

• Roumanie

La gastronomie fait partie du patrimoine culturel immatériel d'un pays et n'est pas le moindre de ses atouts culturels. Comme il est important aussi, lorsqu'on va à l'étranger, de découvrir que la gastronomie de ce pays compte pour ses habitants, qu'elle est l'aboutissement du savoir de plusieurs générations et s'enrichit de la réinterprétation de cuisines de pays voisins. Découvrons grâce Ariel la cuisine roumaine ...

Poftă Bună

Ariel S.

Étant allé de nombreuses fois en Roumanie, et étant moi-même d'origine roumaine, s'il y a bien quelque chose que j'adore dans ce pays, c'est sa gastronomie !

Non seulement j'ai pu goûter à la cuisine roumaine à chacun de mes voyages en Roumanie, mais ma mère, qui est roumaine, me faisait aussi certains de ces plats à la maison. J'ai donc grandi avec cette cuisine, et c'est pour cela que certains de ces plats sont empreints de nostalgie pour moi.

Dans ce courrier, je vais donc vous présenter parmi les mets roumains, ceux qui m'ont le plus marqué. Toutefois, il faut noter qu'une partie de ces plats ne sont pas tous d'origine roumaine, et sont souvent consommés dans Europe de l'Est. La cuisine roumaine est en quelque sorte un mélange de plats d'Europe de l'Est, un résultat du passé historique de la Roumanie, mais c'est cet harmonieux mélange qui la rend unique.

Commençons par les entrées, et par une de mes soupes préférées : la ciorbă (prononcer chorba). Cette soupe est très populaire dans la péninsule des Balkans, mais sa recette varie en fonction des pays. Elle est préparée à partir d'un condiment, le borș, obtenu à partir de blé fermenté, ce qui lui donne un goût aigre et acide. Au borș, responsable du goût aigre de la ciorbă, d'autres condiments sont encore ajoutés comme des herbes aromatiques et des légumes et/ou de la viande. Il existe plusieurs variétés de ciorbă, comme la ciorbă de burtă avec des tripes à l'intérieur, la ciorbă de perișoare avec des boulettes de viandes à l'intérieur. Les recettes changent en fonction des régions, et chaque famille roumaine possède sa propre recette.

< Assiette de ciorbă de perișoare.



En entrée, on mange aussi des aliments conservés dans de la saumure, comme des concombres, qui font penser à des cornichons polonais, du chou, ou encore des tomates vertes, ou même de la pastèque.

<Pot de cornichons polonais.



Passons maintenant aux plats de résistance roumains, et je vais commencer par mon préféré, les *sarmales*. Les sarmales sont traditionnellement roumains et moldaves. Il s'agit d'une farce, composée d'un mélange de viande de porc et bœuf, à laquelle on ajoute du riz et d'autres aromates. On place ensuite cette farce dans une feuille de chou, ou de vigne, que l'on enroule. Les sarmales sont le plus souvent cuits dans un bouillon, et comme pour la ciorbă, il existe une infinité de recettes, propres aux régions et aux familles. Les sarmales sont habituellement accompagnés de polenta dans les restaurants.

<Assiette de sarmales.



En plat principal, on mange aussi des mititei (littéralement « choses petites »), qui sont eux aussi des mets typiquement roumains. Ce sont des morceaux de viandes de porcs qui sont assaisonnés avec beaucoup de condiments comme des épices, du thym de l'ail, du bicarbonate de soude, ce qui donne à la viande énormément de saveur. On mange souvent ce plat en été, et dans ce cas, les mititei sont cuits au barbecue. Ils se mangent la plupart du temps avec des frites et de la moutarde.

Avant de vous présenter les desserts, j'aimerais vous parler de plusieurs accompagnements, qui se consomment pendant les repas. Il y a d'abord la slănină, qui est une sorte de lard de porc. Elle se mange principalement en hiver, et peut être assaisonnée par des épices. En parlant de slănină, j'en profite pour présenter quelques charcuteries typiquement roumaines. Il y a d'abord le salam de vare, qui veut dire « saucisson d'été », ou le salam de Sibiu, qui est un saucisson provenant de la région de Sibiu. Ces deux saucissons sont fumés. Mais une des charcuteries les plus populaires reste le pastramă, qui vient du verbe « păstra » qui veut dire « conserver ».

C'est le moment aussi de vous parler de deux fromages roumains. Le premier est le cașcaval afumat, qui est un fromage de lait de vache, à croûte et qui est fumé pour améliorer sa conservation. Il peut aussi se manger pané. Le deuxième fromage est la telemea de vaci (fromage de vache) : ce fromage se rapproche de la féta et est préparé à base de lait de vache.

Enfin, j'aimerais vous parler de la zacuscă, qui est une préparation faite à base de poivrons et de tomate, à laquelle on rajoute du vinaigre, pour lui donner un goût acide, et du sucre pour lui donner un goût sucré. Le résultat : une sorte de sauce, qui se mange chaude ou froide, et que l'on tartine sur du pain. C'est délicieux.

<Tartine de zacuscă.



Passons maintenant aux desserts. Le premier dessert est le salam de biscuiți, qui veut littéralement dire « saucisson de biscuit ». Il ne s'agit pas de charcuterie ici, mais d'une pâtisserie, faite de biscuits le plus souvent au chocolat, de fruits secs, d'amandes et de rhum, et sa forme cylindrique rappelle le saucisson, et ce qu'il y a à l'intérieur fait penser au gras du saucisson. Il y aussi le cozonac, brioche roumaine proche d'une panettone. On y met du chocolat, des fruits secs comme des raisins ou des fruits en gelée. Cette brioche est très sucrée et possède beaucoup de goût car on met aussi du rhum dedans. Et pour finir, je voudrais vous présenter mon dessert préféré, celui que j'adore plus que tout : il s'agit des papanashi. Ce sont des beignets qui se mangent par paire le plus souvent et qui sont fourrés de confiture et de fromage blanc. Ils sont communément recouverts de sucre et se mangent chauds.

<Assiette de papanashi.



Ce dessert est absolument exquis mais, avouons-le, il est très gras et très sucré, il ne faut donc pas en abuser. D'ailleurs, parmi tous les plats que je vous ai présentés, la plupart sont gras et salés, c'est pour cela qu'il vaut mieux consommer certains de ces plats avec modération. Cela vient du fait que la graisse permettait aux populations de lutter contre le froid en hiver, car il faut savoir que les hivers en Roumanie sont très rigoureux et les températures le plus souvent négatives. Toutefois, certains plats comme le borș sont très nutritifs et excellents pour les défenses immunitaires grâce aux nombreux légumes et nutriments présents à l'intérieur de la soupe.

Pour clore ce courrier, j'aimerais vous présenter quelques aliments roumains qui se mangent en dehors des repas et qui font pleinement partie de la culture populaire roumaine. Il y a d'abord les pipas. Certes ces graines de tournesols grillées et salées se mangent partout dans le monde, mais surtout en Roumanie. Elles sont le plus consommées dans les cinémas ou devant la télévision, et pendant les matchs de football, les gradins des stades sont recouverts des coques de ces graines, car tous les spectateurs en mangent.

<Sachet de pipas de la marque très connue



« NutLine ».

J'aimerais aussi vous parler des pufuleți qui sont des apéritifs salés préparés à base de maïs soufflés. Ils peuvent être assaisonnés au fromage par exemple. Ils n'ont pas vraiment de goût et fondent dans la bouche. Ils sont très populaires en Roumanie et dans les Balkans.

<Sachet de pufuleți de la marque « Gusto ».



Et pour terminer je voudrais vous présenter deux goûters roumains. Le premier est un biscuit roumain nommé « Eugenia ». Chaque paquet possède deux biscuits. Il s'agit d'une sorte de sandwich de biscuits avec à l'intérieur du chocolat au rhum. Ces gâteaux sont très populaires chez les enfants roumains, et chaque roumain a grandi avec. Ils se rapportent à l'enfance.

<Sachet de « Eugenia »



Le second est une barre chocolatée nommée « ROM ». Il s'agit d'une barre de chocolat fourrée d'un génoise au rhum. Au centre de la barre il y a écrit « Bucuresti », ce qui veut dire « Bucarest », le nom de la capitale roumaine. Cette barre est très populaire en Roumanie et on la trouve dans tous les magasins.

<Barre de « ROM ».



J'espère que mon courrier vous aura donné envie de déguster ces mets, et même pourquoi pas de partir en voyage en Roumanie. J'aimerais finir en vous disant :

Poftă bună ! (Bon appétit !)

Ariel S.
2^{nde} 1
Lycée Henri-IV
Paris

Crédit photo :

https://3.bp.blogspot.com/-Ho74vLULcL0/WET6hJxlyhI/AAAAAAAAAgM/woDtzwyBvms8MqCS8UqGuQGnMRlhcvBEgCLcB/s1600/sm_sarmale.jpg

<http://retete.unica.ro/wp-content/uploads/2013/11/Zacusca-clasica.jpg>

<https://axel-company.ro/3218/seminte-pestrite-cu-sare-nutline-100g-12bax.jpg>

https://fabko.com/2084-large_default/pufuleti-gusto-100-natural.jpg

<http://dobrogeagrup.ro/wp-content/uploads/2015/07/eugenia-original.png>

<https://kandia-dulce.ro/wp-content/uploads/2016/09/rom-m.jpg>