Le bacalhau, "plat signature" du Portugal

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2017)**

Heft 90

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830352

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

CLUB
Partez à la découverte du Portugal, notre offre **en page 99.**

Le bacalhau, « plat signature » du Portugal

La morue est l'emblème gastronomique national de ce pays, où on la prépare de mille manières. Des Portugais de Suisse témoignent de cet engouement.

Au Portugal, c'est le «plat signature» de toute une nation. Le bacalhau, terme qui désigne à la fois un plat et un poisson — nommé en français «morue» quand il est séché et salé, version plébiscitée par les Portugais, ou «cabillaud» lorsqu'il est frais, variante généralement préférée par les Suisses — dépasse la dimension gastronomique pour venir s'inscrire au fer rouge parmi les traditions portugaises. «Même si c'est un poisson pêché dans les mers froides (Norvège, Groenland, etc.), donc introuvable sur les côtes portugaises, nous, les Portugais, sommes ceux qui savons le mieux le cuisiner!» assure Marc Pratas, patron d'Atlantismar, entreprise qui importe des produits lusitaniens en Suisse.

«Aujourd'hui encore, le bacalhau est de toutes les fêtes, confirme Otilia Marques, 58 ans, qui partage, depuis 1986, sa vie entre Morges (VD) et Viseu, ville du nord du Portugal. On en mange d'ailleurs très souvent lors des mariages ou à l'occasion du repas du 24 décembre.» Au pays du footballeur Ronaldo, on le prépare à toutes les sauces, sous toutes les formes (croquettes, filets, etc.), que ce soit dans les cuisines familiales ou dans celles des plus grands chefs. «Je pense que les Portugais en mangent un peu plus qu'auparavant, estime Marc Pratas. Cela peut s'expliquer par la baisse de son prix qui, en dix ans, a passé d'environ 22 francs le kilo à 12-14 francs aujourd'hui. Contrairement à une certaine époque, presque tout le monde peut désormais se permettre d'en manger.» Au facteur prix s'ajoute vraisemblablement aussi une réponse identitaire des Portugais face à la mondialisation. Si bien que, maintenant, on ne dit plus, comme jadis, qu'il y a autant de recettes différentes de bacalhau que de jours de l'année, mais qu'il existe plus de mille façons de l'apprêter!

> *« Nous, les Portugais, sommes ceux qui savons le mieux cuisiner le bacalhau »*
>
> MARC PRATAS, PATRON D'ATLANTISMAR

L'ÉTAPE (PRESQUE) OBLIGÉE DU DESSALAGE

Cuisiner de la morue fraîche — c'est-à-dire séchée et salée — commence par le dessalage. «Il faut d'abord couper le poisson en morceaux, que l'on passe sous l'eau froide, explique Otilia Marques. Puis, on les place dans un récipient rempli d'eau fraîche, qu'il convient de changer au moins trois fois par jour pendant trois jours.» Rui Costa, chef du Nova, restaurant portugais situé à Lausanne, a, comme bon nombre de ses compatriotes, trouvé la parade. «Par souci de simplicité, on travaille uniquement avec des filets congelés déjà coupés et dessalés en mer», note ce cuisinier originaire de Porto, qui affiche à sa carte cinq à six plats à base de morue. «Au Portugal comme dans notre restaurant, c'est le poisson roi, poursuit-il. Je l'apprête avec une sauce aux vongoles ou encore à la mode de Braga. Mais aussi, l'une de mes façons préférées, «à brás», c'est-à-dire de la morue effilée plongée dans du jaune d'œuf et cuisinée avec des oignons, le tout servi avec des pommes de terre allumettes. C'est aussi délicieux «à marinheiro», cuit en morceaux au four avec des crevettes et de la crème.»

Otilia Marques, quant à elle, avoue avoir un faible pour le «bacalhau podre» qui, traduit littéralement, veut dire «pourri»! «Il n'a rien de pourri, se défend cette mère de famille. On passe le poisson dans l'œuf et la farine, puis dans la poêle. En parallèle, on prépare une sauce aux oignons et aux tomates, puis, telle une lasagne, on met en alternance des couches de poisson et de sauce dans un plat qui finira au four. C'est idéal avec de la purée.»

FRÉDÉRIC REIN

LE PASTEL DE NATA, SON PENDANT SUCRÉ

Le pendant sucré du bacalhau est certainement le pastel de nata. Il s'agit d'une petite tartelette garnie d'un flan pâtissier. Dégustée froide ou tiède, parfois saupoudrée de cannelle, cette douceur a été créée au XIXe siècle par des religieuses. Il se murmure que les meilleurs pastéis sont fabriqués, artisanalement évidemment, à la Fábrica dos pastéis de Belém, à Lisbonne. Mais n'importe quel café et toutes les pâtisseries du Portugal en proposent.

KEUWT