Pour le pire et le meilleur…

Par JFB le mar 27/03/2007 - 13:24

Je vous propose de découvrir les souvenirs gourmands d'une personnalité ou d'un membre de la communauté francophone au sens large (toutes nationalités confondues…). Souvenirs d'enfance, restaurant préféré, dîner complètement raté… Ils vont tout nous raconter !

Zoltán Bogáthy a révolutionné notre façon de cuisiner à Budapest. Cofondateur de la boutique Culinaris, c'est donc grâce à lui que l'on trouve aujourd'hui toute une gamme de produits et d'épices encore introuvables il y a quelques années.

L'aventure a en fait commencé par ce même constat : avec son associé, amateurs de cuisine et cuisiniers émérites, les manques répétés de denrées étaient devenus un vrai problème. Il fallait se rendre à Vienne ou revenir de chaque voyage avec des valises pleines de chocolat, d'épices, de fleur de sel… Leur première idée fut de monter une société d'importation de denrées alimentaires mais très vite ils ont réalisé que sans une petite boutique pour écouler leurs produits l'aventure était vouée à l'échec. Le premier Culinaris a donc vu le jour en novembre 2003 à Pest sur Hunyadi tér. Puis un magasin beaucoup plus grand a ouvert ses portes en janvier 2006 à Buda dans Perc utca avec une sélection accrue et toujours en évolution (de nouveaux produits sont constamment proposés).

Quel est votre premier souvenir gustatif ? Ma mère ne cuisinait pas quand j'étais petit. Elle n'avait aucune connaissance de la cuisine traditionnelle, mais elle aimait lire et s'inspirait de temps en temps des descriptions de plats qu'elle tirait de romans. C'était donc des expériences, parfois bonnes, parfois moins… Elle aimait utiliser les épices que nous ne trouvions pas en Hongrie et que l'on se faisait rapporter par des gens qui arrivaient d'Europe de l'Ouest.

Que mangiez-vous chez votre grand-mère ? C'est plutôt mon grand-père qui faisait la cuisine. Il fut boucher à une certaine période de sa vie et lui aussi avait une vraie passion pour les épices. Il faisait tout particulièrement une soupe au carvi qui, à mes yeux d'enfants, était particulièrement exotique avec beaucoup d'épices et d'herbes.

Mon autre grand-mère faisait d’excellentes feuilles de vigne parfumées à l’aneth. Au printemps, elle utilisait les feuilles des vignes de son jardin, c’était délicieux.

Quel est votre restaurant préféré à Budapest ? Cela change tout le temps. C’est un peu une question d’humeur. En fait c’est toujours le dernier endroit où je suis allé et où la cuisine est faite avec passion. Sans passion c’est souvent sans intérêt et un restaurant ne devient rien d’autre qu’un revendeur en alimentation. Même dans mon métier il faut une bonne dose de passion sinon nous ne deviendrions qu’un entrepôt et notre métier ne consisterait qu’à déplacer des boîtes. Dimanche dernier je suis allé dîner au Klassz (l’ancien Vörös és Féher). La cuisine est très intéressante, les produits très frais, une cuisine faite avec passion.

Et à l’étranger ? L’un de mes meilleurs souvenirs, en Italie il y a 5 ans, quelque part dans la campagne milanaise, nous nous sommes arrêtés dans une petite trattoria, A la Mamma, tenue en famille. La grand-mère était en cuisine, les hommes devant la télévision regardant un match de foot. On ne savait pas très bien ce que l’on allait manger car la cuisinière avait bien vu que nous étions étrangers et avait donc promis de bien s’occuper de nous. Elle nous a apporté un peu de tout pour nous faire goûter sa cuisine. Ce fut formidable. A la fin, nous avions tellement mangé que nous avons eu du mal à nous lever de nos chaises.

Quel est votre marché préféré à Budapest ? C’est le petit marché sur Hunyadi tér où des paysans et de petits producteurs viennent vendre leurs produits frais. J’aimerais d’ailleurs que ce marché prenne un peu plus d’ampleur et que plus de petits producteurs viennent y vendre leurs produits…

Quelle est votre plus belle expérience gustative ? Mes plus belles expériences furent toujours sur des marchés. Comme à Rungis ou même sur de petits marchés quand l’on mange avec les commerçants. C’est là que l’on découvre la vraie cuisine d’un pays et le meilleur des produits frais qu’il propose. Je découvre beaucoup de nouveaux produits en allant sur les marchés et en regardant les gens manger. Cela me donne beaucoup d’idées pour mon métier.

Et la pire ? Un jour, j’ai trouvé des vers dans un morceau de viande que l’on m’avait servie !

Le restaurant où vous n’allez jamais, où vous refusez catégoriquement de mettre les pieds ? Il n’y en a pas. Il n’y a aucun restaurant où je n’irais pas par principe.

Quel est votre plat préféré ? C’est un peu comme pour les restaurants, c’est un peu une question d’humeur et cela change tout le temps. Hier c’était le foie gras car j’en ai goûté un particulièrement bon mais aujourd’hui cela pourrait tout aussi bien être du chocolat ou une pomme. Je m’enthousiasme pour des choses très simples à condition qu’elles soient bonnes.

Et ce que vous n’aimez pas manger ? Dans mon métier, j’ai appris à tout manger, à tout aimer. Je ne peux pas me permettre de refuser de goûter un produit. Par contre, en général, je n’aime pas les produits trop travaillés, résultant d’une suite de traitements plus ou moins chimiques. Ce sont en général des aliments de piètre qualité.

Quand vous vous mettez en cuisine, quel est le plat que vous aimez préparer ? En général je cuisine en fonction des produits de saison. Je n’aime travailler que les produits frais. Si vous trouvez une recette d’asperges en plein mois de décembre, rangez-là dans votre agenda jusqu’au printemps ! Tout le monde devrait cuisiner comme ça !

Partageriez-vous une de vos bonnes adresses avec les lecteurs du JFB ? Il y a un endroit en Hongrie où il faut vraiment aller une fois, c’est à Fertôrákos, chez Raspi. C’est l’homme le plus passionné que je connaisse. Il ne vit que pour cela. Il s’est lancé dans le vin et depuis plus récemment il fabrique des sirops absolument incroyables. Il aime travailler les champignons en automne et la truffe en hiver. Il ne travaille que des produits de saison. Allez-y !

Natacha Guego

- 11 vues

Catégorie
Agenda Culturel