dans une région comprise entre la Frise et le Holstein en Allemagne. Pour chacun d'entre nous, elles se ressemblent toutes, ces vaches. Pourtant, l'expert sait en différencier plusieurs types. La plus fréquente aux Pays-Bas est la Holstein-Friesian, tout particulièrement prisée car elle a la réputation de produire du lait en abondance, une moyenne de 7 000 litres par an. Cette race a été exportée de Hollande aux États-Unis au cours du XIX^e siècle, puis réintroduite aux Pays-Bas dans les années 1950 en raison de ses excellentes performances laitières. Dix litres de lait sont nécessaires pour faire un kilo de Gouda. Les Pays-Bas en fabriquent quelque 650 millions de kilos par an, dont 500 sont exportés dans le monde entier. Un Néerlandais consomme en moyenne 14,6 kg de fromage par an, tandis que les Français en mangent 24 kg. Les Néerlandais sont d'ailleurs surnommés ironiquement *kaaskoppen* (« têtes de fromage »), car il y a plusieurs siècles, les paysans des Pays-Bas se

servaient des moules en bois utilisés pour le fromage pour s'en faire des casques.

L'Edam et le Gouda sont des fromages à pâte pressée pasteurisée. Ils sont moulés, pressurés et saumurés pendant près d'une semaine, puis déposés sur des planches où ils séchent. Lors de l'opération finale, ils sont recouverts de vernis ou de paraffine qui les protègent des moisissures. Autrefois, la coloration rouge de la croûte des fromages était obtenue au moyen de la lie du vin – on raconte que les fromages hollandais voyageaient dans des fûts ayant contenu du Bordeaux –, ou d'une plante appelée maurelle. Les fromages hollandais sont classés en fonction de leur durée d'affinage : jeune, moins jeune ou vieux. Voilà pour la recette générale.

Au XVII^e siècle, ces fromages bénéficiaient déjà d'une renommée qui allait bien au-delà des frontières de la Hollande. Molière en personne leur rendit hommage dans son *Malade imaginaire* : « Il faut boire votre vin pur ; et pour épaisir votre sang qui est trop subtil, il faut manger de bon gros bœuf, de bon gros porc, de bon fromage de Hollande. » Facilement transportables, nutritifs et supportant bien l'eau de mer, ils constituaient une denrée très prisée par les marins du monde entier lors des grands périples océaniques. Mais au cours des guerres franco-néerlandaises, ce mets de choix fit défaut sur les navires français pour le plus grand désespoir des équipages. Aujourd'hui, les Néerlandais aiment en général déguster leurs fromages sur une *boterham*, une tartine : ils posent dessus de fines tranches de fromage découpées à l'aide d'un *kaasschaaf*, un tranche-fromage. Les Néerlandais, qui apprécient encore la simplicité, se contentent le midi de cet humble repas, qu'ils emportent au travail dans une petite boîte appelée *broodtrommel*.

Edam est une pittoresque petite ville de 7 000 âmes située dans la province de Hollande septentrionale. L'étymologie de ce nom viendrait de *dam* qui signifie « digue » en néerlandais, et d'*ije*, une ancienne rivière qui bordait la ville. L'Edam (*edammer* en néerlandais) a la forme d'une boule pesant près de 2 kg, à faces supérieure et inférieure plates, et recouverte d'une croûte paraffinée rouge. La durée d'affinage varie de deux à six mois. Jeune, il a une saveur de noisette. Une fois étuvé, il est légèrement piquant en bouche. La ville de Gouda compte quant à elle plus de 70 000 habitants et est restée célèbre pour ses transactions fromagères réalisées sur la place du marché. Le Gouda (*Goudse kaas* en néerlandais) a la forme d'une roue pesant 12 kg. Loin d'être un fromage insipide, la palette de goûts que nous offre un Gouda s'avère fort étendue. Il en existe des centaines de types ayant chacun un caractère unique, le tout est d'avoir les papilles gustatives bien développées et un fin palais. Chez un fromager (*kaasboer*) ou même dans les rayons des supermarchés, un Néerlandais se verra ainsi proposer une gamme de Gouda bien plus variée qu'en France. La saveur dépend entre autres de la durée de maturation. Un *Jonge kaas* nécessite quatre semaines de maturation ; un *Jong belegen* huit semaines ; un *Belegen*, quatre mois ; l'*Extra belegen*, sept mois ; l'*Oude kaas*, dix mois ; et l'*Overjarige kaas* douze mois ou plus. L'*Old Amsterdam* a vieilli au moins trente mois. Un Gouda jeune a un goût crémeux et doux, avec une petite touche de noisette, alors qu'un Gouda plus âgé est plus fruité et piquant, sa texture est relevée de cristaux de sel. Les Néerlandais adorent ajouter des herbes et des épices à leurs fromages : du persil pilé, du gingembre, des clous de girofle, du cumin, des orties ou de l'anis. Le Gouda de mai, un magnifique fromage qui fond sous

la langue, est fabriqué avec du lait de vaches qui ont brouté les premières herbes du printemps.

Un des marchés aux fromages les plus célèbres de Hollande se déroule durant la belle saison dans la ville d'Alkmaar. Des centaines de Gouda, empilés les uns sur les autres, sont posés le vendredi sur d'immenses bâches. Les négociants évaluent et goûtent les fromages avant de conclure la vente avec le producteur par de vigoureuses tapes dans la main. Les porteurs entrent alors en scène. Habillés de blanc et coiffés d'un chapeau à la couleur de leur guilde, ils transportent sur leur brancard, d'un pas vif, 160 kg de fromages.

Les fromages néerlandais ne se limitent pas à l'Edam et au Gouda. Il en existe une extraordinaire variété que les Néerlandais ont peut-être eux-mêmes occultée afin de favoriser l'exportation d'un produit unique et industriel. Pourtant, la liste est longue et ces fromages sont plus succulents les uns que les autres. Il est vrai qu'ils sont tous, à quelques exceptions près, pasteurisés. On n'y observera donc aucune trace de moisi ou de pourriture. Citons par exemple le fromage de grotte du Limbourg (*grottekaas*) à l'odeur prononcée (proche de la chaussette mouillée), le *Rommedoe* de la même province, mot dérivé du néerlandais *room* (« crème ») et du français « doux » ou le *Friese nagelkaas*, un fromage frison aux clous de girofle, mais aussi le *Kernhemmer*, le *Maasdammer*, le *Rookkaas* (fromage fumé). Les Pays-Bas produisent également de nombreuses sortes de fromages de chèvre. Bref, tout ce qu'il faut pour composer un magnifique plateau, à accompagner par exemple d'un délicieux vin blanc néerlandais d'Apostelhoeve, un vignoble situé sur les coteaux de Maastricht. Les Français n'ont qu'à bien se tenir !

La cuisine néerlandaise

Derrière l'image industrielle de la malbouffe néerlandaise se cachent aux Pays-Bas des trésors d'inventivité culinaire. *Voedsel* (« nourriture ») en néerlandais a d'ailleurs la même racine que *opvoeden* (« éduquer »). Les ingrédients de base de cette cuisine, que l'on peut qualifier de paysanne dans le sens le plus noble du terme, sont simples, sobres et nourrissants : du lait, de l'eau, du pain, des légumes et de la viande. Avec peu d'ingrédients, les Néerlandais sont capables de réaliser des « miracles ». Les recettes néerlandaises se distinguent souvent, il est vrai, par une absence de sophistication. Le secret de cette cuisine réside dans cette faculté à créer des saveurs variées à partir de quelques produits agricoles de base. Le hocheplot (*hutspot*) réunit en un plat toutes les qualités gustatives néerlandaises : copieux, harmonieux, sain, nourrissant, sans prétention. Cette purée nationale n'est pourtant constituée que de pommes de terre, d'oignons, de carottes et de lait, le tout couronné d'une succulente *rookworst*, une saucisse fumée. Parmi les gloires culinaires nationales, citons également l'*erwtensoep*, une soupe rustique aux pois cassés très consistante relevée de rondelles de saucisse fumée et de lardons frits, le *boerenkool*, une potée de chou frisé, ou encore les *kapucijners met spek*, une assiette de gros pois aux lardons. Rien de très délicat me direz-vous, mais en hiver, cela réchauffe et tient au corps. Tous ces aliments sont porteurs d'une identité que les Néerlandais veulent préserver. Ces plats nationaux typiques vantés dans de nouvelles éditions culinaires fort élégantes semblent d'ailleurs retrouver leur vigueur d'antan.

Thomas Beaufile



Ingrédients (pour 4 personnes)

- * 1 kg de pommes de terre
- * 500 g de carottes
- * 1 oignon
- * 150 ml de lait
- * 1/2 cube de bouillon
- * 2 cuillères à soupe d'huile
- * 8 tranches fines de lard fumé
- * 2 saucisses fumées
- * 4 gros cornichons et 4 petits oignons

Préparation : 20 min › Cuisson : 20 min

Éplucher les pommes de terre et les carottes.

Les rincer et les couper en dés. Mettre les légumes dans un faitout avec de l'eau et le 1/2 cube de bouillon. Porter à ébullition et laisser cuire 15 min environ.

Pendant ce temps, dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé.

Égoutter puis écraser les légumes à la fourchette sans en faire de la purée : il faut laisser des petits morceaux. Ajouter l'oignon et garder au chaud.

Dans la poêle, sans remettre de gras, faire griller les tranches de lard.

Réchauffer les saucisses dans le jus de cuisson des pommes de terre (ou dans de l'eau).

Servir les légumes bien chaud accompagnés du lard, des tranches de saucisses, des petits oignons et des cornichons coupés en rondelles.