



# Les cuisines de rue

Tripes à la catalane à la Boqueria de Barcelone, falafels au Downtown Souk d'Amman... Un guide savoureux des étals de quatre grands marchés de la Méditerranée.

VITTORIO CASTELLANI \*

Lorsque nous découvrons une réalité extérieure, nous mettons tous nos sens en alerte, comme chacun sait. Bien souvent, en parcourant les ruelles les plus cachées, dans les marchés alimentaires des pays méditerranéens, nous sommes attirés par les nourritures vendues dans la rue, dans des kiosques ou sur des étals, et nous nous laissons guider par leurs odeurs et par les parfums qui se répandent dans l'air. Dans certaines villes, comme Istanbul, Palerme, Barcelone ou Amman, ces éléments dénotent une des caractéristiques essentielles de la "géographie ethnique et culturelle" d'un quartier ou d'une ville entière.

La reconnaissance de notre appartenance à un territoire donné peut aussi se constituer sur ces marges fragiles, exemples évanescents de l'instabilité des frontières. Ce sont des saveurs qui nous accompagnent depuis toujours mais

© S. Boffredo. Commerçant d'agrumes, d'épices... Marché des Arnavaux, Marseille, mars 2001.

qui, aujourd'hui, sous l'effet des normes sanitaires de plus en plus rigides et des changements rapides des modes de vie et de consommation, risquent de disparaître<sup>1</sup>.

1 Face à cela, la ville de Cesena, en Emilie-Romagne (Italie), consacre le dernier week-end de septembre à un singulier festival biennal, organisé en collaboration avec le réseau du Conservatoire international des cuisines méditerranéennes: voir l'article page-86 (NDLR. Toutes les notes sont de la rédaction).

2 *Café amb llet* (ou *café con leche*): grande tasse de café au lait.

3 *Bocadillos*: sandwiches.

4 *Café cortado*: petit café noir avec un nuage de lait.

5 Devant le succès remporté par le marché auprès du public et de la critique, la ville de Barcelone a décidé de consacrer à ce temple des cultures matérielles une exposition splendide, l'Exposició Mercats de la Mediterrània, jusqu'au 31 août 2004 ([www.gencat.net/probert](http://www.gencat.net/probert)).

### LA BOQUERIA DE BARCELONE

Un *café amb llet*<sup>2</sup> brûlant et, au lieu d'un pain au chocolat... un plat de lentilles à l'étouffée ou de tripes à la catalane. Ou encore un cocktail de fruits du Dragon, mangue ou papaye, exposés sur les comptoirs qui proposent toutes sortes de produits tropicaux! Dans les milliers de couleurs: c'est ainsi que l'on consomme le petit déjeuner sur le marché alimentaire de San Josep de Barcelone, universellement connu sous le nom de la Boqueria, l'un des plus beaux marchés de la Méditerranée, et peut-être du monde. Chaque jour, dès sept heures du matin, les vastes espaces du patio central de la Boqueria – où s'élevait autrefois le couvent des Carmélites Déchaussées de San José, à deux pas des très fréquentées Ramblas – accueillent environ vingt mille personnes: clients et touristes, ménagères, mais aussi les grands chefs cuisiniers qui trouvent, sur les innombrables étals du marché, les produits les plus exclusifs de la cuisine du territoire, des milliers de fruits de mer encore vivants aux truffes des Pyrénées... "Ce qui est introuvable à la Boqueria ne se trouve nulle part", dit en effet un célèbre dicton populaire! D'habiles garçons de café en gilet et tablier slaloment à toute vitesse entre les couloirs du marché, portant des plateaux chargés de *bocadillos*<sup>3</sup> et de petites tasses de café *cortado*<sup>4</sup>. On vient au marché de la Boqueria pour consommer un petit déjeuner typique et robuste, et déjeuner jusqu'à cinq heures de l'après-midi, perché devant le comptoir de l'un des nombreux kiosques (dont, parmi les préférés des habitants de la capitale catalane, El Quim, El Quiosko Universal, et surtout le très fréquenté El Pinotxo, animé par le mythique Juanito, qui, tout en vous servant une généreuse portion de tripes, s'exhibe dans l'une de ses extraordinaires performances de virtuosité verbale, dans un catalan incompréhensible!). Aujourd'hui, la Boqueria fête ses cent soixante-dix ans de vie avec un nouveau look, une foule de nouvelles boutiques de produits raffinés, une librairie spécialisée en livres sur la gastronomie et une prestigieuse école de cuisine du marché. La Boqueria représente une étape incontournable pour les amoureux de la bonne cuisine de passage à Barcelone<sup>5</sup>.

### LE DOWNTOWN SOUK D'AMMAN

Il est neuf heures du matin, et le rythme de vie frénétique bat son plein entre les ruelles qui entourent le souk de Downtown, au cœur de la vieille ville d'Amman. Dans les rues, dès les premières lueurs de l'aube, filent les fourgonnettes et les charrettes, remplies de toutes sortes de fruits et de légumes cultivés sur les rives du Jourdain par les fellahs. Ce sont eux qui constituent les premiers clients des innombrables kiosques qui servent dans la rue les spécialités du marché, rapidement transformées en nourritures à consommer. Les gens se pressent aux tables des cafés, pendant que les boulettes de falafels aux légumes, herbes aromatiques et épices, sont en train de frire



rapidement dans un bain d'huile fumante. Assister à la préparation de ces petits amuse-gueules est un véritable spectacle : la pâte compacte, à base de pois chiches ou de fèves, est pressée à l'intérieur d'un grand moule en cuivre qui, lorsque l'on appuie sur une sorte de gâchette, projetera les falafels dans l'huile. Avec des gestes rapides et précis, les petites boulettes végétales sont retournées, afin d'être cuites à point. Elles sont aussitôt égouttées pour absorber l'excès d'huile, salées, et prêtes alors à être servies dans un cornet de papier journal – ou placées dans une moelleuse enveloppe de pain chaud enrichi de sauce au sésame, de rondelles d'oignons crus et de légumes hachés... Un vrai régal, qui exprime au plus haut degré toute la qualité et la fraîcheur des épices exposées en petits tas sur les étals du marché. Aux falafels, nombreux sont ceux qui préfèrent le petit déjeuner traditionnel : une soupe de fèves à l'étouffée (*foul*), cuisinée dans les fours traditionnels en forme d'outres de cuivre (appelées "ghiddre") fièrement exposés devant les gargotes sur des étals vacillants. Pendant que les vendeurs de grenades, de carottes et de pamplemousses pressés attirent les clients à grand renfort de

© Fabienne Barre. Vendeur de beignets.

gestes et de cris, les cafés exhalent l'arôme des grains d'arabica fraîchement torréfiés et aromatisés avec des graines de cardamome verte : on a certes perdu l'aspect rituel de sa préparation, tel que l'accomplissaient les Bédouins dans le désert de Wadi Rum, mais pas le plaisir de jouir de sa saveur aromatique, plongé dans l'atmosphère travailleuse du marché de Downtown.

### **PALERME**

Le voyageur attentif et curieux ne peut pas ne pas remarquer l'influence évidente que des années de domination arabe ont laissée en héritage aux Siciliens – depuis leur manière d'installer les marchés alimentaires et d'exposer les marchandises jusqu'aux antiques traditions de la cuisine de rue. Une visite aux marchés de Palerme, comme la célèbre Vucciria (immortalisée dans les tableaux polychromes de Renato Guttuso et aujourd'hui destination préférée de groupes de touristes curieux) ou les marchés plus authentiquement populaires de Ballarò, de Capo et de Borgo Vecchio, vous en convaincra.

Le parfum des aliments et des épices provenant des étals se mêle, en un arôme extraordinaire, à celui des nourritures vendues dans la rue, que l'on

**Le parfum des aliments et des épices provenant des étals se mêle, en un arôme extraordinaire, à celui des nourritures vendues dans la rue.**

ne peut percevoir qu'ici. Devant un petit kiosque de la Vucciria, un groupe de personnes se pressent en attendant leur tour, devant l'étal de *pani ca meusa*. Ceux qui ont déjà conquis leur petite michette tiède recouverte de sésame, enveloppée dans une feuille de papier imprégnée de graisse de rate frite, la savourent un peu à l'écart. L'origine des pains à la rate remonterait aux Arabes qui, semble-t-il, avaient coutume de confectionner la fougasse (*guastedda*) en ajoutant au pain une farce à base de viande et du jus de citron. Il existe deux versions différentes des petits pains à la rate. Une version simple, au citron, dans laquelle la farce est uniquement constituée d'abats de veau; et une version "mariée" (*maritata*) dans laquelle on ajoute à la farce les fromages typiques (*ricotta* fraîche et *caciocavallo*) coupés en lanières.

Autre spécialité locale : les *panelle*, délicieux beignets de farine de pois chiche, que l'on ne peut savourer qu'à Palerme et dans ses environs. Associées au pain, elles représentent le casse-croûte typique que l'on mange dans la rue. On peut les acheter dans une foule de friteries (*friggitorie*) fixes ou ambulantes. Si vous visitez le marché de Ballarò, ne manquez pas l'occasion d'aller faire une visite à la Storica Friggitoria de la via Porta di Castro, où vous trouverez, outre les *panelle*, des *crocché*, des *cazzilli*, des aubergines frites et panées et autres amuse-gueules.

### **ISTANBUL**

Innombrables, y compris dans la littérature, sont les allusions et les

références à la géographie des saveurs dans la caractérisation d'une ville ou d'un marché. C'est ainsi que Théophile Gautier, dans son ouvrage *Constantinople*, décrivait en 1851 le bazar des épices: "Un vaste marché couvert traversé, d'une porte à l'autre, par un véhicule destiné à la circulation des marchandises et des acheteurs. Une odeur pénétrante, composée des arômes de tous ces produits exotiques, vous enivre. Ici sont exposés, en tas ou dans des sacs ouverts, le henné, le santal, le benjoin, les pistaches, l'ambre gris, la résine de lentisque, le gingembre, la noix de muscade, l'opium, le haschisch, sous l'œil vigilant des marchands qui, assis en tailleur, dans une attitude nonchalante, semblent engourdis par la lourdeur de cette atmosphère saturée d'odeurs."

Aujourd'hui, le marché Misir Carsisi a perdu une bonne partie de son charme d'antan, mais tout autour du quartier persiste la tradition des nourritures préparées et vendues "on the road". Quelques exemples ? Essayez le poisson grillé sur les barques flottantes et servi dans du pain, avec des oignons et des épices (*balik ekme*k). Ou les moules grand format farcies de riz, de pignons et de raisins de Corinthe (*midye dolma*). Ou encore les délicieuses galettes de pain sans levain d'Anatolie, étalées à la main par les femmes à l'aide d'un rouleau, et farcies avec des viandes épicées ou des fromages (*gozleme*)... Mais le symbole de la "street-food made in Istanbul" demeure la grande broche tournante chargée de viande grillée, le *doner kebab*, aujourd'hui l'adversaire le plus redouté des chaînes internationales de fast-food grâce à sa récente et rapide diffusion en Europe et aux Etats-Unis!

TRADUIT DE L'ITALIEN PAR MARGUERITE POZZOLI.

\* Vittorio Castellani, alias Chef Kumalé ([www.kumale.net](http://www.kumale.net)), est journaliste "gastro-nomade" et écrivain culinaire. Il a été impliqué de nombreuses années dans des activités d'édition de toutes les sortes pour favoriser la connaissance du monde et de la nourriture ethnique.



## MALVOISIE OU MONEMVASIA

Ce nom célèbre, qui s'est répandu dans toute la Méditerranée, a une origine bien précise : la minuscule et merveilleuse île grecque de Monemvasia, à l'extrémité est du Péloponnèse. Un rocher dans la mer, à une encablure de la côte, relié par une jetée (d'où son nom qui signifie "unique voie"), avec une ville basse et une forteresse au sommet. Un petit Gibraltar, qui fut longtemps l'un des principaux comptoirs de la République Sérénissime de Venise, avant d'être conquis par les Turcs. Cet endroit magique à la végétation luxuriante est la patrie de l'auteur de *Grécité*, le grand poète Yannis Ritsos, dont la maison domine le rempart et la mer. Le cépage malvoisie et les vins doux qui en sont issus ont pour dénominations "malvoisie" en France, "malgavia" en Espagne, "malvasia di Bosa" (ou "di Calgliari") en Sardaigne, ou "malmsey" en Angleterre (où ce vin fut longtemps apprécié). Il est aujourd'hui produit à Madère.

ANDRÉ PITTE