

## LA TABLE en RUSSIE

Difficile de parler de gastronomie russe, parce que le mot « gastronomie » n'existe pas en russe. En fait, du temps soviétique, le mot « gastronome » désignait des magasins d'alimentation, où la gastronomie tenait bien peu de place. Les grands chefs, aussi bien à Moscou qu'à Saint-Pétersbourg, sont soit français soit italiens. Allez savoir pourquoi ! Pourtant, de mémoire de Russe, l'art de la ripaille est un sport national, pour lequel il n'existe ni heure ni protocole.

### **Zakouski (entrées)**

Tout commence par les *zakouski* (entrées).

À ce chapitre, on trouve aussi bien le **roi-caviar** (« ikra »), le vrai, le « noir », mais aussi le « rouge » (œufs de saumon) et les autres « caviars », d'aubergine ou de courgette.

Vous aimez le poisson ? Servez-vous. **Poissons** fumés (crus ou cuits) ou salés, esturgeon, saumon, flétan, sprats, harengs, maquereaux, ...

Les Russes adorent les *champignons*. La cueillette (la « chasse silencieuse ») est un rite, et les salaisons un délice. Les *pirojki* (chaussons à la viande, au chou, aux champignons, etc.) sont excellents. Et les Russes sont aussi maîtres en salades ; nous ne saurions trop recommander la *seliodka pod chouboy* (littéralement le « harengs sous son manteau ») : ce qui sert de « manteau » aux petits morceaux de harengs salés est un mélange de betterave et de carotte râpées, de dés de pomme de terre et de mayonnaise. La « vinaigrette » (*vinięrtet*) à la russe est en fait une salade dans laquelle on mélange, entre autres, betterave et pomme de terre. Mais il faut se réfréner, car les *zakouski* accompagneront tout le repas : ils servent à « faire passer » la vodka.

### **Piervoye (soupe)**

Les choses sérieuses commencent avec la soupe, composante quasi obligatoire d'un repas complet. On ne l'appelle d'ailleurs pas soupe, mais *piervoye* (le premier). *Chitchi* (soupe au chou généralement servie avec de la crème fraîche) ou *borchtch* (pas obligé de prononcer le « t » entre les deux « ch » !) ? Optons pour le *borchtch* : une soupe à base de betterave, à laquelle elle doit sa couleur rouge. Généralement à la viande, il comprend un mélange de légumes et d'épices qui en fait un plat qui vaut vraiment le détour. Plus familiales sont les *oukha* (soupe de poisson) et autres *solyanka* et *rassolnik*. La *solyanka*, à la viande ou au poisson, comprend des petits morceaux de cornichons salés et est relevée d'olives. Le *rassolnik* est une sorte de *solyanka* aux abats de volaille et au riz, ou à l'orge. En été, il faut absolument goûter *Yokrochka*, soupe froide à base d'une boisson fermentée appelée le *kvas*, dans la composition de laquelle entrent différents légumes cuits et crus et des petits morceaux de viande ou de saucisson bouilli.

### **Vtoroye (plat de résistance)**

Le plat de résistance, appelé, fort logiquement, *vtoroye* (le deuxième), n'offre pas moins de choix. Les *goloubtsi* sont des choux farcis, mais on farcit également les courgettes (dont la taille est comprise entre celle de nos courgettes et celle de notre courge). Les *pelmieni* et les *varienniki* sont différentes sortes de bouchées faites de viande et d'oignons hachés dans des enveloppes de pâte fraîche, que l'on fait soit griller soit bouillir. Il existe également des variations, notamment au fromage blanc et à la cerise, qui se rapprochent plus d'un dessert. Parmi les plats préparés au four, il ne faudrait pas rater l'occasion de se régaler d'esturgeon ni de carpe (tout aussi savoureuse grillée, mais attention aux arêtes dans les deux cas). La *grietchnievaya kacha*, ou *kacha* tout court (sarrasin bouilli), est un accompagnement très traditionnel (par *kacha* on désigne en fait tout grain bouilli). Enfin, le plat de cuisine familiale par excellence est la *solyanka* (version « plat de résistance »), dont il existe plusieurs variantes, la base étant du chou grillé. Il existe même une rue à Moscou qui porte son nom.

## **Tchai (thé)**

Puis, vient le moment salvateur du thé (*tchai*) ; si vous avez été sage, il vous sera servi avec des *pirojki* fourrés, cette fois-ci, au coulis d'abricots ou de fruits rouges, ou avec des *blintchiki*, petites crêpes, généralement fourrées elles aussi de différentes bonnes choses.

## **Cuisines du Caucase et d'Asie centrale**

Il serait dommage de ne pas profiter d'un séjour en Russie pour goûter les cuisines caucasiennes et d'Asie centrale. Le *plov*, plat de riz et de viande, est aussi bien d'Azerbaïdjan et d'Arménie que d'Ouzbékistan, avec des variations propres à chaque région. L'Asie centrale nous sert également des *mantı*, sortes de *pelmieni* deux fois plus gros, dont la pâte doit « fondre » en bouche. La cuisine géorgienne, elle, est un hymne aux épices et aux bonnes herbes, parmi lesquelles la coriandre occupe une place importante ; celles-ci entrent notamment dans la composition de toutes sortes de plats en sauce, souvent froids comme les *lobio* (haricots rouges dans une sauce aux noix et à la coriandre) ou les *satsivi* (au poulet ou à l'esturgeon, toujours avec une sauce aux noix). Le *tchanakhiet* le *tchakhokbbil* sont aussi des plats en sauce mais chauds. Il s'agit pour le premier de mouton aux aubergines et aux tomates, pour le second de poulet aux tomates et aux oignons (plus quelques dizaines d'autres ingrédients dans les deux cas, mais passons... enfin, c'est du grand art !). La soupe nationale caucasienne est le *khartcho*, à base de mouton et de riz et agrémentée de pruneaux, d'épine-vinette et d'estragon. Le Caucase propose aussi sa version des *mantı* ; les *khinkali* géorgiens sont, tout comme leurs cousins d'Asie centrale, à déguster exclusivement avec les doigts et à avaler entiers, sinon tout leur jus se retrouvera dans l'assiette (au mieux !). La cuisine géorgienne est aussi l'occasion de boire autre chose que de la vodka : il existe en effet toute une gamme d'excellents vins géorgiens. Le grand classique, le *kinzmarauit*, est légèrement sucré, de même que le *khvantchkara* ; le *tsinandali* et le *moukouzani* sont plus secs.

## **Shaslick (brochettes)**

Il est vrai qu'on ne mange pas qu'à table ! Pourquoi ne pas vous laisser entraîner dans une partie de *shaslick* (brochettes) ? C'est la coutume gastronomique la plus conviviale du pays. Pour la partie nourriture : les Russes ont une préférence pour le porc. On met les morceaux à mariner la veille au soir dans du « kéfir » (lait fermenté), de l'oignon ou du vinaigre. On prépare de la même façon l'esturgeon. C'est excellent ! Pour la partie boisson : bon, vous avez compris ! Ne soyez pas surpris si l'on vous propose une partie de *shaslick* par -15/- 20 °C... ça fait partie des sports d'hiver ! La recette est la même que pour les *shaslick* d'été... avec double ration de vodka !

## **BOISSONS**

L'âme russe n'est pas sobre, et d'illustres souverains russes ont revendiqué « l'acte de boire comme un élément constitutif de leur culture ». Vladimir, l'un des fondateurs de la Russie kiévienne, commente son rejet de l'islam en 989 en affirmant que « le Russe trouve sa joie dans la boisson, et il ne peut pas vivre sans elle ». Au XVII<sup>ème</sup> siècle, 700 ans plus tard, Pierre le Grand prétendra même que « celui qui ne boit pas n'a pas sa place parmi les Russes ».

La consommation de vodka ne diminue pas. Elle demeure l'antidote de la détresse sociale et économique que l'on rencontre dans les régions, et continue à transformer en enfer les vies de millions de femmes et d'enfants d'alcooliques. Suivant des statistiques tout à fait officielles, 40 000 femmes meurent chaque année des sévices conjugaux. On appelle « zapbi » le fait de se soûler plusieurs jours d'affilée, ce qui n'est pas forcément l'apanage des alcooliques. Dans ce pays aux conditions de travail et de vie souvent dures, c'est considéré comme un droit légitime. Toutefois, une évolution est peut-être en train d'avoir lieu. Dans les grandes villes, les jeunes générations délaissent la vodka au profit de la bière, une boisson dont la consommation en Russie est d'ailleurs bien plus ancienne que celle de la vodka. Les « nouveaux Russes » qui ont succédé à la nomenclatura d'antan ont, quant à eux, lancé la mode du vin, aussi quelques hommes d'affaires ont entrepris de reconstituer une culture viticole en Russie méridionale.

## ***Bière, hydromel et kvas***

Les premiers breuvages alcoolisés connus en Russie, dont l'usage remonte au moins au VI<sup>e</sup> siècle, sont l'hydromel, la bière et le *kvas*. Produite à l'origine par fermentation de miel, une denrée noble (et chère !), la *m'edovukha* doit faire face, à partir du XV<sup>ème</sup> siècle, à la concurrence de produits bien meilleur marché. Aujourd'hui, certaines recettes authentiques subsistent bien dans les campagnes, mais le «vin de miel» produit industriellement se résume à de l'eau-de-vie diluée et parfumée au miel. La fidélité des Russes envers la bière et le *kvas* ne s'est, elle, jamais démentie. Jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle, la bière sert de «vin de messe» dans l'église orthodoxe. Depuis plusieurs années, la consommation de bière connaît une croissance exponentielle. Elle bénéficie d'un véritable matraquage publicitaire, notamment à la TV. Pourtant, les quelques dizaines de marques qui se disputent les faveurs du consommateur russe servent, à de rares exceptions près, un breuvage insipide, produit d'une technologie bon marché standard. Les marques *Baltika* et *Zololaya Botchka* servent une qualité à peu près convenable. On pourra notamment goûter par curiosité la *Baltika N°8*, aromatisée à l'amande amère et au basilic !

Le *kvas* est une boisson faiblement alcoolisée et pétillante, produite en faisant fermenter du pain dans de l'eau. Malgré la concurrence de la bière, il reste très apprécié, surtout l'été. À cette saison, à l'extérieur du centre encombré des villes de Moscou et Saint-Pétersbourg, on trouve encore aux carrefours des citernes jaunes où l'on sert pour quelques kopecks un *kvas* moussant à souhait. À goûter absolument !

## ***Vin***

Les principales régions fournissant traditionnellement la Russie en vin se trouvent en Moldavie, en Ukraine (en Crimée notamment), en Géorgie et en Russie même, entre la mer Noire et la Caspienne. La viticulture connaît un développement tardif à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'Église adopte alors pour ses besoins un vin cuit, initialement importé de la ville française de Cahors, puis produit à Massandra, en Crimée. Ce Cahors local (*Kagor*), bon marché et qui avait l'avantage de pouvoir être supporté par l'estomac malade de Pierre le Grand, est encore l'une des bouteilles favorites des Russes aux repas de fêtes. Toujours à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le prince Lev Sergueievitch Galitsyne ramène en Russie la recette du Champagne, découverte 200 ans plus tôt par le moine champenois Dom Pierre Pérignon. Il lance la production à Abrau Durso ainsi qu'à Massandra, en Crimée. Ce *Champanskoye* est un vin mousseux sucré tout aussi bon marché que la vodka, et constitue l'apanage de la gent féminine.

Ce n'est que récemment que la préférence donnée par les Russes aux vins doux a été remise en cause : le Champagne français et les vins secs importés de l'étranger en général sont en effet incomparablement plus chers que le *Kagor* et le *Champanskoye* traditionnels, d'où leur succès auprès des nouveaux Russes ! On trouve aujourd'hui en Russie des vins français facturés 3 ou 4 fois le prix qu'ils valent en France, mais également des vins géorgiens, légèrement plus abordables et dont certains valent le détour. Mais attention à l'authenticité ! Afin d'éviter les déceptions, le mieux à faire est de regarder le prix : une bouteille de « vrai » vin géorgien, non coupé, mis en bouteille au vignoble, devra valoir à peu près le même prix que ce que vaudrait en France un vin français d'une qualité équivalente.

## ***Vodka***

*...au fil des âges*

Contrairement à ce que l'on aurait tendance à penser, la vodka est à ranger dans les traditions récentes, au même titre que le vin. C'est au XV<sup>e</sup> siècle qu'est introduite pour la première fois l'eau-de-vie, une boisson analogue sur le plan technologique à la vodka, mais produite par distillation du vin. Pour cette raison, elle reçoit un accueil mitigé, la Russie se trouvant à l'écart de la civilisation de la vigne. Tout juste consent-on à s'en servir à des fins thérapeutiques. Les choses changent lorsque l'on découvre la possibilité de produire une eau-de-vie par distillation de grain. Apparaît alors une boisson qu'on désignera durant plus de 3 siècles par le terme de « vin de pain » et qui deviendra au XIX<sup>ème</sup> siècle la vodka («petite eau»). C'est à l'époque de Pierre le Grand que remonte le geste de se faire une chiquenaude sous le côté droit du menton pour signifier « boire de la vodka ». D'après la légende, ayant eu la vie sauvée par un de ses sujets, Pierre avait édité un oukase l'autorisant à boire autant qu'il voulait dans toutes les tavernes de l'Empire. L'oukase avait été « publié » sous la forme d'un tatouage sous le menton du héros, qui n'avait qu'à le montrer du doigt pour être aussitôt servi.

Au début du règne de Catherine II, durant la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, les nobles sont libérés du service obligatoire à l'État. Dans la foulée, ils obtiennent le monopole de la production du breuvage. Cette industrie lucrative suscite alors de nombreuses vocations. La vodka constitue un présent de

choix dont l'impératrice honore volontiers ses hôtes de marque. Savants et philosophes du monde entier sont conquis. Une visite que fit en Russie Carl von Linné, auteur du premier système de classification scientifique des plantes, lui inspira un traité intitulé «la vodka dans les mains du philosophe, du médecin et du simple citoyen »; tout un programme ...Voltaire et Goethe, entre autres, surent également apprécier la vodka impériale. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, grâce aux travaux du physicien Dimitri Mendeleïev, sont mis au point les procédés permettant la production industrielle de la « Spéciale de Moscou » (*Moskovskaya Ossobaya*), fleuron de l'usine Cristal de Moscou. Son titre de 40°, censé correspondre à la teneur idéale en alcool, acquit valeur de norme universelle.

...bue à trois

La bouteille de vodka (50 cl) partagée par trois compères sous un porche est le plus basique des rituels liés à la vodka. Un grand classique de la Russie soviétique ouvrière. Les trois compères pouvaient s'être rencontrés dans la queue pour acheter la bouteille. Il suffisait de lever la main et d'indiquer avec les doigts le nombre de compères souhaités. En plus, elle valait 3 roubles et les verres contenaient un tiers de la bouteille. Pratique ! Et puis à trois, on a plus de choses à se dire. Dans ce rituel, un simple cornichon salé ou un poisson séché dépiauté sur un journal en guise d'accompagnement de *zakouska* fait l'affaire.

...et zakouska

L'art d'accompagner la vodka connaît, fort heureusement, de plus grands raffinements. Car en Russie, c'est la nourriture qui accompagne la vodka, et non l'inverse... Certaines *zakouski* constituent avec la vodka des alliances particulièrement harmonieuses. Citons le cornichon salé, les *masliata* (petits champignons qui, marinés, ont une consistance visqueuse), le maquereau (*skumbna*) salé, la *julienne* (petite entrée à base de champignons préparée au four) et le *kholodels* (gelée préparée avec des morceaux cartilagineux de porc). Au chapitre de la diversité, la vodka n'est pas en reste par rapport à sa compagne la *zakouska*. La vodka peut être soit parfaitement pure, soit légèrement adoucie grâce à l'ajout à la recette de certains arômes de plantes à doses homéopathiques, soit encore préparée avec des fruits rouges ou du piment marines. Dans ce cas, on parle de *nastoiki*.

En savoir plus : visitez [www.routard.com](http://www.routard.com)