

CUISINE DU PAYS

LES CRUSTACES ET FRUITS DE MER

Glaudi Barsotti

<i>CHAMBRIS (Ecrevisses)</i>	
Coquilles à la Dongier	2
<i>LINGOSTA (Langouste)</i>	
Mayonnaise à la marseillaise	3
<i>MUSCLES (Moules)</i>	
Rizotte à la toulonnaise	5

CAUQUILHAS DE CHAMBRIS A LA DONGIER

COQUILLES D'ÉCREVISSSES À LA DONGIER

Loís Dongier, de l'Isle-sur-Sorgue, dans le Vaucluse, a été l'un des grands noms de la cuisine provençale du XIX^{ème} siècle. Les touristes fortunés s'arrêtaient en général à l'hôtel dans lequel il officiait, certains qu'ils étaient de faire un bon repas ! Il est le créateur de diverses compositions culinaires dont l'une utilisait l'un des produits à l'époque très abondant dans la région, en l'occurrence « lo chambri » ou « chambre » (pr : tchambri, tchambré ; « écrevisse »), qui jouissait d'une renommée particulière et méritée.

Pour 7 à 8 convives, il faut prévoir une cinquantaine de « chambris » que l'on fait cuire au « cort bolhon » (pr : cour bouilloun). En extraire alors la « carn » (pr : car ; « chair ») de la queue et des grosses pattes ; Par ailleurs, pistez très fin les coques sur lesquelles on verse un litre de « lach bolhent » (pr : la/ch bouillen ; « lait bouillant »). Bien bouléguer le tout et passez ce liquide qui est devenu rose à travers un tamis.

Dans une « caçòla » (pr : cassole ; « casserole »), passez au beurre environ une cuillerée à soupe de « ceba chaplada » (pr : cébe tchaplade ; « oignon haché ») ainsi que la même quantité de « cambajon maigre » (pr : canbadjoun maïgré ; « jambon maigre »). Ajoutez trois cuillerées à soupe de farine, laissez un peu cuire puis mouillez avec le liquide précédemment préparé en boulégant constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que prenne le bouil. Laissez réduire d'un quart environ toujours en boulégant. Saupiquez avec « sau », « pebre », « nòse muscada » (pr : saou, pébré, nosé muscade ; « sel », « poivre », « noix muscade »). Ajoutez la « carn dei chambris » que vous laissez mijoter quelques minutes. Liez avec trois « ros d'uou » (pr : rous duoou ; « roux d'œuf ») et d'un jus de « lemon » (pr : lémoun ; « citron »).

Garnir alors vos « cauquilhas » que vous passez au four pour les faire légèrement gratiner avant de servir.

MAIONESA DE LINGOSTA A LA MARSELHESA **MAYONNAISE DE LANGOUSTE À LA MARSEILLAISE**

Le troubaire et célèbre cuisinier marseillais Rodòuf Serre nous apprend qu'à la fin du XIX^e siècle les "lingostas" (pr : lingouste) abondaient en Méditerranée, notamment en Corse, en Sardaigne, mais aussi dans les fonds rocheux du golfe de Marseille. Il ajoute que celles de Saint-Henri, pas très loin de l'Estaque, banlieue marseillaise, étaient les plus estimées, et que celles de Corse l'étaient le moins. Heureux temps car depuis cela a bien changé. Mais on sait qu'une politique écologique bien menée permettrait de retrouver cette abondance qui serait dans l'intérêt de tous et pas seulement des bétonneurs.

Quand à la "maionesa" (pr : maillounése) il s'agit, de même que toutes les sauces à base d'huile et d'œufs ("alhòli", "remolada"), d'une préparation d'origine méditerranéenne. Le nom en dérive d'ailleurs de Mahon, île de l'archipel des Baléares !

Pour une "maionesa de lingosta a la marsehesa" de quatre personnes, il faut une "lingosta" de 600 à 800 grammes, vivante si possible car ce crustacé une fois mort est l'un de ceux qui se conserve le moins. A défaut, évidemment, on suppléera par un animal surgelé dont on n'exigera pas qu'il ait les... yeux bleus !

Remplissez à moitié une "ola" (pr : oule ; "marmite") d'eau ; ajoutez-y "de sau gròssa" (pr : dé saou grosse ; "du sel gros") en forçant un peu la dose, "de cebas" (pr : dé cébe ; "des oignons"), "de pastenargas" (pr : dé pasténargue ; "des carottes") émincées, "de lausier-baguier" (pr : dé loousié baguié ; "du laurier"), deux "clavèus de giròfle" (pr : clavèou dé dgiroflé ; "clous de girofle"), "de juvèrt" (pr : dé djuvèr ; "du persil") en branche et un "fièu de vinaigré" (pr : fièou dé vinaigré ; "filet de vinaigre"). Lorsque "l'aiga" (pr : laïgue ; "l'eau") a pris le bouil, jetez-y la "lingosta" que vous aurez préalablement ficelée si elle est vivante afin de l'empêcher de bondir. Couvrez "l'ola" et laissez bouillir pendant une bonne demi-heure. Sortez alors la "lingosta", égouttez-la, mettez-la à refroidir et partagez-la en deux moitiés.

Ensuite préparez la "maionesa". Pour cela pistez en pommade dans un mortier une "vena d'alhet" (pr : véne dayé ; "gousse d'ail"), ajoutez le jaune de la "lingosta" puis un roux d'œuf, du jour si possible. Le tout mélangé, versez "l'òli d'oliva" (pr : loli doulive ; "l'huile d'olive") goutte à goutte d'abord, puis par petits filets, en tournant le pilon, exactement comme pour "l'alhòli". Lorsque la "maionesa" est montée, ajoutez un jus de citron. On pourra aussi monter la "maionesa" avec un mixer, mais elle risque d'être moins ferme et compacte.

Cela fait, faites durcir "d'uous" (pr : duoou ; "des œufs") à raison au moins d'un par convive. Lavez au vinaigre de "bèleis anchòias" (pr : bèlèï zantchoille ; "beaux anchois" ; à noter qu'en occitan "anchòia" est féminin) que vous coupez en filets réguliers. Triez des olives vertes dont vous ôtez les "pinhons" (pr : pignoun ; "noyaux"). Coupez "de cornissons" (pr : dé cournissoun ; "des cornichons") en rondelles et en filets. Préparez "de lachuga" (pr : dé latchugue ; "de la laitue") dont vous détachez les principales feuilles que vous gardez, et coupez les cœurs en quatre parties. Coupez également les filets de "lingosta" en "lescas" (pr : lésque ; "tranches") minces et régulières, et les autres parties en petits morceaux. Hachez séparément un roux et un blanc d'œuf dur.

Placez et décorez alors la "salada maionesa " dans un saladier de la manière suivante :

- première couche : les morceaux ou déchets de la "lingosta" ;
- deuxième couche: les feuilles de "lachuga" formant une sorte de coupole ;
- troisième couche : la sauce "maionesa" qui couvrira entièrement les "fuelhas de salada" (pr : fuéye dé salade ; "feuilles de salade") ; cette troisième couche doit être d'une épaisseur régulière et très unie.

Établissez ensuite sur cette surface arrondie, une bordure composée successivement d'un quartier d'œuf dur avec le roux apparent et d'une "lesca" de fielet de "lingosta". Donnez-lui une contrebordure faite avec "d'olivas vèrda" (pr : oulive vèrda ; "des olives vertes") , des filets "d'anchòias" et des rondelles de "cornissons".

Placez au milieu de la pièce montée la moitié d'un "uou dur" coupé par le travers et saupiqué de "juvèrt" haché, encadré de "pichòtei tapenas" (pr :pitchoteï tapéne ; "petits câpres") et couronné d'un cœur de "lachuga".

Pour finir, dessinez dans la partie demeurée disponible, avec des filets "d'anchòias" une couronne quadrillée et remplissez-en les compartiments de blancs et "de ros d'uou" (pr : dé rou duou) hachés selon ce qui a été précédemment indiqué. Les artistes et les créateurs pourront varier à l'infini cette présentation qui n'a rien à voir avec les bouillaques des Mac'Do and C° destinées à ceux qui ne savent pas que le degré de civilisation d'un peuple se mesure à la qualité de sa cuisine. Le plat n'en sera que meilleur.

RIS E MUSCLES A LA TOLONENCA **RIZOTTE DE MOULES À LA TOULONNAISE**

Les amateurs de rizotte de moules, « ris e muscles a la tolonenca » (prononciation : ri é musclé/s a la toulounénque ; littéralement « riz et moules à la toulonnaise »), venaient autrefois goûter ce plat à Toulon dont les « muscles » (en occitan ce mot est masculin) étaient supérieurs à la plupart de ceux des autres localités. Depuis le fort Lamalgue jusqu'au cap Brun, la mer est garnie de ragues et d'écueils à fleur d'eau, et on prenait des quantités de « muscles ». Aujourd'hui les choses ont hélas bien changées !

Pour 6 à 8 convives, prévoyez au moins un demi kilo de riz et 8 douzaines de « muscles de Tolon » si possible. Raclez-les soigneusement et ôtez la barbe ainsi que les débris de mollusques et les petits cailloux qui peuvent y adhérer. Lavez-les à plusieurs eaux et faites-les bien égoutter. Placez-les ensuite dans une « caçòla » (pr : cassole ; « casserole ») que vous mettez sur un feu modéré afin de les faire ouvrir et leur permettre de rendre « l'aiga » (pr : aïgue ; « eau ») qu'elles contiennent ; la « caçòla » doit être couverte et il faut bouléguer les « muscles » afin de faire passer dessous ceux qui étaient dessus. Ceci obtenu conservez « l'aiga » qu'elles auront rendue et sortir chaque « muscle » de sa coquille.

Passons maintenant à la confection de la « saussa » (pr : saousse ; « sauce »). Faire fondre une quantité de beurre de la grosseur d'un œuf et incorporez-y une cuillerée à soupe de « farina » (pr : farine ; « farine ») ; mouillez avec une cuillerée à soupe de bouillon (ce n'est pas obligatoire), ainsi qu'avec « l'aiga dei muscles » ; émincez une « pichòta ceba » (pr : pitchote cébe ; « petit oignon ») et une « pastenarga » (pr : pasténargue ; « carotte ») que vous faites bouillir dans la « saussa » dans laquelle vous aurez mis 2 « clavèus de giròfle » (pr : clavèou dé dgiroflé ; « clous de girofle ») et quelques « grans de pebre » (pr : gran dé pébré ; « grains de poivre »), durant demi-heure. Liez ensuite cette « saussa » avec 3 « ros d'uou » (pr : rou duou ; « roux d'œuf ») et le jus d'une moitié de « limon » (pr : limoun ; « citron »). Passez le tout dans un tamis, ajoutez les « muscles » que vous faites « mitonar » (pr : mitouna ; « mijoter ») un moment avant de servir la « saussa » qui doit être épaisse.

Bien entendu, vous aurez par ailleurs fait cuire le « ris » ce qui actuellement, avec les diverses variétés qui sont offertes, ne présente pas de difficulté. Versez le « ris » dans un moule ou un saladier en pratiquant au milieu un creux dans lequel on met la garniture de « muscles » et une partie de la « saussa » que l'on couvre du « ris » que l'on aura conservé, et on esquiche avec une cuillère. Renversez le moule ou le saladier sur le plat au moment de servir et répartir le reste de la « saussa » tout autour ; on peut éventuellement en conserver dans une saucière afin de l'utiliser au fur et à mesure.