



BARCELONE, 600 ANS DE CULTURE GASTRONOMIQUE

LA PREMIÈRE CUISINE À SUCCÈS: LA CUISINE MÉDIÉVALE

Quelques-uns des premiers livres de recettes européens écrits en langues romanes (xive et xv e s.) sont en catalan, tel l'ouvrage *Sent Soví*.

La principale virtuosité de la gastronomie catalane a été probablement de savoir intégrer, sur les bases de l'héritage classique et wisigothe, les influences raffinées de la culture andalouse, garante du savoir méditerranéen et véhicule des trésors de l'Orient.

Les arabes ont introduit ou réintroduit, dans la Péninsule, de nombreux produits qui forment toujours l'identité alimentaire catalane, tels que le riz, les épinards, les aubergines, le citron, le sucre ou les pâtes vermicelle. La population manifestait déjà son goût pour les légumes, dont les bienfaits pour la santé avaient été mis en évidence par le philosophe Ramon Llull, même si jusqu'alors les produits du potager avaient plutôt été méprisés par les seigneurs féodaux. En outre, les poissons et autres produits propres à l'environnement méditerranéen caractérisaient cette cuisine médiévale de Catalogne. On y trouvait également d'innombrables sauces exquises, telles que la *ginestrada*, une crème à base de riz, safran et lait d'amandes, la volaille aux agrumes —

coutume, par ailleurs, très exportée—, ainsi que quelques mets délicatement parfumés à l'eau de rose et des mélanges insoupçonnés d'épices lointaines. Il convient de rappeler que le gingembre est arrivé bien avant le sushi, la coriandre, avant le guacamole et le galanga a précédé la soupe Tom lam.



La Catalogne a tout d'abord partagé cette manière de cuisiner avec l'Occitanie, tout comme elle a partagé avec cette région, les courtisans, les troubadours et autres hérésies, puis elle s'est rapprochée, avec succès, de la Sicile, la Sardaigne et la Péninsule Italique. Dès sa création, la cuisine catalane a révélé sa principale caractéristique: la capacité d'intégrer le meilleur des autres cultures culinaires rencontrées, pour diverses raisons, au cours de l'histoire. Il ne s'agit pas d'un fait singulier: Les anthropologues ont en effet démontré, depuis bien longtemps, que la cuisine est un miroir fidèle des sociétés. Il n'est donc pas surprenant que la cuisine catalane reflète l'esprit de cette terre de passage et d'accueil, plus encline à l'intégration qu'à la résistance.

LA FUSION AVEC LES "NOUVEAUX" PRODUITS VENUS D'AMÉRIQUE

Au fil du temps sont venus s'ajouter de nouveaux produits, sans lesquels il serait difficile d'identifier la gastronomie catalane actuelle. Par exemple, la saucisse catalane aux



haricots blancs (originaires d'Amérique), l'escalivada aux poivrons (originaires d'Amérique), poivrons et aubergines braisés, le trinxat de choux et pommes de terre (originaires d'Amérique), le pain frotté à la tomate (originaire d'Amérique)...et bien sûr, le pain au chocolat (originaire d'Amérique), pour le goûter.

Comme chacun le sait, l'époque moderne n'est pas particulièrement favorable à la production culturelle catalane qui, en prise à la persécution, se voit parfois obligée de trouver refuge dans les couvents et monastères. C'est précisément dans les monastères qu'ont été écrits la plupart des livres de recettes de l'époque, ces recettes restant fidèles à l'extraordinaire tradition médiévale (qui comptait toujours de nombreux mélanges de sucré et salé, très

appréciés au Moyen-Âge), tout en respectant les restrictions saines, prescrites par les règles monacales quant à la viande. Puis, peu à peu, l'introduction des nouveaux produits a configuré la physionomie des plats en la rapprochant de celle que l'on connaît aujourd'hui, sans pour autant jamais renoncer aux caractéristiques originelles de ces plats.

APPARITION DES AUBERGES

L'évolution se poursuit donc et les premières auberges font leur apparition. Sempronio raconte dans son livre *Quan Barcelona portava barret* que le mot catalan qui signifie auberge, «fonda », vient du mot arabe *alfòndec*, sorte d'entrepôt où étaient emmagasinées les marchandises et où mangeaient et dormaient les personnes qui les transportaient; il s'agissait en quelque sorte de caravansérails urbains et occidentaux. L'*alfòndec* barcelonais le plus connu se trouvait dans le quartier de Santa Maria del Mar ; il fut ensuite transformé en hôtellerie, le prédécesseur de l'auberge.

Les premiers aubergistes, d'origine italienne, sont arrivés au XVIIIe siècle. Pour leur publicité, les auberges utilisaient des panneaux en bois peints, illustrés de motifs divers (faucon, sabre...) au lieu de lettres car, de cette façon, il n'était pas nécessaire de savoir lire. Dans son livre *Vint segles de cuina a Barcelona*, Nèstor Luján explique que l'une des auberges les plus célèbres fut créée par un sarde qui était arrivé à Barcelone en 1788. En 1815, il ouvrit le *Beco del Racó*, où l'on pouvait manger du lièvre, des pommes de terre à l'étouffée, du pot au feu, de la soupe de viande, de la viande en sauce.... une série de plats reconnus comme faisant partie de la tradition



culinaire catalane et que l'on retrouve dans la plupart des livres de recettes au moment de la Renaissance, lorsque la production littéraire gastronomique fit sa réapparition.

«Vers la fin du XIX e siècle, dans les auberges de sisos*, où l'on pouvait manger pour “six sous”, l'offre était succulente et populaire. Cependant, un autre type d'offre, dédiée à une classe sociale émergente, était également nécessaire car la fièvre d'or, qui déferlait sur l'Europe, s'amplifiait de plus en plus à Barcelone [...] Les confiseries, ganteries,

pâtisseries et restaurants de luxe se multipliaient, comme par enchantement» explique Narcís Oller dans son célèbre roman *La Febre d'Or*.

Au moment où le reste de l'État pleure encore la perte des colonies, en Catalogne, l'industrie florissante et les finances avaient engendré des nouveaux riches et enrichi encore davantage ceux qui l'étaient déjà. Barcelone devenait une ville cosmopolite. Certains possédaient de véritables fortunes...et avaient très envie de dépenser leur argent ! Pour



satisfaire ce désir, rien de mieux que d'aller dîner, pour un duro (unité de monnaie de l'époque), dans les restaurants raffinés et étincelants, d'inspiration française, qui s'ouvrirent à la fin du XIXe et au début du XXe siècles. Le restaurant, un modèle apparu au moment de la révolution française, avait atteint un haut niveau de raffinement. Auguste Escoffier propulsait l'évolution de ce type de restauration publique en transformant la haute cuisine française en cuisine internationale, au moment où il inaugurait, avec César Ritz, un modèle hôtelier de grand luxe.

CUISINE EXQUISE ET BOURGEOISE

En Catalogne, cette cuisine exquise et bourgeoise fit des adeptes. Comment aurait-il pu en être autrement ? Et elle fit son entrée grâce à ceux qui pouvaient se le permettre.



Au même moment, comme l'explique Rusiñol, «les ouvriers qui le pouvaient et les artisans faisaient une escapade le dimanche pour aller manger du riz au congre et moules ou des côtelettes grillées».

Ignasi Domènech, un autre grand cuisinier de l'époque qui avait travaillé avec Escoffier, codifia grande part de cette cuisine traditionnelle qui, comme nous avons pu le constater, continuait d'intégrer les nouveautés venues d'ailleurs.

La Guerre Civile Espagnole fut une horreur et la dictature, un désastre. Mais en Catalogne, de nombreux citoyens en provenance du reste de l'État vinrent s'installer, forts d'une richesse culturelle et donc, culinaire.

LE FAIT GASTRONOMIQUE: ANTHROPOLOGIE ET CULTURE

Depuis un certain temps, la gastronomie est acceptée à l'unanimité comme une partie essentielle de la culture.

Autrement dit, la cuisine fait partie de l'essentiel de la structure culturelle de tout peuple: «nous sommes ce que nous mangeons», ont dit les sages. C'est pourquoi, la façon de manger est, avant tout, un élément d'identification fondamental.

À cet égard, la puissance de la tradition culinaire populaire catalane est manifeste et notoire; elle constitue un patrimoine précieux qu'il faut absolument préserver et faire évoluer.

En outre, l'évidence d'une cuisine propre à notre culture nous renvoie vers une autre fonction culturelle de la gastronomie: la reconnaissance des cuisines traditionnelles en tant que stratégie nécessaire d'intégration de l'immigration.

Au-delà des tables de notre pays et de sa capitale, ces derniers siècles ont vu défiler des menus, des repas, des mets et plats qui constituent le témoignage d'une époque, un musée vivant exceptionnel de la culture catalane, européenne, en définitive, de la marche du monde. La cuisine de chez nous est l'héritière et la dépositaire de toutes



les civilisations qui ont dominé l'Europe, depuis l'Empire romain. En récompense, nous obtenons un livre de recettes qui traduit la manière d'être des catalans, contribuant à définir leur richesse et leur identité et à construire le bagage culturel de la Catalogne.