

« Prague, éloge de la curiosité culinaire »

par Matthieu Aussudre

Depuis le IX^e siècle et sa fondation sur les bords de la Vltava, Prague n'a cessé d'être un lieu d'échanges, un carrefour culturel entre le monde germanique et les mondes slaves, entre l'occident et l'orient, un point de rencontre entre Catholiques, Juifs, Protestants et Hussites. Aujourd'hui considéré comme un bijou de l'Europe, le centre-ville (sublime) de la ville s'est mué en paradis pour touristes avec des vendeurs et des serveurs maîtrisant la langue de Shakespeare, des boutiques de souvenirs phagocytant les rues sinueuses qui mènent au Pont-Charles et des restaurants à touristes proposant sur des cartes multi-langues des plats "traditionnels tchèques" sortant du congélateur et passés à la friture et des standards internationaux du « manger-vite et pas cher » : hamburgers, pizzas, hot-dogs, croque-monsieur, frites à gogos, etc. Un parfait exemple de la globalisation de la cuisine modeste (pour les plus snobs, on trouvera aussi les mêmes plats gluten-free, cheese-cakes, burgers soignés et autres salades César) qu'on observe aujourd'hui de Lisbonne à Cracovie et de Dublin à l'Andalousie. Pour le visiteur peu curieux des choses de la bouche, un *smazak* (fromage pané frit généralement servi avec des frites) ou un plagiat de *vepřo-knedlo-zelo* (rôti de porc-choucroute-knödel) commandé dans n'importe quelle gargote à touristes peut suffire à se faire une idée toute faite de la cuisine tchèque (voir d'Europe centrale pour les moins rigoureux). Furieux à l'idée qu'un touriste puisse juger toute la richesse et la diversité de notre gastronomie dans un boui-boui du quartier Saint-Michel ou dans une brasserie de nos villes balnéaires, je me refuse d'infliger à nos voisins les mêmes erreurs. Non, je ne tiendrais pas rigueur à la cuisine servie aux alentours de la Piazza del Duomo de Florence, ni sur les quais de la Ribeira à Porto, ni à l'Hofbräuhaus de Munich et encore moins dans les (faux) pubs à touristes de Londres. Le dépaysement culinaire est une richesse inouïe du voyage et s'il est facile en Thaïlande ou au Maroc, il est plus subtil chez nos voisins européens dont les produits et les pratiques sont moins éloignés des nôtres. Calquer ses attentes hexagonales sur une cuisine étrangère (et tout ce qu'elle implique) est un piège dont nous sommes souvent victimes. Si parfois la simple curiosité suffit à se sortir du collet, une certaine ouverture d'esprit est nécessaire pour ne pas tomber dans le sempiternel "la cuisine française est la meilleure du monde". Rentrons-nous bien dans la tête que toutes les cultures culinaires se valent et que la compétition entre les unes et les autres est une ineptie, tant les cultures alimentaires sont complexes et les échanges, grands.

A Prague donc, on peut parfaitement se dépayser si l'on s'en donne un peu la peine, mais aussi découvrir, apprendre sur l'autre, son histoire, tout cela en essayant de comprendre ce que l'on a dans son assiette. C'est aussi cela, le voyage.

Commençons en observant les *trdelník* cuire au-dessus des braises dans les rues bondées (garnis parfois avec hérésie de crème glacée ou de nutella), en s'interrogeant sur l'originalité de ce gâteau. Cette pâtisserie enroulée autour d'un bâton de bois et cuisant face aux braises rappelle les gâteaux à la broche que l'on trouve des Pyrénées à la Scandinavie, notamment dans les régions montagneuses. Frère du *skalický trdelník* slovaque, cousin germain du *kürtőskalács* hongrois, du *cozonac secuiesc* roumain et plus éloigné du *baumkuchen* allemand, du *sakotis* lituanien, du *sekacz* polonais, du *spettekaka* suédois et de notre gâteau à la broche que l'on trouve dans les Pyrénées et dans le Rouergue, ce gâteau qu'achètent innocemment les touristes pour se revigorer après la montée jusqu'au château surmontant la colline de Hradčany est en réalité un héritage d'une longue tradition pâtissière européenne, d'une pâte assez pauvre (farine, oeufs, sucre, beurre) - parfumée différemment selon les zones géographiques ou les traditions familiales - que l'on cuit à la chaleur d'un feu de bois ou de braises les jours de fête. Cette méthode de cuisson ancestrale assez rarement employée pour la cuisson des gâteaux nous laisse penser qu'il s'agit probablement d'une pâtisserie

antérieure à l'utilisation du potager (l'ancêtre du fourneau) voire du four. Ainsi, le *tredlnik* est probablement un descendant d'une des plus anciennes pâtisseries qu'ait connue le monde occidental, rien que cela.

La ville fut particulièrement marquée par la présence d'une communauté juive en ses murs, et ce presque depuis sa fondation jusqu'à aujourd'hui. Venir à Prague est une occasion unique de côtoyer la cuisine ashkénaze, profondément ancrée dans toute l'Europe centrale, et à l'origine de bon nombre de spécialités mondialement connues grâce à sa forte implantation aux États-Unis et au succès du *delicatessen* à New-York notamment. Quid de la mode du cheesecake ? Il s'agit bien sûr du *käsekuchen* allemand importé par des immigrants juifs sur la côte est des États-Unis. Et du bagel ? Et du pastrami ? Même flux et même origine yiddish.

Capitale historique de la Bohême - qui fut des siècles durant sous domination germanique, tour à tour province du Saint Empire, de l'empire austro-hongrois et du IIIe Reich - devenant même capitale impériale sous le règne de Charles IV, il ne faut pas chercher bien loin pour trouver une trace teutonne dans les mœurs alimentaires tchèques. Dans les restaurants traditionnels, on retrouve une atmosphère semblable aux tavernes bavaroises avec ses massives pièces de viandes rôties, arrosées de bières amères et légères. Prague a d'ailleurs le même problème que d'autres grandes villes de brasseurs, avec une mafia qui impose ses bières partout et ne laisse pas facilement l'accès aux bières artisanales et à la diversité incroyable qu'offre la République Tchèque en terme de produits. Vous aurez majoritairement le choix entre la Pilsner Urquell (bière nationale, quand même délicieuse) et la Kozel, qui (tiens donc...) sont produites par le même groupe brassicole. Mais revenons-en à la cuisine : s'il n'est pas rare de tomber sur des pains tchèques de bonne qualité (notamment des pains parfumés), c'est bien la première fois que je trouve en Europe des pains cuits à la vapeur, que l'on sert en tranche comme garniture avec des plats en sauce. Que ce soit avec le *gulaš* (un ragoût de bœuf équivalent du *biergulasch* teuton et cousin du *pörkölt* hongrois, rien à voir avec le véritable *goulash* hongrois qui est une soupe) ou avec n'importe quelle pièce de viande, les *knedliky* assurent ici le rôle du pain d'une façon assez unique en Europe, rappelant les lointains pains à la vapeur que l'on trouve en Chine. Les *knedliky* peuvent désigner également des garnitures sous forme de boulettes de pain, de pommes de terre, parfois garnies, qui sont très répandues en Allemagne du sud et en Autriche (*knödel*), cousines de nos quenelles françaises, et que l'on peut même retrouver au dessert en version sucrée, fourrées de fruits, de confiture ou de fromage blanc. Une pratique assez dépaysante, signe d'une cuisine ménagère qui récupère le pain rassis pour en faire des boulettes cuites au bouillon, avec des textures auxquelles nous ne sommes pas habitués et qui paraissent « étouffe-chrétiens », alors qu'elles s'avèrent pourtant parfaitement digestes. L'utilisation fréquente de la marjolaine peut également surprendre, comme celle, abondante, de la cannelle dans les pâtisseries et dans la Becherovka, la liqueur nationale, dont la recette comporte une vingtaine d'herbes macérées tenues secrètes, qui se boit notamment avec du tonic et donne le délicieux cocktail appelé *Beton*.

Quatre jours passés à Prague et la sensation d'être passé à côté de tant de choses (à voir, à boire et à manger) reste vivace un mois après. Cependant, on prend plaisir à écrire cet article aujourd'hui en se remémorant quel épanouissement ce fut de penser la cuisine tout en la dégustant, de se régaler tout en saisissant le sens de ce que l'on mange.