

CUISINE DU PAYS LES PATES

Glaudi Barsotti

MACARÒNIS (Macaronis)

A la catalane

2

NHÒQUIS (Gnocchi)

A la gênoise

4

A la marseillaise

4

MACARÒNIS A LA CATALANA *MACARONIS A LA CATALANE*

Les "macarònis a la catalana" (prononciation : macaroni a la catalane) sont une préparation culinaire des pêcheurs catalans installés au XIX^e siècle au vallon des Auffes et ses alentours, quartiers de Marseille.

La recette présentée vaut pour quatre convives. Il faut un devant de "fielàs" d'un poids d'environ un demi kilo. A défaut, on peut prendre la partie avant d'un "sant-pèire" (pr : san péiré ; "saint-pierre") ou d'une "baudròia" (pr : booudroye ; "baudroie"). Dans ce dernier cas surtout évitez le poisson dénommé *lotte* au lieu de baudroie ! Il peut être bon, mais il provient de l'Atlantique et vous devez donc exiger de le payer à moitié prix de celui de notre "baudròia" de Méditerranée, sinon votre vendeur vous embarque ! Le mieux est encore de réunir les trois qualités de "peis" (pr : péi ; "poissons") cités si toutefois les convives à honorer sont suffisamment nombreux.

Faites légèrement revenir dans une "caçòla" (pr : cassole ; "casserole") le "peis" avec "d'òli d'oliva" (pr : doli doulive ; "de l'huile d'olive"), "de porris" (pr : porri ; "poireaux") émincés et quelques pommes d'amour bien mûres hachées. Ajoutez un demi verre de vin blanc sec que vous laisserez réduire.

Assaisonnez avec "sau gròssa" (pr : saou grosse ; "gros sel"), "pebre" (pr : pébré ; "poivre"), une "pebrina pichòta" (pr : pébrine pitchote ; "petit piment"), "safran", "lausier-baguier" (pr : loousié-bagué ; "laurier"), une petite branche de "ferigola" ou "pòta" (pr : férigoule, pote ; "thym"), très peu de "fenolh" (pr : fénoûil ; "fenouil"), deux "clavèus de giròfle" (pr : clavèou dé dgiroflé ; "clous de girofle"), deux "venas d'alhet" (pr : véne dayé ; "gousses d'ail").

Secouez la "caçòla" par un mouvement circulaire afin que le "peis" se sature de tous les ingrédients et que "l'òli" et le vin blanc forment une liaison épaisse. Procédez alors au mouillement en mettant "d'aiga" (pr : daïgue ; "de l'eau"), très peu d'abord, puis la quantité nécessaire qui doit être supérieure de moitié à celle prévue pour la "bolhabaissa", c'est-à-dire que le poisson doit être très largement couvert.

Dès que le bouillon prend le bouil, jetez dedans une "langosta" (pr : langouste), si possible vivante et de préférence une femelle (rappelez-vous que cette recette se pratiquait au XIX^e siècle !), deux "fiupelans" (pr : fiéouléplan ; "fiéoupelans"), deux "chambris" (pr : tchambri) autrement dit cigales de mer, et une douzaine de "bèus muelles" (pr : bèou musclé ; "belles moules") de roche bien nettoyés et lavés dans plusieurs eaux ("muscle", en français "moule", est masculin en occitan).

Laissez cuire une vingtaine de minutes. Retirez alors la "caçòla" du feu et passez le bouillon au tamis dans une autre "caçòla" mais laissez-en un peu avec le "peis". Remettez le bouillon sur le feu que vous montez. Aussitôt que le bouil aura atteint l'intensité voulue, mettez les "macarònis" (de grosseur moyenne) coupés par le milieu ; il en faut environ 50 à 60 grammes par convive. Dès qu'ils sont à moitié gonflés, éloignez la "caçòla" du feu et laissez-les enfler jusqu'à ce qu'ils aient absorbé tout le bouillon.

A ce moment remettez la première "caçòla" sur le feu. Versez-y un filet "d'òli d'oliva" et laissez mijoter quelques minutes. Ceci a pour but de bonifier le "peis" et de donner à la "macaronada" (pr : macarounade), en y ajoutant le reste du bouillon, la souplesse nécessaire.

Dressez le "peis" à part et, avant de servir, couvrez la "macaronada" de "'fromatge" (pr : froumatge ; "fromage") à raison de deux tiers de hollande pour un tiers de parmesan.

NHÒQUIS GENOVESA ***GNOCCHI À LA GÊNOISE***

Les « nhòquis » (prononciation : gnoqui) nous viennent d'Italie, notamment de la région de Gênes d'où les travailleurs immigrés nous les ont amenés à la fin du XIXième siècle et au commencement du XXIième siècle. Disons que nous les avons complètement naturalisés, au point qu'ils sont considérés comme provençaux et qu'à Marseille on en a créé une variété spécifique que je vous présenterai la prochaine fois. La caractéristique du « nhòqui » réside en ce qu'il est constitué d'une pâte que l'on peut préparer instantanément.

Pour six convives, comptez 300 grammes de « farina » (pr : farine ; « farine ») que vous versez sur une table. Faites un creux dans lequel vous mettez 100 grammes de « burre » (pr : burré ; « beurre ») fondu, un « uou » (pr : ouou ; « œuf ») entier, « de sau » (pr : dé saou ; « du sel ») et « de nòse muscada gratusada » (pr : nosé muscade gratuzade ; « noix muscade râpée »). Faites bouillir un demi-kilo de « trufas » ou « tartiflas » (pr : trufe/s, tartifle/s ; « pommes de terre ») que vous écrasez et réduisez en pâte. Mélangez le tout et « pastatz » (pr : pastàs ; « pétrissez ») de manière à obtenir un « pasta » (pr : paste ; « pâte ») bien ferme. Saupiquez la table de « farina » pour faciliter votre travail, et roulez cette « pasta » pour faire des sortes de bâtonnets que vous coupez ensuite en « tròç » (pr : tros ; « tronçons », « morceaux ») de 2 à 3 centimètre. Cela fait, passez vos « nhòquis » sus les dents d'une fourchette pour leur donner une forme comportant des raies.

Il ne vous reste plus qu'à les faire cuire dans l'eau bouillante ce qui demande 3 à 5 minutes. Servir avec une « saussa de pomas d'amor » (pr : saousse dé poume damour ; « sauce tomate») ou du jus de rôti le tout accompagné de « formatge parseman gratusat » (pr : formatgé parmesan gratusa/t ; « fromage parseman râpé »).

NHÒQUIS MARSELHÉS ***GNOCCHI À LA MARSEILLAISE***

Les « nhòquis marselhés » (prononciation : gnoqui marséyés ; « gnocchi à la marseillaise ») sont une variété de « nhòquis » imaginés certes à Marseille, mais aussi dans d'autres ports de la côte provençale.

Pour quatre convives prévoyez au moins 200 grammes de « farina » (pr : farine ; « farine »). Commencez pas mettre dans une « caçòla » (pr : cassole ; « casserole ») un verre « d'aiga » (pr : daïgue ; « d'eau »), un « tròç de burre » (pr : tros dé burré ; « morceau de beurre ») de la grosseur d'un « uou » (pr : uou ; « œuf »), un peu de « sau » (pr : saou ; « sel ») et de « nòse muscada gratusada » (pr : nosé muscade gratuzade ; « noix muscade râpée »). Faites bouillir et à ce moment ajoutez votre « farina ». Travaillez bien cette « pasta » (pr : paste ; « pâte ») avec une cuillère en bois et y mélanger une cuillère à soupe de parmesan.

La « pasta » doit être « lisca » (pr : lisque ; « lisse ») et sans « grumèus » (pr : grumèou ; « grumeaux »). Faites ensuite bouillir dans une « ola » (pr : oule ; « marmite »)j « d'aiga salada » (pr : d'aïgue salade ; « de l'eau salée ») et faites-y tomber au fur et à mesure « de tròç » de « pasta » de la grosseur d'une « amenda » ou « ametla » (pr : aménde, améle ; « amande »). Laissez pocher les « nhoquis » pendant quelques minutes, puis placez-les par « jaças » (pr : djace ; couches) dans un plat à gratin, couvrez-les de parmesan, arrosez-les de « sauça de pomas d'amor » (pr : saousse dé pome d'amour ; « sausse tomate ») ou d'une sauce béchamel si vous préférez et passez au four.