

Sommaire

I - INTRODUCTION.....	7
II - TEXTES DU CORPUS ET LEUR TRADUCTION.....	12
Joaquín de ENTRAMBASAGUAS.....	13
PROLOGUE.....	15
SPÉCIALITÉS MADRILÈNES.....	19
POT-AU-FEU MADRILÈNE	29
TRUITES « CIBELES ».....	35
José Luiz GARCÍA ÍÑIGUEZ.....	39
Sandwich riche, sandwich pauvre.....	41
Tommaso KOCH.....	47
Les Andes sont à croquer.....	49
Rosa RIVAS.....	55
Une simple excellence	57
III - GLOSSAIRE DES TERMES CULINAIRES.....	63
Produits et ingrédients.....	65
Ustensiles et matériel.....	71
Mets et préparations.....	75
Restauration et dégustation.....	82
IV - CONCLUSION.....	88
V - BIBLIOGRAPHIE.....	91
1.Textes sources.....	92
2.Sources textuelles.....	92
3.Sources internet.....	92

I - INTRODUCTION

N'ayant pas d'idée concernant le sujet à choisir, j'ai demandé conseil à ma directrice de mémoire. Elle m'en a suggéré plusieurs, parmi lesquels : la gastronomie. J'ai tout de suite pensé que l'art de la bonne chère pouvait être un thème très intéressant à traduire, riche en vocabulaire... C'est un sujet qui reste d'actualité grâce aux concours qui révèlent chaque année de nouveaux talents, ou qui confirment ceux des chefs déjà reconnus. Ou encore à travers de nouveaux restaurants et des programmes télévisés qui traitent du sujet (master chef, top chef...). De plus, grâce à un séjour Erasmus à Valence, j'avais déjà pu découvrir et apprécier une partie de la gastronomie espagnole, ce qui n'a fait que me conforter dans mon choix.

J'ai donc plongé dans cet univers gastronomique et me suis lancée à la recherche de textes sur internet. Cela n'a pas été aussi facile que je le pensais. Je ne voulais surtout pas que mon mémoire se résume à une série de recettes. Il y a beaucoup de textes qui concernent la gastronomie, mais j'en ai trouvé peu qui étaient intéressants au niveau de la traduction. Cependant, j'ai pu commencer à constituer la première partie de mon corpus en optant pour l'ouvrage de Joaquín de Entrambasaguas (1904-1995) intitulé Gastronomía madrileña. Avec son style ampoulé, ses longues phrases et la richesse du vocabulaire employé, ce livre, édité pour la seconde fois en 1971, s'est révélé relativement difficile à traduire. J'ai choisi plusieurs extraits de son œuvre (prologue, première partie et deux recettes) pour avoir une certaine continuité dans la traduction. J'ai tenté de rendre les recettes plus faciles à comprendre en raccourcissant les phrases, car je pense que celles-ci doivent être le plus claires possibles. Ces extraits m'ont demandé beaucoup de recherches ; comme par exemple l'expression « del pan prigao » (cf. p.28). Je ne l'ai trouvée nulle part, ou alors la traduction ne correspondait pas au sens qu'elle a dans ce texte. J'ai donc demandé à des Espagnols de m'expliquer le terme. D'autre part, certains plats espagnols n'ont pas d'équivalents en français, comme c'est le cas du « guirlache » (cf. p.22) par exemple ; j'ai donc choisi de rajouter des informations afin d'expliquer au lecteur à quoi il correspond.

Après avoir épluché des dizaines et des dizaines de sites internet, j'ai complété mon corpus avec trois autres articles trouvés dans la section culture du journal *El País*. Je les ai évidemment choisis en raison des difficultés de traduction qu'ils présentaient

(jeux de mots, formulations...). J'ai pris beaucoup plus de libertés dans la traduction de ces textes par rapport à ceux de la première partie ; cela m'a permis de mettre en évidence un certain contraste entre ces deux parties. Je n'ai pas forcément cherché à trouver des articles en rapport avec la gastronomie espagnole. Ils parlent également de cuisine française, bolivienne et chilienne.

J'ai d'abord trouvé un article de José Luiz García Íñiguez intitulé: « *Bocadillo rico, bocadillo pobre* ». Ce texte qui semblait assez simple à traduire de prime abord recelait des complications inattendues. Par exemple, il y avait le jeu de mots du titre (cf. p.38) : « rico » signifiant « riche, goûteux » et « pobre », « pauvre ». J'ai conservé les mots « riche » et « pauvre » qu'on utilise parfois pour qualifier un plat et ai donc traduit par « sandwich riche, sandwich pauvre », faute de mieux. Une autre difficulté concernait les termes « bocata » et « bocadillo » (cf. p.38) qui s'emploient tous les deux pour désigner un sandwich ; mais « bocata » est plus familier que « bocadillo ». Or, il m'a été impossible de rendre cette nuance qui donnait plus de couleur au texte ; le mot « casse-croûte », par exemple, est un terme certes familier, mais il ne convenait pas ici. Une expression qui m'a demandé beaucoup de recherche a été « pluma ibérica » (cf. p.38) qui fait référence à un morceau de porc en forme de plume. Ma première idée a donc été de la traduire par « plume ». Cependant, sur la grande majorité des sites français, ils conservent le mot « pluma » ou alors ils passent par une périphrase. En effet, cette pièce de viande n'existe pas dans le découpage français. J'ai donc décidé, après mûre réflexion, de conserver le mot « pluma » également. Je me suis retrouvée face à bien d'autres difficultés. Parfois le style d'écriture de l'article pouvait paraître quelque peu brouillon et les phrases très courtes ; je les ai souvent condensées vu qu'il s'agit d'un article.

Le deuxième article, de Tommaso Koch, « *Los Andes están para comerse los* », permettait de parler de la gastronomie de l'autre côté de l'Atlantique et contenait lui aussi certains jeux de mots ; comme par exemple l'expression « cocina de altura » (cf. p.50) qui fait référence au fait qu'il s'agit de grande cuisine mais aussi d'une cuisine préparée à plusieurs milliers de mètres d'altitude. J'ai donc cherché des synonymes de hauteur, d'altitude... Après avoir hésité entre plusieurs propositions telles que « haute

gastronomie », « cuisine des hauteurs » ou encore « haute cuisine », j'ai fini par opter pour « une cuisine au sommet » qui me semblait plus judicieux et plus esthétique.

Le dernier texte est intitulé « *Una sencilla excelencia* » nous amène en France cette fois-ci. Dans son article, Rosa Rivas allie phrases longues et brèves ; style que j'ai décidé de conserver afin de garder l'impact qu'elles transmettent. Il m'a semblé un peu plus simple que les autres à traduire. Une des difficultés majeures de ce texte a été la phrase suivante : « en los platos (los tradicionales se basan más en los de cuchara) » (cf. p.58). Elle ne me semblait pas très claire et j'ai mis du temps à comprendre ce qu'elle voulait dire exactement ; c'est pour cela que j'ai pris la liberté de l'explicitier légèrement dans ma traduction.

J'ai passé beaucoup de temps sur chaque traduction. Après le premier jet, j'ai laissé reposer mes textes pendant au moins deux semaines pour prendre un peu de recul, puis j'ai retravaillé les traductions jusqu'à ce que j'en sois satisfaite.

Le glossaire, quant à lui, est constitué de quatre parties thématiques qui suivent un ordre chronologique : produits et ingrédients, ustensiles et matériel, mets et préparations, restauration et dégustation. Contrairement à ce que j'avais pu penser, le plus dur n'a pas été de trouver des mots, mais bien de trouver leur traduction exacte en espagnol, et vice versa. Ça a par exemple été le cas pour le terme « curación » (cf. p.75) qui signifie « affinage » quand il se réfère au fromage.

Rapport-Gratuit.com

II - TEXTES DU CORPUS ET LEUR TRADUCTION

Joaquín de ENTRAMBASAGUAS

Gastronomía madrileña

(4 extraits de l'œuvre)

PRÓLOGO

Pues sí, hay que rendirse a la evidencia: este librito mío, que me divirtió tanto escribir, tuvo éxito desde que salió a la calle con ese buen andar de sus paisanas; un innegable e inmerecido éxito, al agotarse rápidamente su primera edición hace tiempo, durante cuyo espacio se ha demandado por el público, lo cual demuestra para el autor dos cosas de mayor interés que el éxito: que el español actual, pese a los regímenes dietéticos al uso—algo hay que llamar a eso—, se complace en comer como es debido y que la gente de buen paladar usa de la gastronomía madrileña, en la mesa, para regodearse con el yantar típico de la Corte.

Pero no hizo más que publicarse la primera edición y difundirse, aún más su contenido, cuando apareció otra publicación de igual título y distinto texto, que procuraba difícilmente desentenderse de éste, firmada por mi buen amigo y magnífico escritor Juan Antonio de Zunzunegui, excelente gastrónomo, como buen bilbaíno, quien sabe que lo que escribo, como mi casa y aun mis bodegas—que él ha enriquecido alguna vez y de perlas—, están siempre a su disposición.

Zunzunegui introdujo algunos aditamentos, ajenos a Madrid, aunque ya muy difundidos, que quiero aclarar y puntualizar en una segunda parte de este libro, Forasteros en Madrid, que me sugirió su confusión—apenas empezaba entonces a ser el gran novelista del Madrid vivo que es hoy—y confío en que serán del agrado del lector, así como la revisión y ampliación a que he sometido el resto del texto.

Por lo dicho puede comprenderse que no es el caso de Cervantes y Avellaneda, ya que ambos estamos tan lejos del uno y del otro, por bien y por mal, como del Quijote, en cuya devoción coincidimos.

PROLOGUE

Il faut bien se rendre à l'évidence : mon petit livre, que j'ai pris tant de plaisir à écrire, a eu du succès depuis qu'il est paru avec la même cadence que ses compatriotes ; un succès indéniable et immérité au vu de l'épuisement rapide de sa première édition il y a longtemps, période durant laquelle le public l'a réclamé. Pour l'auteur, cela révèle deux faits plus intéressants encore que le succès : l'Espagnol d'aujourd'hui, malgré les régimes diététiques d'usage – il faut bien leur donner un nom –, se plaît à manger comme il se doit, et les gens au palais raffiné adoptent la gastronomie madrilène à table pour se délecter des spécialités de la Capitale.

Mais à la parution de la première édition, et à peine son contenu diffusé, une autre œuvre ayant le même titre mais un texte différent, qu'on pouvait difficilement ne pas associer à celle-ci, a été publiée. Elle était signée par mon ami et grand écrivain Juan Antonio de Zunzunegui, excellent gastronome, comme tout natif de Bilbao qui se respecte, qui sait que ce que j'écris, ainsi que ma maison et même mes caves – qu'il a parfois complétées, et même très bien –, sont toujours à sa disposition.

Zunzunegui a introduit quelques ajouts non-madrilènes, mais très répandus, que je veux éclaircir et préciser dans la seconde partie de ce livre intitulée *Étrangers à Madrid*. Sa confusion me l'a suggéré – il commençait à peine à être le grand romancier du Madrid vivant qu'il est aujourd'hui – et je pense qu'ils plairont au lecteur, tout comme la révision et l'amplification auxquelles j'ai soumis le reste du texte.

Avec ce qui est dit précédemment, on peut comprendre que ce n'est pas le cas de Cervantès et Avellaneda, car nous sommes tous deux loin de l'un comme de l'autre (pour le meilleur et pour le pire), tout comme du Quichotte, que, nonobstant, nous admirons.

En lo que sí reconozco la superioridad de la adaptación de Zunzunegui sobre mi Gastronomía madrileña es en su estupenda edición—no puedo negar mi pasión de bibliófilo—, con unas ilustraciones en color, de Mingote, «harto buenas», como diría Santa Teresa de Jesús, la divina gastronoma, que ofreció a Dios su exquisito paladar, más doctor ahora que nunca, como ya escribí no hace mucho tiempo.

Después, aunque tanto el autor de estas páginas como Zunzunegui hemos declarado la gran limitación de la cocina madrileña típica, no mayor que la de las demás regiones españolas, análogas en esto a las de los demás países—salvo la opulenta y sabiamente explotada Francia—, descontando los condumios comunes a todas, no es tan limitada, después de difundidos nuestros libros, como para que se pueda afirmar en un volumen de tipo turístico, con bellas fotografías, que «la cocina autóctona de la capital no pase de ser un feudo gastronómico de Castilla la Nueva (?!), natural sabroso y espontáneo».

Y en cuanto a dislates monográficos en recetas de los verdaderos platos típicos de Madrid, por escritores seudogastrólogos y sin paladar, que apuntan muchas veces lo que les dicen—quizá con no poca guasa—, habría para escribir un volumen doble que éste, por lo menos.

Pero creo más eficaz que abandonemos este umbral y nos metamos dentro de lo que sigue, no se nos enfrien el apetito y el comer.

Là où je reconnais la supériorité de l'adaptation de Zunzunegui sur ma Gastronomie madrilène, c'est dans sa superbe édition – je ne peux nier ma passion de bibliophile –, avec des illustrations en couleur, de Mingote, « enchanteresses », comme le dirait Sainte Thérèse de Jésus, la divine gastronome qui a offert à Dieu son fameux palais, aujourd'hui plus docte que jamais, comme je l'ai déjà écrit il n'y a pas si longtemps.

Ensuite, même si Zunzunegui et moi-même avons annoncé la grande limitation de la cuisine madrilène typique, pas plus ample que celle des autres régions espagnoles, et analogue en cela à celle des autres pays – à part la France, opulente et savamment exploitée –, si on enlève les plats communs à toutes, après la diffusion de nos livres, elle n'est pas limitée au point de pouvoir affirmer dans un ouvrage touristique, avec de belles photographies, que « la cuisine autochtone de la capitale est toujours un fief gastronomique de la Nouvelle Castille (?!), naturel, savoureux et spontané ».

Et avec les sottises monographiques que l'on trouve dans les recettes des vrais plats typiques de Madrid réalisées par des écrivains pseudo gastronomes et sans palais qui écrivent très souvent ce qu'on leur dit – peut-être avec de nombreuses balourdises –, on pourrait écrire le double de ce volume, au moins.

Mais je pense qu'il vaudrait mieux quitter ce seuil et passer à la suite, pour que notre appétit et notre repas ne refroidissent pas.

EL YANTAR TÍPICO DE MADRID

La verdad es que Madrid, con su provincia, cae dentro de la órbita que señalaba el gran pintor Darío de Regoyos—como vasco, buen *gourmet*—cuando hubo de afirmar: «Nada es comestible en el paisaje de Castilla. Al contrario: es el paisaje quien consume a los hombres.»

Madrid, ciertamente, nada alimenticio produce. No digo ya la Coronada Villa, insobornable y artificiosamente urbana, sino sus aledaños. Dejemos las excepciones de los peces del Jarama, que el madrileño come en las raras ocasiones que los halla a la venta; de unas truchas—pocas, poquísimas—de El Paular o del Alberche—ya citadas éstas por el Arcipreste de Hita—, inidentificables entre las que aparecen en nuestros mercados y que se refugian en los grandes restaurantes, sin lograr la popularidad madrileñista ; de la fresa, fresones y espárragos de Aranjuez—a menudo «reforzados» en su producción con aportaciones riojanas, valencianas o murcianas—, tampoco muy populares; de los melones de Villacanejos, de más fama que realidad, o de la uva albilla de Villadelprado, confundida con sus congéneres de todas partes, y poco o nada se podrá añadir a todo ello, salvo el requesón de Miraflores de la Sierra, la mayoría de las veces hecho en Madrid... Porque las famosas bellotas de El Pardo es preferible tomarlas, si existen ya, a través de la carne de cerdo, y los heráldicos madroños—fruto sosísimo, dicho sea de paso—de nuestro escudo, no pasan de un cultivo difícil.

SPÉCIALITÉS MADRILÈNES

En vérité, Madrid, avec sa province, se trouve dans l'orbite que désignait le grand peintre Darío de Regoyos – en tant que basque, bon gourmet – quand il affirmait : « Il n'y a rien de comestible dans le paysage de la Castille. Au contraire : c'est le paysage qui consomme les hommes. »

Madrid, assurément, ne produit rien d'alimentaire. Je ne parle pas de la Ville Couronnée, incorruptiblement et artificieusement urbaine, mais de ses alentours. Mis à part les poissons de la Jarama, que le Madrilène mange les rares fois où il les trouve en vente ; quelques truites – peu, très peu – du Poular ou de l'Alberche – celles-ci étant déjà citées par l'archiprêtre d'Hita – , non-identifiables parmi celles que l'on trouve sur nos marchés et qui se réfugient dans les grands restaurants, sans réussir à devenir populaires à Madrid ; la fraise, les grosses fraises et les asperges d'Aranjuez – souvent « complétées » dans leur production par des apports de La Rioja, de Valence ou de Murcie – , peu populaires également ; les melons de Villacanejos, plus célèbres qu'ils ne le devraient, ou le chasselas de Villadelprado, confondu avec ses congénères de toutes parts ; on ne peut y ajouter que peu de choses, voire rien, à part le fromage blanc de Miraflores de la Sierra, la plupart du temps fait à Madrid... Car les célèbres glands d'El Pardo, qu'il est préférable de consommer, s'ils existent bien, à travers de la viande de porc, et les héraldiques arboises – fruit très fade, soit dit en passant – de notre blason, restent difficiles à cultiver.

Solamente en los dominios de Baco hallamos algo digno de citarse : el tintillo de Arganda, clarete o de más cuerpo; el llamado «vino de la tierra», de Navalcarnero, Villadelprado y otros pueblos; el vino rancio de Getafe, al parecer, y el aguardiente de Chinchón, tan famoso como su hermana etimológica, la quina; pero no se olvide que una vergonzosa celebridad le ha dado a Madrid, en toda España, y aun fuera de ella, su agua, verdaderamente magnífica, según dicen quienes la beben, a cuya opinión, mejor que a probarla, prefiero remitirme, ya que me parece bochornoso confundir los objetos del cuarto de baño con los del comedor. ¡Tal vez a esos tragadores del agua madrileña se deban las restricciones que hemos sufrido de ella para poder bañarnos en los últimos tiempos!

Pero, aparte de lo dicho, la verdad es también que a Madrid llegan los mejores productos alimenticios de toda España, sea por razones económicas o por lo que fuere, pues el madrileño, a pesar de su meseta árida, gusta de comer bien, y a ello ha contribuido, sin duda, la continua afluencia de los distintos habitantes de España— siempre en mayoría destacadísima entre los originarios de la antigua Mantua Carpetana y «castizos» a la segunda generación—, que han ido enseñándonos cada uno de los yantares más típicos de sus regiones, sobre todo en estos últimos años de gran crecimiento demográfico madrileño.

Así, por ejemplo, las angulas a la bilbaína; las ostras gallegas, incomparables; las gambas a la plancha, característicamente valencianas, frente a las cocidas, andaluzas; los «pinchitos» morunos, de carne asada; los champiñones de El Parral segoviano y de otros lugares, han invadido nuestros bares y tabernas. Incluso las «coco-chas» o barbetas de merluza aparecen frecuentemente en las pescaderías de Madrid, donde antes eran desconocidas de todos, si se exceptúa a los buenos gastrónomos, veraneantes en la costa vascongada.

Il n'y a que dans les domaines de Bacchus que l'on trouve quelque chose digne d'être cité : le vin d'Arganda, clair et ou avec plus de corps, le dénommé « vin de pays » de Navacarnero, de Villadelprado ou d'autres villages ; le vin rancio de Getafe, semble-t-il, et l'eau-de-vie de Chinchón, aussi célèbre que son frère étymologique, le quinquina. Mais n'oubliez pas que son eau, vraiment excellente, d'après ceux qui la boivent, et à l'opinion desquels je préfère m'en remettre plutôt que d'y goûter (il me semble en effet inconcevable de mélanger les torchons et les serviettes), a donné une honteuse célébrité à Madrid, à travers toute l'Espagne et au-delà de ses frontières. Peut-être est-ce à ces buveurs d'eau madrilène que nous devons les restrictions subies concernant l'eau de nos bains ces derniers temps!

Mais, en dépit de ce qui a été dit, il est vrai aussi que les meilleurs produits alimentaires de toute l'Espagne arrivent à Madrid, pour des raisons économiques ou autres. En effet, le Madrilène, malgré son plateau aride, aime bien manger, et à cela a contribué, sans aucun doute, l'affluence continue des différents habitants d'Espagne – les originaires de l'antique « Mantua Carpetana¹ » et les « Madrilènes » à la deuxième génération étant toujours largement majoritaires – qui nous ont appris, petit à petit, chacun des mets les plus typiques de leurs régions, surtout durant ces dernières années de grande croissance démographique madrilène.

On peut citer par exemple les civelles à la bilbaína ; les huîtres galiciennes, sans égal ; les crevettes à la plancha, typiquement valenciennes, face aux crevettes cuites, andalouses ; les « brochettes » mauresques, de viande grillée ; les champignons d'El Parral de Ségovie et d'autres endroits, qui ont envahi nos bars et nos tavernes. Même les « cocochas » ou joues de merlu se trouvent fréquemment dans les poissonneries de Madrid, où elles étaient auparavant inconnues de tous, si on fait abstraction des bons gastronomes en vacances d'été sur la côte du Pays Basque.

1 « Mantua Carpetana » serait le nom originel de la ville de Madrid, apparu en 1656 d'après Agnès Delage. On retrouve ses écrits dans l'ouvrage intitulé L'imaginaire du territoire en Espagne et au Portugal (XVI^e-XVII^e siècles) qui réunit plusieurs études présentées par François Delpech.

Y no digamos nada de la simpática invasión andaluza, como una reiteración de lo árabe, que con sus ricos vinos, incomparables para «copear»; sus exquisitas «tapas» y aun su léxico de colmado, han dado carácter propio a calles enteras, en torno a la de la Cruz—antes famosa por su teatro—, la del «tremendista» Echegaray, la del friolero Núñez de Arce o la de la Victoria, que puede ya conmemorar mejor ésta de Andalucía que recordar el célebre convento que hubo a su vera.

Por eso, por esa afluencia a nuestra Villa de lo mejor de España, los madrileños—provincianos llegados de sus tierras hace varias generaciones, como es sabido—nos sonreímos buenamente cuando en algún puerto pesquero; en alguna huerta extraordinaria por sus verduras o sus frutas; junto a las mejores ganaderías, con su cohorte de solomillos, pernils o embutidos; visitando las más afamadas bodegas, que cubren, por fortuna, el país, o saboreando cualquiera de los exquisitos dulces y golosinas que produce España en abundancia, nos dicen la consabida frase : «Tome más de esto, que en Madrid no lo hay.»

¿Cómo que no lo hay? Y mejor, mucho mejor. Porque de cada sitio se envía lo mejor, lo más logrado, a Madrid, a la voracidad madrileña, que nos asusta en las estadísticas municipales. Y hora es de decirlo y... de agradecerlo.

Et ne parlons pas de la sympathique invasion andalouse, telle une réitération de l'invasion arabe, qui avec ses vins délicieux (sans égal pour boire un verre), ses exquises « tapas » et même son lexique d'épicerie, ont donné leur propre caractère à des rues entières, autour de celle de la Cruz – jadis connue pour son théâtre –, celle du « réaliste » Echegaray, celle du frileux Núñez de Arce ou celle de la Victoria, qui aujourd'hui peut mieux commémorer celle d'Andalousie que rappeler le célèbre couvent qui se trouvait près d'elle.

À cause de cette affluence du meilleur d'Espagne vers notre Ville, nous, les Madrilènes – provinciaux arrivés de leurs terres depuis plusieurs générations, comme nous le savons bien – nous sourions volontiers lorsque, dans un port de pêche ; dans un champ extraordinaire pour ses légumes ou ses fruits ; près des meilleurs élevages, avec leurs cohortes de filets mignons, de pattes de cochon ou de charcuteries ; en visitant les caves les plus renommées, qui couvrent par chance le pays, ou en savourant n'importe lesquels des exquis gâteaux et friandises que l'Espagne produit en abondance, quelqu'un prononce l'éternelle phrase : « Prenez-en un peu plus, car à Madrid il n'y en a pas. »

Comment ça il n'y en a pas ? Il y a mieux, beaucoup mieux. Car chaque lieu envoie ce qu'il a de meilleur, de plus accompli, à Madrid, à la voracité madrilène, qui nous fait peur avec ses statistiques municipales. Et il est temps de le dire et... de dire merci.

En Madrid comemos las más finas angulas de Aguinaga, minúsculas y grises; los más suculentos besugos y merluzas de Bermeo, de concha menuda y apretada en su carne nacarada; la más sabrosa sardina del Norte, que se asa en su grasa misma; el más delicado—y más caro, ¡ay !—salmón de los ríos asturianos ; los más exquisitos mariscos gallegos y gaditanos; los mejores embutidos de Salamanca, Extremadura, la Rioja, Cataluña, Cantimpalos, etc... ; los más afamados y sustanciosos jamones de Avilés, Montánchez, Trevélez, Jabugo o Aracena, y de todas las serranías del país; las mejores carnes, aves y huevos de Castilla; el mejor aceite y los mejores vinos andaluces; la mantequilla y la leche más puras de las montañas de Asturias y Santander, si se buscan con cuidado; las más logradas reservas de vinos riojanos; los más jugosos limones y naranjas y las más lozanas verduras de Valencia, Murcia y la ribera del Ebro; los más perfumados plátanos de Canarias y aun los más exquisitos tomates que no huyen al extranjero; las más dulces almendras mallorquinas; la mejor miel de la Alcarria, olorosa de romero; el más curado queso manchego en aceite y los fabricados con más cuidado por Galicia, Cabrales, Villalón, Burgos, Santander, Cataluña, etc.. ; los más célebres dulces de toda España, desde el mazapán de Toledo al turrón alicantino o al guirlache aragonés, pasando por las yemas de San Leandro, sevillanas, o las almendras de Alcalá de Henares; la mejor caza mayor y menor de todos nuestros montes, y mil y mil inapreciables productos que, gracias a los rápidos medios de transporte actuales, aparecen en los mercados madrileños con toda su frescura y calidades, como en un «bodegón» antológico de toda España; como un Escorial colorista y aromático del comer y del beber... ; aparte de que a Madrid vienen todos los productos análogos extranjeros, importados o falsificados, pero tasados por los tenderos como si fueran únicos ejemplares, sobre todo en algunas «mantequerías»—para nuevos ricos, que hacen ricos novísimos—, en que hasta los garbanzos más humildes adquieren categoría de... precio porque los sirven en bolsitas de plástico.

À Madrid nous mangeons les civelles les plus raffinées d'Aguinaga, minuscules et grises ; les plus succulents merlus et daurades de Bermeo, aux petites écailles serrées dans leur chair nacrée ; la plus savoureuse sardine du Nord, qui se rôtit dans sa propre graisse ; le plus délicat – et le plus cher, aïe ! – saumon des rivières asturiennes ; les plus exquis crustacés galiciens et gaditans ; les meilleures charcuteries de Salamanque, d'Estrémadure, de La Rioja, de Catalogne, de Cantimpalos, etc. ; les plus réputés et substantiels jambons d'Avilés, de Montánchez, de Trevélez, de Jabugo ou d'Aracena, et de toutes les régions montagneuses du pays ; les meilleurs viandes, volailles et œufs de Castille ; la meilleure huile et les meilleurs vins andalous ; le beurre et le lait les plus purs des montagnes d'Asturies et de Santander, si on cherche avec soin ; les meilleurs crus des vins de La Rioja ; les plus juteux citrons et oranges et les plus vigoureux légumes de Valence, de Murcie et de la rive de l'Èbre ; les bananes les plus parfumées des Canaries et même les plus exquises tomates qui ne fuient pas à l'étranger ; les plus douces amandes majorquines ; le meilleur miel de La Alcarria, aux odeurs de romarin ; le plus affiné à l'huile des fromages de Castille-La Manche et ceux fabriqués avec le plus grand soin à travers la Galice, Cabrales, Villalón, Burgos, Santander, la Catalogne, etc. ; les plus célèbres confiseries de toute l'Espagne, depuis le massépain de Tolède jusqu'au touron d'Alicante ou au touron « guirlache » d'Aragon, en passant par les « yemas » sévillanes de San Leandro, ou les pralines d'Alcalá de Henares ; le meilleur du plus grand ou plus petit gibier de toutes nos montagnes, et mille et mille produits inestimables qui, grâce aux moyens rapides de transport actuels, arrivent sur les marchés madrilènes avec toute leur fraîcheur et leurs qualités, comme dans une « taverne » anthologique de toute l'Espagne ; comme un Escorial coloriste et aromatique de la nourriture et de la boisson... Ajoutons qu'à Madrid arrivent tous les produits analogues étrangers, importés ou contrefaits, mais taxés par les petits commerçants comme s'il s'agissait d'exemplaires uniques, surtout dans certaines « boutiques » – pour nouveaux riches, qui font de très nouveaux riches –, dans lesquelles même les pois chiches les plus humbles sont plus... chers parce qu'ils sont vendus dans des emballages en plastique.

Véase, pues, sea artificial o no, cómo Madrid dispone de los más importantes elementos del país, y aun de fuera de él, para organizar su gastronomía; y no quiero hablar de la afortunada interpretación que han tenido y tienen en los mejores restaurantes o en las más castizas «tascas» madrileñas, con las especialidades de cada una—desde la «petite Marmite» a las sopas de ajo con huevo; desde la langosta Cardinal a la merluza rebozada, o desde el capón con gelatina a las chuletas asadas en las brasas, etc..., etc.—, porque sería cuestión de nunca acabar y de una escandalosa propaganda, y harto lo proclaman las ilustraciones de estas páginas y de otros tiempos; pero puede afirmarse que no hay aspecto o tema gastronómico que en Madrid carezca de su más cumplida representación, y el descubrirlo, para el *gourmet*, un inefable deleite, que sólo puede proporcionar la continua experiencia como única orientación.

Y no vaya a pensarse que sólo en nuestros tiempos la gastronomía ha hallado en Madrid un ambiente favorabilísimo, sino que éste tiene verdadera solera.

Al comenzar el siglo XVII ya vino a establecerse en la Corte un cocinero que sería famoso hasta esta época: Juan Botin, francés, que casó con una compatriota suya, Margarita de Jos, viuda de Francisco Chasón, en 1608, y fundó su célebre hostería en la plazuela de los Herradores, desaparecida no hace muchos años, sin que ya sean, por desgracia, más que un grato recuerdo aquellos exquisitos corderos o lechazos, y los aun mejores cochinitos, lechoncillos, rostrizos o tostones, unos y otros, «ternascos»—que así y de otras formas, con la opulencia que merecen, se llaman—, que asaba como nadie en su horno de noble abolengo, para hacer las delicias de madrileños y forasteros de todos los tiempos, y nunca se olvidarán en el gusto y paladar retrospectivos de quienes los comimos en aquel desaparecido santuario del yantar clásico de Madrid.

Voyez comment, artificiellement ou non, Madrid dispose des plus importants éléments du pays, et même d'ailleurs, pour composer sa gastronomie ; et je ne veux pas parler de l'heureuse interprétation qu'ils ont eue et qu'ils ont dans les meilleurs restaurants ou dans les plus typiques « bistrots » madrilènes, selon les spécialités de chacun – de la « petite marmite » aux soupes d'ail avec de l'œuf ; de la langouste à la cardinale au merlu pané, ou du chapon avec de la gélatine aux côtelettes grillées dans les braises, etc. etc. – car on n'en finirait pas, ce serait une scandaleuse propagande, et les illustrations de ces pages et d'un autre temps le proclament suffisamment. On peut cependant affirmer qu'à Madrid, tous les aspects et les sujets gastronomiques bénéficient des meilleures représentations, et, pour le gourmet, le fait de le découvrir est un ineffable plaisir que seule l'expérience continue comme unique orientation peut procurer.

Et n'allez pas penser qu'il n'y a qu'à notre époque que la gastronomie a trouvé à Madrid un environnement des plus favorables ; c'est une véritable tradition.

Au début du XVII^{ème} siècle est venu s'établir dans la Capitale un cuisinier qui serait célèbre jusqu'à aujourd'hui : Jean Botin, un français, qui s'est marié avec une de ses compatriotes, Marguerite de Jos, veuve de François Chasón, en 1608, et qui a fondé sa fameuse auberge sur la place des Herradores, disparue il y a peu, en reléguant malheureusement au rang d'agréable souvenir les agneaux exquis ou agneaux de lait, les meilleurs porcelets, les cochons de lait, à la broche ou grillés, les uns et les autres, « les agnelets » – que l'on nomme ainsi ou différemment, avec l'opulence qu'ils méritent – qu'il rôtitait comme personne dans son four de noble ascendance, pour le plus grand plaisir des madrilènes et des étrangers de tous les temps, et jamais le goût et le palais rétrospectifs de ceux d'entre nous qui avons mangé dans ce sanctuaire disparu des spécialités classiques de Madrid n'oublieront.

COCIDO MADRILEÑO

Se trata en esta receta del tipo medio del cocido madrileño, que puede variarse añadiendo los aditamentos que parezca, pero haciéndole perder su casticismo.

Para el cocido deberán emplearse buenos garbanzos, tiernos y gordos, como los de Fuentesauco, en Zamora, famosos en toda España, los cuales, después de limpios, deberán ponerse a remojo en agua, con un poco de sal, desde la noche anterior.

En un puchero, con agua fría, se ponen a cocer la carne, que deberá ser de morcillo; la mitad de su peso de huesos de vaca o ternera—uno de ellos, con tuétano—, una «punta» de jamón curado y un cuarto de gallina bien cubierto de enjundia.

A fuego manso se deja cocer el puchero, sin tocarlo, sin más que añadir agua caliente cuando, por la evaporación, baje el nivel del líquido.

Cuando esté casi cocido todo se añade al puchero un trozo de tocino entreverado, fresco o ligeramente salado, después de lavarle y rasparle la corteza, y unas patatas mondadas, lavadas y, si son grandes, partidas en pedazos del tamaño de un huevo pequeño. Inmediatamente se le agregan unas hebras de azafrán machacadas, y la sal necesaria para su sazón, sin exagerarla, dejándole que siga hirviendo hasta que todo llegue a su punto de cocción, que es el momento de añadirle, si se quiere, unos cangrejos—limpios y «capados»—de los que suministran nuestros ríos próximos, y en cuanto se pongan colorados, ya está el cocido para servirlo y comerlo.

POT-AU-FEU MADRILÈNE

Il s'agit de la recette la plus répandue du pot-au-feu madrilène, qui peut varier en ajoutant les ingrédients jugés nécessaires, mais en lui faisant perdre sa typicité.

Pour le pot-au-feu vous devrez utiliser de savoureux pois chiches, tendres et charnus, comme ceux de Fuentesauco, à Zamora, célèbres à travers toute l'Espagne. Ces derniers, après avoir été lavés, devront être mis à tremper dans de l'eau salée, depuis la veille.

Dans une marmite d'eau froide, mettez les morceaux de gîte à cuire ; la moitié de son poids en os de bœuf ou de veau – l'un d'entre eux, avec sa moelle –, une « pointe » de jambon sec et un quart de poule bien en chair.

À feu doux laissez mijoter sans y toucher, en ajoutant seulement de l'eau chaude quand, par évaporation, le niveau diminue.

Quand tout est presque cuit, ajoutez-y un morceau de petit lard, frais ou légèrement salé, propre et pelé, ainsi que des pommes de terre épluchées, lavées et, si elles sont grosses, coupées en morceaux de la taille d'un petit œuf. Ajoutez immédiatement des brins de safran pilés, et le sel nécessaire à son assaisonnement, sans en abuser, en laissant bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit cuit à point. Vous pouvez alors, si vous le souhaitez, le compléter avec des écrevisses – propres et « châtrés » –, de celles que l'on trouve dans nos rivières voisines, et dès qu'elles se colorent, le pot-au-feu est prêt à être servi et dégusté.

Al tiempo que se hace el cocido, en un pucherito aparte se pone, en agua fría, un buen chorizo de Cantimpalos—si no se prefiere incorporarlo al cocido un poco después de la carne—y en cuanto esté hirviendo se echa la verdura, bien limpia y lavada, dando preferencia a las judías verdes tiernas, a los «cardillos», de los alrededores de Madrid—cuidadosamente despojados de sus pinchos—, a los nabos pequeños, de Fuencarral, partidos en ruedas, o al repollo, en último caso, y se deja cocer hasta que esté la verdura en su punto, esto es, entera, sin perder su lozanía, no triste y hecha un amasijo, como a veces se ve.

Por último, también durante estas operaciones, en una cacerolita se ponen a cocer, con agua, tomates, un diente de ajo mondado, unos cominos y sal, hasta que esté todo casi deshecho.

Entonces se pasa por el colador chino el contenido, y el líquido resultante se espesa un poco con unos garbanzos, sin sus hollejos, machacados finamente, y se sirve, sin añadirle grasa alguna—como se hace en algunos pueblos españoles— con el cocido y la verdura, que pueden ir juntos, como es lo suyo, o separados en dos fuentes, como hace la clase «del pan pringao», para imaginarse un plato más.

Si van juntos, como es lo castizo, se ponen en una fuente honda, bien escurridos, los «gabrieles» y la verdura, sin mezclarlos; alrededor, las patatas y los cangrejos, alternando; encima de la verdura, el chorizo en rajas, y sobre los garbanzos, la carne, el tocino, la «punta» y la gallina, cortados en pedazos, y el hueso del tuétano—los otros se retiran—, colocando todo con la mayor cantidad posible de gracia madrileña.

En cuanto a la sopa, que debe preceder al cocido, se hace utilizando parte del caldo de la cocción—también suele apartarse caldo sólo para un enfermo u otros guisos—, colándolo, en una cacerola, donde se condimenta.

Pendant que vous préparez le pot-au-feu, mettez dans une petite marmite d'eau froide, à part, un bon chorizo de Cantimpalos – si vous préférez ne pas l'incorporer juste après la viande –. Dès qu'elle commence à bouillir, mettez-y les légumes, propres et lavés, en préférant les haricots verts tendres, les chardons d'Espagne, des alentours de Madrid – soigneusement dépouillés de leurs épines –, les petits navets de Fuencarral, coupés en rondelles, ou les choux pommés, en dernier recours. Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient à point, c'est-à-dire, entiers, fermes, et non pas tristes et en pâte, comme on le voit parfois.

De plus, pendant ces opérations, mettez à cuire dans une petite casserole, de l'eau, des tomates, une gousse d'ail épluchée, du cumin et du sel, jusqu'à ce que tout soit quasiment dissous.

Ensuite passez le contenu au chinois, et épaissez le liquide obtenu avec des pois chiches pelés, finement écrasés, et servez, sans ajouter de graisse – comme on le fait dans certains villages espagnols –, avec le pot-au-feu et les légumes, qui peuvent être servis ensemble, comme c'est généralement le cas, ou dans deux plats séparés, comme le fait la classe ouvrière « des trempés de pain », pour s'imaginer un plat de plus.

S'ils sont servis ensemble, ce qui est le plus typique, mettez dans un plat creux, sans les mélanger, les « pois cornus » et les légumes bien égouttés, entourés alternativement de pommes de terre et d'écrevisses. Sur les légumes, posez le chorizo en rondelles, et, sur les pois chiches, présentez la viande, le lard, la « pointe » et le poulet, coupés en morceaux, ainsi que l'os à moelle – retirez les autres –, en disposant le tout avec le plus de grâce madrilène possible.

Quant à la soupe, qui doit précéder le pot-au-feu, elle se prépare en utilisant une partie du bouillon de la cuisson – souvent mis de côté pour un malade ou d'autres ragoûts –, que vous mettrez dans une casserole pour l'assaisonner.

Puede hacerse con fideos, finos o gruesos, u otra pasta pequeña—las clásicas de letras, perdigones, estrellas, ojo de perdiz, etc...—, sin más que cocer en el caldo la que se elija, y en la cantidad que exija lo espeso que se quiera, y servirla; pero la más castiza es la sopa de pan.

Para condimentarla se coloca, igualmente, el caldo, colado, en una cacerola, agregándole unas hojas de perejil y yerbabuena, y huevo duro partido en trocitos. Poco antes de tomarla, se echan en la cacerola, para que se empapen en el caldo y cuezan un poco, lonchitas de pan, blanco y sentado, del día anterior, y, en seguida, muy caliente, se sirve.

Respecto de ciertos aprovechamientos de restos del cocido—garbanzos fritos, «ropa vieja», etc... —, ni es madrileño ni castizo, como ya se ha dicho. Si el cocido está bien hecho, como debe, no ha de quedar nada de él, y ésta es la fetén.

Pour ce faire, vous pouvez utiliser des vermicelles, fins ou épais, ou n'importe quelles autres pâtes fines – les classiques alphabets, cheveux d'anges, étoiles, coquillettes, etc. –, simplement en faisant cuire celles que vous aurez choisies dans le bouillon, selon la quantité qu'exige l'épaisseur désirée, et servez-la ; la plus typique étant la soupe au pain.

Pour l'assaisonner, mettez le bouillon filtré dans une casserole, en y ajoutant quelques feuilles de persil et de menthe, et un œuf dur coupé en petits morceaux. Juste avant de servir la soupe, rajoutez dans la casserole des tranches de pain, blanc et mou, de la veille, pour qu'elles s'imbibent de bouillon et cuisent un peu, et, servez-la très chaude.

Quant à certaines utilisations des restes du pot-au-feu – pois chiches frits, « ragoût de viandes », etc. – elles ne sont ni madrilènes ni typiques, comme cela a déjà été dit. Si le pot-au-feu est bien préparé, comme il faut, il ne doit pas en rester une miette, et ça c'est indéniable.

TRUCHAS «CIBELES»

Escójanse las truchas de El Paular o del Alberche, a ser posible, y si no, de otro lugar en que el agua esté batida, aireada y limpia, absolutamente frescas, pues este riquísimo pescado no admite la menor demora entre sacarlo del agua y comerlo, y más bien pequeñas, sin exageración—una por persona o dos, según el apetito—, pues así son más finas y delicadas.

Escámense y límpiense perfectamente, extrayéndoles, con cuidado de no estropearlas, la espina central y todas las grandes que se pueda.

De jamón crudo y tierno, apenas curado, prepárense sendas lonchas del tamaño y forma del interior de las truchas, untándolas concienzudamente con mantequilla muy fresca, mezclada con perejil y estragón picadísimos, una pizca de tomillo molido, pimienta blanca, en polvo, y una ligera raspadura de nuez moscada, graduado todo con discreción y en cantidades atómicas las especias.

Albéguese cada una de estas lonchas en el interior de su trucha correspondiente y ciérrese, cosiéndola con hilo, su abertura.

En un plato de hornear, bien untado de manteca de cerdo, colóquense las truchas, sin que se toquen, después de untadas con la misma manteca también exteriormente, y sazónense con la sal necesaria, teniendo en cuenta la que pueda soltar el jamón.

Métase el plato al horno, con temperatura media, hasta que las truchas estén asadas a punto, sin dorarse con exceso. Quítenseles los hilos del cosido con cuidado de no romperlas.

Preséntense en una fuente bien caliente, adornándolas con manojitos de berros frescos y limpios, y échese sobre ellas el jugo que dejaron en el plato de hornear, después de batido vigorosamente con limón y una cucharada de buen montilla, sin que hierva, y sírvanse inmediatamente, con patatas cocidas al vapor, en legumbreira aparte, y vino blanco de Arganda, bien refrescado.

TRUITES « CIBELES »

Choisissez les truites du Paular ou de l'Alberche, si possible, ou si non, d'un autre lieu où les eaux sont battues, aérées et propres, absolument fraîches (car ce savoureux poisson n'admet aucun retard entre le moment de sa sortie de l'eau et sa consommation). Préférez-les plutôt petites, sans exagérer – une ou deux par personne, selon l'appétit –, car de cette manière elles sont plus fines et plus savoureuses.

Écaillez-les et lavez-les bien ; enlevez l'arrête centrale et toutes les grandes que vous pourrez, en prenant soin de ne pas les casser.

Prenez du jambon cru et tendre, à peine séché ; préparez chacune des tranches de la taille et de la forme des truites correspondantes, en les enduisant consciencieusement de beurre très frais, mélangé avec du persil et de l'estragon hachés très finement, une pincée de thym moulu, du poivre blanc, en poudre, et une légère raclure de noix de muscade ; le tout ajouté avec parcimonie, et les épices en quantités atomiques.

Mettez chacune de ces tranches à l'intérieur de la truite correspondante, et refermez-les, en cousant leur ouverture avec du fil.

Après les avoir badigeonnées de saindoux, placez les truites, sans qu'elles ne se touchent, dans un plat qui va au four, également bien enduit de saindoux. Assaisonnez avec la quantité de sel nécessaire, en prenant en compte celui que peut rejeter le jambon.

Mettez le plat au four, à température moyenne, jusqu'à ce que les truites soient rôties à point, sans être excessivement dorées. Enlevez les fils en prenant soin de ne pas rompre le poisson.

Présentez-les dans un plat bien chaud, en les ornant de petits bouquets de cressons frais et propres, et arrosez-les avec le jus qu'elles ont laissé dans le plat qui va au four, après l'avoir battu vigoureusement avec du citron et une cuillerée de vin de Montilla, sans qu'il ne bouille. Servez aussitôt, avec des pommes de terre cuites à la vapeur, dans un plat creux à part, et du vin blanc d'Arganda, bien frais.

NOTA.—En este recetario de *Coquinaria madrileña* no figuran, como es natural, todos esos platos «a la madrileña» de la cocina internacional, que sólo tienen de la Villa del Oso y del Madroño esta caprichosa designación, aunque algunos, como el famoso «Consomé a la madrileña», por ejemplo, sean realmente exquisitos.

NOTE : Dans ce livre de recettes de *Cuisine madrilène* ne figurent pas, il est évident, tous ces plats « à la madrilène » de la cuisine internationale, qui n'ont de la Ville de l'Ours et de l'Arbousier que cette capricieuse désignation, même si certains, comme le célèbre « Consommé à la madrilène », par exemple, sont vraiment exquis.

José Luiz GARCÍA ÍÑIGUEZ

Bocadillo rico, bocadillo pobre

Article du journal El País

Bocadillo rico, bocadillo pobre

Un 'bocata' premiado ayer en Madrid Fusión resaltó que el encanto del plato más básico de todos radica en su sencillez. Varios chefs lo analizan.

El *bocata* ha sido desde siempre el plato de los *currelas*. El mono azul de la gastronomía frente a las marcas de lujo que, en la misma metáfora, serían los platos de los grandes chefs que exportamos al mundo. No entiende de clases, iguala a los comensales, ahuyenta los protocolos. No es necesario saber en qué posición van los cubiertos y con él no surge la duda de si el pan es el de la izquierda o el de la derecha del plato: es el del centro, el coprotagonista.

"En España no se puede explicar la vida sin un bocadillo"

Este favorito de muchos nunca será el favorito en ningún concurso de elegancia. Por todo esto conmueve ver bocadillos como el de Juan Casamayor, el chef del restaurante Moltto, que ayer ganó 3.000 euros por presentar el mejor *bocata* de Madrid Fusión. Uno con corazón de salteado de ajos tiernos con habitas con morcilla de cebolla, queso brie gratinado, pluma ibérica y rúcula. Con coraza de pan de cerveza. Lo suficiente para ser tratado ayer, en esta Cumbre Internacional de Gastronomía, con el mismo entusiasmo con el que se reciben *palabros* mucho más jóvenes y exclusivos como *comidas tecnoemocionales*. En ese detalle, y no (solo) en su sabor, el componente emocional del asunto. Este bocadillo de ajos, morcilla y habas creado por Casamayor había llegado a la alta cocina. Estuvo en lo más y fue, en sí mismo, una fábula de lucha de clases.

Sandwich riche, sandwich pauvre

Un sandwich récompensé hier à *Madrid Fusion* a mis en évidence que le charme du plat le plus basique de tous réside dans sa simplicité. Plusieurs chefs l'analysent.

Le sandwich a toujours été le casse-croûte des *bosseurs*. Le bleu de travail de la gastronomie face aux marques de luxe qui, en suivant la même métaphore, seraient les plats des grands chefs que nous exportons dans le monde. Il ne tient pas compte des classes, met les convives au même niveau, fait fuir les protocoles. On n'a pas besoin de savoir la place des couverts, et avec lui, on ne se pose pas la question de savoir si le pain est celui à gauche ou à droite de l'assiette : c'est celui du milieu, un autre protagoniste.

« *En Espagne, on ne peut expliquer la vie sans un sandwich* »

Le sandwich préféré de nombreuses personnes ne sera jamais le favori dans un concours d'élégance. C'est pour toutes ces raisons qu'il est émouvant de voir des sandwiches comme celui de Juan Casamayor, le chef du restaurant Moltto, qui, hier, a remporté 3 000 euros pour avoir présenté le meilleur sandwich de *Madrid Fusion*. Il avait un cœur composé d'un sauté d'ailllets, de petites fèves, de boudin à l'oignon, de brie légèrement grillé, de « pluma » de porc ibérique et de roquette. Le tout entouré par du pain à la bière. Il a été suffisamment bon pour avoir été accueilli, lors de ce Sommet International de la Gastronomie, avec l'enthousiasme avec lequel on reçoit des appellations farfelues beaucoup plus modernes et exclusives, telles que *nourriture techno-émotionnelle*. Dans ce détail, et pas (seulement) dans sa saveur, se trouve le composant émotionnel du sujet. Ce sandwich imaginé par Casamayor, à l'oignon, au boudin et à la fève, avait atteint le niveau de la grande cuisine. Il a été le meilleur, et a représenté une fable de la lutte des classes.

No fue el único que aspiró al trono. En su camino a la gloria, el bocadillo de Casamayor se las tuvo que ver primero con cinco rivales de órdago, creados con miucioso trabajo y esmero. Estaba el murciano Rodolfo Fernández, que presentaba su bocadillo de tataki de atún con mayonesa de wasabi en una botella. Al abrirla, este atildado panecillo liberaba humo perfumado con tomillo y romero. Se llevó el tercer premio. El madrileño José Díaz le complicó las cosas aún más a nuestro bocadillo. El suyo era un invento de cordero ibérico, pimienta de cristal y sabores de oriente medio, presentado en un tayín, el recipiente de barro con una tapa cónica que se usa en el norte de Marruecos para cocinar. Se llevó el segundo premio. Solo quedaba (*sic*) una posibilidad. Seducir por lo sencillo. Casamayor entregó una de las menos obras ornamentadas. Apenas un plato de pizarra.

"He querido sacar las verduritas junto a una morcilla y una carne de cerdo tan exquisita como la pluma ibérica".

Fue el triunfo del sabor, que es al fin y al cabo lo que se espera de un bocata. El periodista y sociólogo Lorenzo Díaz, presidente del jurado, defiende “la media aritmética entre tradición y vanguardia”. Es decir, que el bocadillo no pierda su esencia de receta básica, mientras que a la vez abra las puertas a lo mejor de la cocina de España. Un país en el que, según Díaz, “no se puede explicar la vida sin un bocadillo”. Un punto de vista en el que coincide el crítico gastronómico Pablo Amate, presentador del concurso, que sostiene que “el bocadillo es muy castizo, pero también forma parte ya de los sabores del siglo XXI”.

El *bocata* sobrevive como el clásico que es. Y aunque se reinterpreta constantemente, como dan fe concursos de este tipo, permanecen los de toda la vida. En Madrid se siguen sirviendo cientos de bocatas de calamares al día, el pepito de ternera continúa aferrado en la carta de miles de bares, mientras que el de tortilla de patata sería candidato a patente de la Marca España. “Anda que no me ha tocado comer bocadillos en la vida; soy un apasionado”, reflexiona el chef Eneko Atxa, también en el jurado del certamen.

Il n'a pas été le seul à aspirer au trône. Sur sa route vers la gloire, le sandwich de Casamayor a d'abord dû affronter cinq rivaux épatants, réalisés avec beaucoup de soin et de minutie. Le Murcien Rodolfo Fernández présentait son sandwich de tataki de thon à la mayonnaise de wasabi dans une bouteille. À l'ouverture, cet élégant petit pain, qui a remporté le troisième prix, libérait une odeur de thym et de romarin. Le Madrilène José Díaz a compliqué encore un peu plus les choses pour notre sandwich. Sa création était composée d'agneau ibérique, de poivron cristal et de saveurs du Moyen-Orient. Présentée dans un tajine (récipient en terre cuite au couvercle conique qui s'utilise dans le nord du Maroc pour cuisiner), elle a remporté le second prix. Il ne restait plus qu'une seule possibilité: séduire par la simplicité. Casamayor a proposé une des œuvres les moins décorées ; rien de plus qu'une assiette en ardoise.

« J'ai voulu marier les petits légumes à du boudin et à de la viande de porc aussi exquise que la "pluma" ibérique ».

Le goût, qui doit être la qualité première d'un sandwich, a triomphé. Le journaliste et sociologue Lorenzo Díaz, président du jury, prône « le juste milieu arithmétique entre tradition et avant-garde ». C'est-à-dire qu'un sandwich doit aussi bien garder son essence de recette basique, qu'ouvrir ses portes à ce que la cuisine espagnole a de meilleur. L'Espagne étant un pays où, selon Díaz, « on ne peut expliquer la vie sans un sandwich ». Un point de vue auquel adhère le critique gastronomique Pablo Amate, présentateur du concours, qui affirme que « le sandwich est très typique, mais qu'il fait bien partie des saveurs du XXI^{ème} siècle ».

Il survit en tant que grand classique qu'il est. Et bien qu'on les réinterprète constamment, comme le prouvent ce genre de concours, ils restent toujours les mêmes. À Madrid, on continue à servir des centaines de sandwiches aux calamars par jour ; le « pepito de ternera », au filet de bœuf, est toujours présent sur la carte de milliers de bars, pendant que celui à l'omelette espagnole pourrait prétendre au label de la Marque Espagne. « J'en ai mangé des sandwiches dans ma vie, je suis un passionné », avoue le chef Eneko Atxa, également membre du jury.

El bocadillo ganador de Casamayor buscaba esa (*sic*) esencias tradicionales: “En mi zona de Valencia estamos muy acostumbrados a almorzar fuerte, con embutidos. Por eso he querido sacar las verduritas junto a una morcilla y una carne de cerdo tan exquisita como la pluma ibérica. A eso le he dado la frescura de la rúcula”. “Un bocadillo con mucho arte”, concluía el chef Martín Berasategui, miembro también del jurado. Creatividad en una porción de pan del tamaño de las típicas pulgas de los bares. Unos cuantos centímetros fáciles de comer, virtud a tener en cuenta en un bocadillo, en el que no han de participar ni el cuchillo ni el tenedor. En suma, el mejor bocadillo de autor. “Aunque cuando tengo prisa, me hago uno de los de toda la vida”, puntualiza su creador. Puede que ahí esté otra verdad sobre los bocatas: cada uno, tiene su momento e importancia.

Le sandwich vainqueur de Casamayor recherchait ces essences traditionnelles : « Dans ma région de Valence, on est habitué à prendre un copieux en-cas, avec de la charcuterie. C'est pour ça que j'ai voulu marier les petits légumes à du boudin et à de la viande de porc aussi exquise que la « pluma » ibérique. J'y ai ajouté la fraîcheur de la roquette ». « Un sandwich savoureux et original », concluait le chef Berasategui, troisième membre du jury. De la créativité dans un morceau de pain de la taille des petits pains typiques des bars. Quelques centimètres faciles à manger ; une vertu qu'il faut prendre en compte pour un sandwich qui doit se manger sans couteau ni fourchette. En bref, le meilleur sandwich d'auteur. « Même si quand je suis pressé, je m'en fais un très basique », précise son créateur. Il se peut que l'on tienne ici une autre vérité concernant les sandwiches : chacun a son moment et son importance.

Tommaso KOCH

Los Andes están para comérselos

Article du journal El País

Los Andes están para comérselos

Restaurantes y chefs de la región, invitada de la última edición de Madrid Fusión, reivindican sus productos y su pujanza

Todo sobre la última edición de Madrid Fusión

Caldos que brillan y pujas por trufas

Los caballos no aguantaban. Algunos directamente morían por falta de oxígeno. Porque transportar plata por senderos de alturas escalofriantes tampoco es tarea que soporte todo animal. Sin embargo las llamas sí. Así que a ellas recurrieron los conquistadores españoles para trasladar su botín de las minas bolivianas de Potosí a La Paz. Y de ellas también tira el restaurante Gustu, siglos después y con objetivos distintos. Riqueza, sí, pero del paladar. El centro abierto por el cofundador de Noma Claus Meyer en La Paz hace nueve meses respeta la regla del kilómetro 0 a rajatabla: solo productos bolivianos crecidos a su alrededor. Como, precisamente, las llamas.

Su carne y su leche, en concreto, son algunas de las especialidades que sirven a 3.700 metros de altura la danesa Kamilla Seidler y el venezolano Michelangelo Cestari, los dos jóvenes chefs que Meyer puso al frente de su última perla. Con un objetivo: cocina creativa a partir de lo boliviano de toda la vida. Aunque la recién terminada XII edición del congreso gastronómico Madrid Fusión ha dejado claro que la misión de Gustu tiene aliados por todo el eje andino. “Nos separan fronteras políticas, pero tenemos la misma tierra, el mismo lenguaje, los mismos pensamientos”, aclara Virgilio Martínez, dueño y cocinero de Central, en Lima, el 4º mejor restaurante de América Latina según la última lista de la revista *Restaurant*.

Les Andes sont à croquer

Restaurants et chefs de la région, invitée de la dernière édition de *Madrid Fusion*, mettent en avant ses produits et son importance

Tout sur la dernière édition de *Madrid Fusion*

Bouillons luisants et truffes aux enchères

Les chevaux ne résistaient pas. Certains mouraient rapidement à cause du manque d'oxygène. Car transporter de l'argent sur des sentiers aux hauteurs terrifiantes n'est pas une tâche que tout animal peut supporter. Les lamas, eux, le peuvent. Les conquistadors espagnols eurent donc recours à eux pour transporter leur butin des mines boliviennes de Potosí à La Paz. Tout comme le restaurant Gustu les utilisent, des siècles plus tard, mais à des fins différentes. On parle bien de richesse, oui, mais de celle du palais. Le centre ouvert à La Paz il y a neuf mois par le co-fondateur du Noma, Claus Meyer, respecte à la lettre la règle du kilomètre zéro : seuls les produits boliviens des alentours sont utilisés. Comme c'est le cas des lamas.

Leur viande et leur lait font d'ailleurs partie des spécialités que servent, à 3 700 mètres d'altitude, la Danoise Kamilla Seidler et le Vénézuélien Michelangelo Cestari, les deux jeunes chefs que Meyer a mis aux commandes de sa dernière perle. Leur objectif : une cuisine créative à partir de ce qui est traditionnellement bolivien. De plus, la XII^{ème} édition du congrès gastronomique *Madrid Fusion*, récemment achevée, a clairement montré que la mission du Gustu a des alliés dans tout l'axe andin. « Des frontières politiques nous séparent, mais nous avons la même terre, la même langue, les mêmes idées », précise Virgilio Martínez, propriétaire et cuisinier du Central à Lima ; le 4^{ème} meilleur restaurant d'Amérique latine selon la dernière liste de la revue *Restaurant*.

Ninguno de los cocineros, para empezar, supera los 36 años. Todos usan únicamente lo que produce su tierra y mantienen estrechas relaciones con pequeñas comunidades recolectoras y productores autóctonos. Hasta trabajan con biólogos y antropólogos. El reto es llevar a la mesa el sabor del país. “Conocemos los animales que te vamos a dar. Quiero saber qué gente corta del suelo la comida que servimos”, añade Rodolfo Guzmán, 36 años y los últimos siete al frente de Boragó, en Santiago de Chile (octavo en la lista de *Restaurant*).

Así, ante el cliente de Central pueden aparecer papas liofilizadas recogidas a 4.800 metros en Perú. Y en Boragó se sirve un plato que sigue durante un año la evolución del árbol chileno peumo. Son muchas, al fin y al cabo, las historias que narran las exquisiteces de estos restaurantes. Hay productos que proceden de la selva fría chilena, un “parque jurásico donde hay frutos que desaparecen y vuelven al cabo de cinco años”, destaca Guzmán. Y Martínez viaja dos veces al mes a los Andes para volver “cargado” de nuevos hechizos para los paladares ajenos.

Con esta receta, y unos menús que oscilan entre los 50 y los 130 dólares (37 y 100 euros), han acabado por cocinar un éxito mundial. De momento, cuentan con reservas para más de un mes y mezclan público nacional y extranjero. En Gustu, por ejemplo, lo boliviano gana en los fogones y en sala: el 65% de los clientes es autóctono, prometen Seidler y Cestari. Guzmán, en cambio, sigue teniendo más dificultades para convencer a los chilenos: su público, por ahora, es al 75% foráneo.

Pour commencer, aucun des cuisiniers ne dépasse les 36 ans. Ils n'utilisent que ce que leur terre produit et entretiennent d'étroites relations avec des petites communautés cueilleuses et des producteurs autochtones. Ils travaillent même avec des biologistes et des anthropologues. Le défi est d'apporter les saveurs du pays à table. « Nous connaissons les animaux que nous vous proposons. Je veux savoir qui récolte les produits que nous servons », ajoute Rodolfo Guzmán, 36 ans, qui a passé les sept dernières années aux commandes du Boragó, à Santiago du Chili (huitième sur la liste de *Restaurant*).

Ainsi, devant le client du Central on peut trouver des pommes de terre lyophilisées ramassées à 4 800 mètres d'altitude au Pérou. Et au Boragó, on propose une assiette qui suit pendant un an la croissance du « peumo », un arbre chilien. Finalement, il y a de nombreuses histoires qui parlent des délices de ces restaurants. Il y a des produits qui proviennent de la forêt humide chilienne, un « parc jurassique où il existe des fruits qui disparaissent et qui reviennent au bout de 5 ans », souligne Guzmán. Et Martínez voyage deux fois par mois dans les Andes pour revenir « chargé » de nouveaux enchantements pour les palais d'autrui.

Avec cette recette, et des menus qui oscillent entre 50 et 130 dollars (entre 37 et 100 euros), ils ont cuisiné un succès mondial. Pour le moment, ils ont des réservations pour plus d'un mois et réunissent une clientèle nationale et internationale. Au Gustu, par exemple, ce qui est bolivien l'emporte dans les fourneaux et en salle : 65% des clients sont autochtones, promettent Seidler et Cestari. Guzmán, en revanche, continue d'avoir plus de difficultés à convaincre les chiliens : pour le moment, sa clientèle est étrangère à 75%.

En el fondo, con los problemas el dueño de Boragó se ha peleado siempre. Se dedicó a la cocina tras un accidente que trunció su carrera como deportista de esquí acuático. Cuenta que estuvo a punto de cerrar su restaurante cuatro veces y que, al menos al principio, en Chile se encontró con resistencia y escepticismo. Otro tanto le ocurrió a los cocineros de Gustu. Aunque ellos mismos lo entienden. “La gente podía pensar: ‘¿Quién eres tú? ¿Por qué vienes de Dinamarca a cocinar platos bolivianos?’”, afirma Seidler.

Por lo visto, han conseguido ganarse la confianza de la crítica -*Food & Wine* se preguntaba hace poco si se trata del "mejor restaurante nuevo del mundo"- y del respetable. Tal vez sea porque sus cervezas artesanales las trae una señora de un establecimiento a 20 metros del restaurante. Tal vez porque a Cestari le fascina tanto la gastronomía que lleva tatuadas en su cuerpo las recetas de la *crème brûlée* y de los *macarons* de chocolate. O tal vez por la miríada de proyectos que rodea Gustu: un festival gastronómico, un movimiento que pone en contacto ONG, productores, cocineros y demás actores culinarios, varias escuelas para futuros *chefs* y un laboratorio de alimentos bolivianos. “Pensamos que podemos cambiar el mundo a través de la comida”, reza un ambicioso lema en la web de Gustu.

Guzmán formula un concepto parecido, aunque de forma más poética: “El restaurante es un soporte. Es importante que se entienda el valor de la comida”. El chileno se dice convencido de que su establecimiento ha generado “un cambio importante”. Más en general, todos creen que el gran momento de la gastronomía sudamericana está llegando. Según Martínez, “América Latina tiene mucho que ofrecer. Tenemos productos únicos y muy diversos”. De las llamas a las papas liofilizadas, es sin duda cocina de altura. Literal.

D'ailleurs, le propriétaire du Boragó a toujours lutté contre les problèmes. Il s'est consacré à la cuisine après un accident qui a brisé sa carrière dans le ski nautique. Il raconte qu'il a été quatre fois sur le point de fermer son restaurant et qu'au Chili, du moins au début, il avait dû faire face à la résistance et au scepticisme. Il est arrivé la même chose aux cuisiniers du Gustu. Même si eux-mêmes le comprennent. « Les gens pouvaient penser : “Qui êtes-vous ? Pourquoi quitter le Danemark pour cuisiner des plats boliviens ?” », affirme Seidler.

Apparemment, ils ont réussi à gagner la confiance de la critique – il y a peu *Food & Wine* se demandait s'il pouvait s'agir du meilleur nouveau restaurant du monde – et du public. Peut-être parce que l'établissement qui livre leurs bières artisanales n'est situé qu'à 20 mètres du restaurant. Peut-être parce que Cestari est si fasciné par la gastronomie qu'il s'est fait tatouer sur le corps les recettes de la crème brûlée et des macarons au chocolat. Ou peut-être est-ce à cause de la myriade de projets qui entourent Gustu : un festival gastronomique, un mouvement qui met en contact des ONG, des producteurs, des cuisiniers et d'autres acteurs culinaires, plusieurs écoles pour futurs chefs ainsi qu'un laboratoire d'aliments boliviens. « Nous pensons que nous pouvons changer le monde grâce à la nourriture », annonce un ambitieux slogan de la page web du Gustu.

Plus poétique, Guzmán formule un concept similaire: « Le restaurant est un support. Il est crucial de comprendre l'importance de la nourriture ». Le chilien se dit convaincu que son établissement a généré un « changement important ». Plus généralement, ils croient tous que le grand moment de la gastronomie sud-américaine est sur le point d'arriver. D'après Martínez, « l'Amérique latine a beaucoup à offrir. Nous avons des produits uniques et très variés ». Des lamas aux pommes de terre lyophilisées, il s'agit sans aucun doute d'une cuisine au sommet. Littéralement.

Rosa RIVAS

Una sencilla excelencia

Article du journal El País

Una sencilla excelencia

Bertrand Grébaut triunfa en la escena parisina de los ‘neobistrós’

El chef es una de las estrellas invitadas en el congreso San Sebastián Gastronomika

La cara guasona de Louis de Funes está entre una hilera de botellas de vinos biodinámicos y de sidras naturales. ¿Qué hace pegada al cristal de una vitrina esa foto? Es como el padrino del lugar, un guiño. Porque Septime, como se llama el nuevo bistró, toma el nombre de un personaje del famoso cómico francés, de Monsieur Septime, el protagonista de una alocada película, *Le Grand Restaurant* (Jacques Besnard, 1966) donde un malhumorado responsable de un restaurante de alcurnia ve alterada la vida del lugar y la suya propia con la desaparición de un cliente. Pero nada que ver el pomposo Chez Septime de la ficción con el sencillo bistró, mejor dicho, neobistró, que arrasa entre el público foodie de París y los gastroturistas. Nada de manteles de hilo ni candelabros. Luz tenue. Mesas de madera desnudas. Velas. Platos blancos. Agua del grifo embotellada (y gasificada) en la casa. Cocina abierta. Chef y personal con mandilones a la vieja usanza. Carta (en un papel sujeto con una pinza) que se lee como un haiku. Un jardín interior que hace olvidar el trasiego urbano...

Une simple excellence

Bertrand Grébaut triomphe sur la scène parisienne des « néo-bistrots »

Le chef est une des étoiles invitées au congrès *San Sebastián Gastronomika*

On aperçoit le visage farceur de Louis de Funès entre une rangée de bouteilles de vins biodynamiques et de cidres traditionnels. Que fait cette photo collée à la vitrine ? C'est un clin d'œil, il est en quelque sorte le parrain des lieux. En effet, le Septime (nom du nouveau bistrot) adopte le nom d'un personnage du célèbre comédien français, Monsieur Septime, le protagoniste d'un film délirant, intitulé *Le Grand Restaurant* (Jacques Besnard, 1966), et dans lequel le hargneux responsable d'un restaurant de haut standing voit sa vie et celle de l'établissement bouleversées suite à la disparition d'un client. Mais le pompeux Chez Septime n'a rien à voir avec le simple bistrot, ou plutôt, néo-bistrot, qui fait fureur parmi les gourmets de Paris et les gastro-touristes. Pas de nappes brodées ou de chandeliers. Une lumière ténue. Des tables en bois nues. Des bougies. Des assiettes blanches. De l'eau du robinet mise en bouteille (et gazéifiée) au restaurant. Une cuisine ouverte. Un chef et un personnel vêtus de grands tabliers à l'ancienne. Une carte (tenue par une pince) qui se lit comme un haïku. Un jardin intérieur qui permet d'oublier l'agitation urbaine...

La idea del joven jefe de cocina Bertrand Grébaut (30 años) es atraer a Septime al mayor número de clientes posible, “sin la pomposidad ni la parafernalia de los restaurantes de alta cocina”. Y además, Grébaut no grita a sus empleados ni es pegajosamente zalamero con sus clientes VIP como Mr. Septime. Sonríe, comparte mesa si es preciso con sus habituales, casi convertidos en amigos, y rompe su aparente timidez con vehemencia de conceptos: “Antes que nada mi cocina es parisina. París es muy cosmopolita, pero está equidistante de los países nórdicos y de España y yo tengo influencias de los dos. Parto del patrimonio de la cocina francesa, la tengo en mi ADN, pero mi estilo es personal, sencillo y natural. Mi objetivo es la excelencia asequible, la cocina creativa al alcance del mayor número de gente posible”, comenta el chef.

Maneja carnes, pescado y verduras de mercado. “Con el tiempo tengo pensado en cambiar las proporciones, más vegetales que proteínas”, avisa. “Mi idea es hacer comida de calidad en un ambiente tranquilo, familiar... Es una cocina sobria, el producto lo pongo en primer plano. Mi concepto es muy parisino”, insiste. Y por ello quiere “conservar el espíritu de barrio, de proximidad”. Para que el vecindario acuda, no solo los buscadores de novedades, Grébaut mantiene un menú de dos platos y postre (“como las casas de comida de toda la vida”) por 26 euros. Su objetivo es que el público pruebe su cocina y disfrute y se gaste entre 20 y 50 euros.

L'objectif du jeune chef cuisinier Bertrand Grébault (30 ans) est d'attirer le plus de clients possible au Septime, « sans l'opulence ou la mise en scène des restaurants de la grande cuisine ». De plus, contrairement à M. Septime, Grébault ne crie pas sur ses employés et ne se montre pas excessivement enjôleur envers ses clients VIP. Il sourit, partage parfois une table avec les habitués, qui sont presque devenus des amis, et rompt son apparente timidité grâce à des concepts : « Avant tout, ma cuisine est parisienne. Paris est une ville très cosmopolite qui se trouve à égale distance des pays nordiques et de l'Espagne, et moi, je suis influencé par ces deux zones. Je suis parti du patrimoine de la cuisine française, elle est dans mon ADN, mais j'ai un style personnel, simple et naturel. Mon but est l'excellence accessible, la cuisine créative à la portée du plus grand nombre », explique le chef.

Il sert de la viande, du poisson et des légumes du marché. « Plus tard j'aimerais changer les proportions, et proposer plus de végétaux que de protéines », nous fait-il savoir. « Je veux cuisiner une nourriture de qualité dans un environnement calme, familial... C'est une cuisine sobre, je place le produit au premier plan. Mon concept est très parisien », insiste-t-il. Et pour cela il veut « conserver l'esprit de quartier, de proximité ». Pour que les voisins y viennent, et pas seulement les chercheurs de nouveautés, Grébault propose un menu composé de deux plats et d'un dessert (« comme l'ont toujours fait les restaurants ») pour 26 euros. Son objectif est que la clientèle goûte sa cuisine, l'apprécie et dépense entre 20 et 50 euros.

Aunque la accesibilidad de Septime está amenazada con el hecho de ser un restaurante de moda. Hay que espabilarse y reservar con tiempo, sobre todo para cenar, cuando Grébaut despliega su menú (sujeto a los productos de temporada), “más selecto y con más elaboraciones”, denominado Carta blanca en 5 pasos. Y por 55 euros. Estar cotizado, aparecer en las guías en papel y online, llenar mesas... Es lo que tiene ser una estrella de nuevo brillo en la escena de los neobistrós, los establecimientos donde los jóvenes chefs franceses despliegan su fórmula de creatividad innovando pero manteniendo las esencias parisinas. Tras la estela del premiado Le Chateaubriand hay unos cuantos más. ¿Es imprescindible ser parisino para montar un buen bistró y triunfar? Parece que sí: “Es muy difícil hacer un buen bistró fuera. Igual que es difícil encontrar un buen bar de tapas fuera de España. Aquí el bistró lo tenemos en los genes. Aquí el bistró tiene alma”.

La modernidad del bistro del siglo XXI está, según este cocinero, “en los platos (los tradicionales se basan más en los de cuchara), en la visión personal, en la atmósfera, el diseño y la decoración... El neobistró ha desacomplejado la alta cocina, es alta cocina asequible”, insiste. Y él ha trabajado en esos fogones de altura, con figuras como Joël Robuchon y Alan Passard. Viajó por Asia y ofició en la cocina de otro neobistró triunfante Agapé Substance, hasta que en abril de de (*sic*) 2011, asociado con Théo Pourriat (el sumiller del restaurante), abrió su propia casa en el 80 de la rue de Charonne (distrito XI). Le llueven los premios (Fooding de Honor 2012, Mejor Nuevo Restaurante 2012 de Zagat, Lista Restaurant...) y explicará su fórmula en octubre próximo en el congreso San Sebastián Gastronomika, que tiene este año a Francia como país invitado.

“Viajo mucho para comer en grandes restaurantes. La comida es fabulosa pero no llega a todo el mundo. Comes igual que aquí pero 50 veces más caro. La gente que entiende lo que yo hago comprende que importa lo que está en el plato, la materia prima, más que la parafernalia”.

Mais le Septime, en tant que restaurant en vogue, est difficile d'accès. Il faut s'activer et réserver à l'avance, surtout pour dîner, lorsque Grébaut présente son menu (qui varie selon les produits de saison) « le plus raffiné et élaboré », intitulé Carte blanche en 5 plats. Et pour 55 euros. Être coté, apparaître dans les guides papiers et en ligne, remplir des tables... C'est ce qui arrive quand on est une étoile montante sur la scène des néo-bistrot, des établissements où les jeunes chefs français déploient des trésors de créativité en innovant, mais en conservant les essences parisiennes. Il y en a d'autres qui suivent les traces du lauréat Le Chateaubriand. Est-il indispensable d'être parisien pour monter un bon bistrot et réussir ? Apparemment oui. « Il est difficile d'installer un bon bistrot ailleurs. Tout comme il est difficile de trouver un bon bar à tapas hors d'Espagne. Ici on a le bistrot dans les gènes. Ici le bistrot a une âme ».

La modernité du bistrot du XXI^{ème} siècle réside, selon ce cuisinier, « dans les plats (les bistrot traditionnels se basent plus sur les plats que l'on mange à la cuillère), la vision personnelle, l'ambiance, le design et la décoration... Le néo-bistrot a décomplexé la grande cuisine, c'est de la grande cuisine accessible », insiste-t-il. Et il a travaillé dans ces fourneaux de haut standing, avec des personnages comme Joël Robuchon et Alain Passard. Il a voyagé en Asie et a travaillé dans les cuisines d'un autre néo-bistrot à succès, l'Agapé Substance, jusqu'à ce qu'en avril 2011, associé à Théo Pourriat (le responsable du restaurant), il ouvre son propre établissement au 80 rue de Charonne (XI^{ème} arrondissement). Il reçoit des prix en cascade (Fooding d'honneur en 2012, Meilleur nouveau restaurant selon Zagat en 2012, il apparaît sur la liste de la revue *Restaurant...*) et expliquera sa formule en octobre prochain lors du congrès *San Sebastián Gastronomika*, qui, cette année, met la France à l'honneur.

« Je voyage beaucoup pour manger dans les grands restaurants. La nourriture est fabuleuse mais n'est pas accessible à tous. Vous mangez comme ici mais pour 50 fois plus cher. Les gens qui comprennent ce que je fais, comprennent que ce qu'on a dans notre assiette, la matière première, est plus importante que la mise en scène ».

III - GLOSSAIRE DES TERMES CULINAIRES

Abréviations et significations

<i>adj</i>	adjectif
<i>am. cen.</i>	emploi en Amérique centrale
<i>cf.</i>	renvoie à une autre entrée dans le glossaire
<i>exp</i>	expression
<i>f</i>	féminin
<i>fam</i>	familier
<i>inv</i>	invariable
<i>n</i>	nom
<i>m</i>	masculin
<i>plur</i>	pluriel
<i>vt</i>	verbe transitif
<i>vi</i>	verbe intransitif
<i>vx</i>	emploi vieilli

Dans cette partie, vous trouverez les termes espagnols et leurs traductions françaises. Celles-ci pourront être suivies d'explications concernant les difficultés de traduction ou les différentes significations des mots espagnols. Entre parenthèses vous trouverez également des informations qui aident à leur compréhension. Par économie, les abréviations qui valent pour le mot espagnol et leurs significations françaises n'ont pas été répétées.

Produits et ingrédients

Aceite *nm*

Huile *f*

Ajo tierno *nm*

Aillet, ail nouveau

Albahaca *nf*

Basilic *m*

Alcachofa *nf*

Artichaut *m*

Almeja *nf*

Clovisse

Almendra *nf*

Amande : dans le texte de Joaquín de Entrambasaguas je l'ai traduit par « pralines » car elles désignaient les « almendras garrapiñadas » de Alcalá de Henares.

Angula *nf*

Civelle : jeune anguille

Apio *nm*

Céleri

Ave *nm*

Volaille *f*

Azafrán *nm*

Safran

Azúcar *nm*

Sucre

Barbeta *nf*

Joue (poisson)

Bellota *nf*

Gland *m*

Berenjena *nf*

Aubergine

Berro *nm*

Cresson

Besugo *nm*

Daurade *f*

<u>Brécol</u> <i>nm</i>	Brocoli
<u>Calabacín</u> <i>nm</i>	Courgette <i>f</i>
<u>Cangrejo</u> <i>nm</i>	Écrevisse <i>f</i> (de rivière), crabe (de mer)
<u>Cardillo</u> <i>nm</i>	Chardon d’Espagne Pissenlit
<u>Carne</u> <i>nf</i>	Viande
<u>Carne picada</u> <i>exp</i>	Viande hachée
<u>Caza</u> <i>nf</i>	Gibier <i>m</i>
<u>Cebolla</u> <i>nf</i>	Oignon <i>m</i>
<u>Chuleta</u> <i>nf</i>	Côtelette
<u>Clara</u> <i>nf</i>	Blanc (œuf) <i>m</i>
<u>Clavo de olor</u> <i>nm</i>	Clou de girofle
<u>Cochinillo</u> <i>nm</i>	Porcelet : synonyme de « lechoncillo » (rendu par « cochon de lait »)
<u>Cococha</u> <i>nf</i>	Joue (poisson): le terme « cococha » vient du basque « kokotxa » qui signifie « menton ».
<u>Coliflor</u> <i>nf</i>	Chou-fleur <i>m</i>
<u>Comino</u> <i>nm</i>	Cumin
<u>Cordero</u> <i>nm</i>	Agneau
<u>Diente</u> <i>nm</i>	Gousse <i>f</i> (d’ail)
<u>Espárrago</u> <i>nm</i>	Asperge <i>f</i>
<u>Espinaca</u> <i>nf</i>	Épinard <i>m</i>

Fideo *nm*

Vermicelle

Fréjol *nm*

Haricot sec

Fresa *nf*

Fraise

Gabrieles *nm plur fam*

Pois cornus *exp* : expression familière utilisée pour désigner les pois chiches.

Gallina *nf*

Poule

Gamba *nf*

Crevette

Garbanzo *nm*

Pois chiche

Haba *nf*

Fève

Hígado *nm*

Foie

Hueso *nm*

Os

Lata *nf*

Boîte de conserve

Lechazo *nm*

Agneau de lait : agneau qui n'est pas encore sevré.

Leche *nf*

Lait *m*

Lechoncillo *nm*

Cochon de lait (*cf cochinillo*) il s'agit du mot « lechón » auquel on a ajouté le diminutif -illo. J'ai décidé de la traduire par « cochon de lait » et non « petit cochon de lait » qui me semblait trop redondant.

Legumbre *nm*

Légume sec

Levadura *nf*

Levure

Limón *nm*

Citron

Lomo *nm*

Échine *f*

Madroño *nm*

Arbouse *f*: fruit de l'arbousier, arbre emblématique de Madrid.

Manteca de cerdo *nf*

Saindoux *m*

Mantequilla *nf*

Beurre *m*

Marisco *nm*

Fruit de mer

Mejillón *nm*

Moule *f*

Melocotón *nm*

Pêche *f*

Merluza *nf*

Merlu *m*

Molleja *nf*

Gésier *m*

Morcilla *nf*

Boudin *m*

Morcillo *nm*

Gîte: partie inférieure de la cuisse du bœuf.

Nabo *nm*

Navet

Naranja *nf*

Orange

Nata *nf*

Crème fraîche

Ostra *nf*

Huître

Papa *nf*

Pomme de terre : mot qui vient du quechua ; il est plus souvent utilisé en Amérique latine.

Patata *nf*

Pomme de terre

Pepino *nm*

Concombre

Pernil *nm*

Patte de cochon *f*

Pescado *nm*

Poisson (pêché)

Pez *nm*

Poisson

Pimienta *nf*

Poivre *m*

Pimiento *nm*

Poivron

Piment

Plátano *nm*

Banane *f*

Pluma *nf*

Pluma : pièce de porc en forme de plume qui n'a pas d'équivalent dans le découpage français, d'où le choix de le conserver entre guillemets.

Punta *nf*

Pointe ou quasi : morceau de jambon sec situé à l'extrémité de celui-ci.

Repollo *nm*

Chou pommé

Rúcula *nf*

Roquette

Solomillo *nm*

Filet mignon

Ternasco *nm*

Agnelet *vx*

Ternera *nf*

Veau *m*, **bœuf** *m*

Tocino *nm*

Lard

Tocino entreverado *nm*

Petit lard

Tomillo *nm*

Thym

Trucha *nf*

Truite

Tuétano *nm*

Moelle *f*

Uva albilla *nf*

Chasselas *m* : variété de raisin de table blanc doré ou rosé.

Verdura *nf*

Légume *m*

Verdurita *nf*

Petit légume *m*

Yema *nf*

Jaune (œuf) *m*

Yema : confiserie à base de jaune d'œuf et de sucre.

Yerbabuena *nf*

Menthe

Zanahoria *nf*

Carotte

Ustensiles et matériel

Ablandador *nm*

Abrebotellas *nm*

Abrelatas *nm*

Batidor *nm*

Besuguera *nf*

Boquilla *nf*

Caldero *nm*

Calientaplatos *nm*

Campana *nf*

Cascañueces *nm*

Cazo *nm*

Centrifugadora *nf*

Chaira *nf*

Cocina *nf*

Coctelera *nf*

Colador *nm*

Attendrisseur

Décapsuleur

Ouvre-boîtes

Fouet

Turbotière : récipient culinaire en forme de losange utilisé lors de la cuisson de turbots et autres poissons larges et plats.

Douille : instrument de forme conique utilisé dans la décoration des pâtisseries lorsqu'il est rattaché à une poche.

Chaudron

Chauffe-plat

Hotte

Casse-noix

Casserole

Centrifugeuse

Fusil (à affiler) *m*

Cuisinière, cuisine

Shaker *m*

Passoire *f*

Colador chino *nm*

Chinois : passoire très fine qui rappelle la forme des traditionnels chapeaux chinois.

Cucharón *nm*

Louche *f*

Embudo *nm*

Entonnoir

Encella *nf*

Faisselle : récipient percé dans lequel on fait égoutter le fromage.

Ensaladera *nf*

Saladier *m*

Espetón *nm*

Broche *f*

Espumadera *nf*

Écumoire *m* : grande cuillère plate trouée, utilisée pour enlever l'écume ou les aliments du liquide dans lequel ils cuisent.

Exprimidor *nm*

Presse-agrumes

Freidora *nf*

Friteuse

Fuente honda *nf*

Plat creux *m*

Horno *nm*

Four

Huevera *nf*

Coquetier : ustensile de table utilisé pour manger les œufs à la coque.

Machete *nm*

Couperet

Manga pastelera *nf*

Poche à douille : sac en forme d'entonnoir.
(*cf* douille)

Molde *nm*

Moule

Licuada *nf*

Mixeur *m*

Olla a presión *nf*

Autocuiseur *m*

Olla de cocción lenta *nf*

Mijoteuse

Parrilla *nf*

Gril

Pasapuré(s) *nm*

Moulin à légumes

Pelador *nm*

Économe

Picadora *nf*

Hachoir *m* (machine)

Pilón *nm*

Mortier, pilon

Prensa de ajos *nf*

Presse-ail *m*

Puchero *nm*

Marmite *f*

Rallador *nm*

Râpe *f*

Raspador *nm*

Grattoir

Rasqueta *nf*

Corne *m* : ustensile en forme de demi-lune semi-souple utilisé pour racler les plats et le plan de travail.

Rodillo *nm*

Rouleau à pâtisserie

Sacacorchos *nm*

Tire-bouchon

Salsera *nf*

Saucière

Sartén *nf*

Poêle

Tabla de cortar *nf*

Planche à découper

Tapa *nf*

Couvercle *m*

Temporizador *nm*

Minuteur

Tetera *nf*

Théière

Tijera *nf*

Ciseau *m*

Tostador, a *nm/f*

Grille-pain *m*

Vaso medidor *nm*

Verre doseur

Mets et préparations

Acecinar *vt*

Boucaner : fumer de la viande, du poisson pour les conserver.

Aderezar *vt*

Agrémenter

Agregar *vt*

Ajouter

Aguardiente *nm*

Eau-de-vie *f* : boisson alcoolisée obtenue à partir de la distillation du vin, du jus fermenté de certains fruits ou autres substances alimentaires.

Ahumar *vt*

Fumer

Albóndiga *nf*

Boulette (de viande ou de poisson)

Almíbar *nm*

Sirop

Amasar *vt*

Pétrir, fraiser

Asar *vt*

Griller, rôtir

Baño (de) María *nm*

Bain-marie

Bocadillo *nm*

Sandwich

Bocata *nm fam*

Sandwich : « bocata » est un terme plus familier que « bocadillo », mais ils désignent tous les deux la même chose. Ne trouvant pas d'équivalent en français (le terme casse-croûte par exemple n'était pas pertinent dans cette traduction), je les ai rendus par « sandwich ».

Butifarra *nf*

Boutifarre : saucisse d'origine catalane (« botifarra ») faite à partir d'un gros intestin de porc farci d'épices et de viande maigre de porc.

Caldo *nm*

Bouillon

Capar *vt*

Châtrer : enlever les boyaux des crustacés avant de les cuire.

Cazuela *nf*

Ragoût *m* : mets composé de viande, de poisson ou de légumes coupés en morceaux cuits lentement dans une sauce.

Cerveza *nf*

Bière

Cincelar *vt*

Ciseler : inciser une viande ou un poisson pour qu'ils ne se déchirent pas sous l'effet de la chaleur ou pour en faciliter la cuisson.

Cocción *nf*

Cuisson

Cocer a fuego lento *vt*

Mijoter : faire cuire un aliment lentement et à petit feu.

Cocido *nm*

Pot-au-feu : plat cuisiné composé de viande et de légumes bouillis à la marmite.

Colado, a *adj*

Filtré, ée

Condimentar *vt*

Assaisonner

Cortar en láminas *vt*

Émincer

Corteza *nf*

Croûte (pain)

Crudo, a *adj*

Cru, e

Cucharada *nf*

Cuillerée

<u>Curación</u> <i>vt</i>	Affinage : processus de maturation des fromages pendant lequel ils développent leurs saveurs, leurs couleurs...
<u>Curado, a</u> <i>adj</i>	Séché, ée
<u>Dados (en)</u> <i>exp</i>	Dés (en)
<u>Desengrasar</u> <i>vt</i>	Dégraissier
<u>Deshuesar</u> <i>vt</i>	Désosser
<u>Desmigajar</u> <i>vt</i>	Émietter
<u>Dorar</u> <i>vt</i>	Rissoler : dorer des aliments en les mettant à feu vif dans une matière grasse.
<u>Embutido</u> <i>nm</i>	Charcuterie <i>f</i>
<u>Empanar</u> <i>vt</i>	Paner
<u>Empapar</u> <i>vt</i>	Imbiber
<u>Encebollado</u> <i>nm</i>	Oignonade <i>f</i> : préparation où domine l'oignon.
<u>Encurtir</u> <i>vt</i>	Confire : faire macérer des aliments dans un élément qui permet leur conservation.
<u>Escabeche</u> <i>nm</i>	Marinade <i>f</i> : saumure ou liquide aromatique dans lequel on met de la viande ou du poisson à mariner afin de leur donner du goût et attendrir leur chair.
<u>Escaldar</u> <i>vt</i>	Blanchir, ébouillanter
<u>Escalfar</u> <i>vt</i>	Pocher : cuire dans un liquide en maintenant la cuisson proche de l'ébullition.
<u>Escamar</u> <i>vt</i>	Écailler

Escarchar un vaso *exp*

Givrer un verre : recouvrir le bord d'un verre de sucre ou de sel en l'ayant préalablement trempé dans un liquide (sirop, blanc d'œuf...).

Escurrir *vt*

Essorer

Espesar *vt*

Épaissir

Espetar *vt*

Embrocher

Espolvorear *vt*

Saupoudrer

Espumar *vt*

Écumer : en cuisine ce verbe signifie enlever l'écume qui se forme lors d'une cuisson.

Estofado *nm*

Estouffade *f* : plat de viande ou de gibier cuit lentement à l'étouffée.

Estofar *vt*

Étuver : cuisson dans un espace fermé en utilisant la vapeur qui s'en dégage.

Freír *vt*

Frir

Garrapiñar *vt*

Praliner

Guirlache *nm*

Touron « guirlache » : confiserie originaire d'Aragon, faite de caramel croquant aux amandes.

Guisar *vt*

Cuisiner

Hervir *vt*

Bouillir

Hornear *vt*

Enfourner

Huevo frito *exp*

Œuf au plat

Huevo pasado por agua *exp*

Œuf à la coque

Huevos revueltos *exp*

Œufs brouillés

Jamón curado *nm*

Jambon sec : un des éléments les plus emblématiques de la gastronomie espagnole. On peut le trouver aussi sous le nom de jambon cru, Serrano ou de pays.

Jugo *nm*

Jus (viande, poisson)

Ligazón *nf*

Liaison: donner de la consistance à une sauce en lui ajoutant du beurre, de la crème...

Loncha *nf*

Tranche

Llamear *vt*

Flamber

Machacar *vt*

Piler

Mazapán *nm*

Massepain : pâtisserie à base d'amandes mondées pilées, de sucres et de blancs d'œufs.

Mechar *vt*

Larder : garnir une viande ou un poisson de morceaux de lard.

Mezclar *vt*

Mélanger

Mondar *vt*

Éplucher, monder

Muy hecho *exp*

Bien cuit

Nata batida *nf*

Crème fouettée

Nieve (a punto de) *exp*

Neige (en)

Pastel *nm*

Gâteau

Pedazo *nm*

Morceau

Picatoste *nm*

Croûton

Pinchito *nm*

Brochette *f*

<u>Pizca</u> <i>nf</i>	Pincée
<u>Poco hecha</u> <i>exp</i>	Saignante
<u>Polvo (en)</u> <i>exp</i>	Poudre (en)
<u>Queso</u> <i>nm</i>	Fromage
<u>Rajas (en)</u> <i>exp</i>	Tranches (en)
<u>Recalentar</u> <i>vt</i>	Réchauffer
<u>Rehogar</u> <i>vt</i>	Faire revenir : colorer les aliments avant leur cuisson proprement dite.
<u>Remojar</u> <i>vt</i>	Faire tremper
<u>Requesón</u> <i>nm</i>	Fromage blanc
<u>Rodajas (en)</u> <i>exp</i>	Rondelles (en)
<u>Ropa vieja</u> <i>exp</i>	Ragoût de viande : plat composé de restes de viande du pot-au-feu madrilène. À l'origine c'était un plat des Îles Canaries.
<u>Rostrizo</u> <i>nm</i>	Cochon de lait grillé : dans la traduction j'ai opté pour « à la broche » car le mot cochon de lait était déjà utilisé juste avant. C'est un synonyme du mot « tostón ».
<u>Salmuera</u> <i>nf</i>	Saumure : solution fortement salée.
<u>Salsa</u> <i>nf</i>	Sauce
<u>Salteado</u> <i>nm</i>	Sauté
<u>Sazón</u> <i>nf</i>	Assaisonnement <i>m</i>
<u>Sentado</u> <i>adj</i>	Mou (pain)

Sofreír *vt*

Tapa *nf*

Tintillo *nm*

Tinto *nm*

Tortilla *nf*

Tostón *nm*

Triturar *vt*

Turrón *nm*

Untar *vt*

Vino biodinámico *exp*

Poêler

Tapa : amuse-gueule d'origine espagnole plus souvent utilisé au pluriel.

Vin clair : dans le corpus, il est suivi de l'adjectif « clair », c'est pourquoi je l'ai traduit par « vin ».

Vin rouge

Omelette : pour désigner la « tortilla de patata », une spécialité espagnole, on parle d'« omelette espagnole ». **Tortilla** *am. cen.* : galette de maïs qui accompagne les repas.

Cochon de lait grillé (*cf rostrizo*) : traduit par « grillé ».

Broyer

Touron : confiserie espagnole à base d'amandes pilées, de blancs d'œufs, de sucre ou de miel. Ce mélange donne une pâte qui est ensuite parfumée ; on peut y ajouter d'autres ingrédients comme les pistaches par exemple.

Tartiner

Vin biodynamique : le vin biodynamique provient d'une agriculture biodynamique communément appelée biodynamie. Celle-ci est censée produire de meilleurs raisins et vins à travers l'intensification des échanges entre la plante et son environnement, basée sur les rythmes lunaires et planétaires.

Restauration et dégustation

Almuerzo *nm*

Déjeuner : repas du midi

En-cas : repas léger prit dans la matinée

Asador *nm*

Rôtisserie : restaurant spécialisé où l'on prépare des viandes rôties.

Atender *vt*

Servir, s'occuper de

Autoservicio *nm*

Self-service

Bandeja *nf*

Plateau *m*

Bodega *nf*

Cave (à vin)

Bodegón *nf*

Taverne *m* : établissement populaire où on sert à boire et parfois à manger.

Bodeguero, a *nm/f*

Propriétaire d'une cave à vin

Sommelier,ère : personne responsable de la cave.

Camarero, a *nm/f*

Serveur, euse

Cantina de estación *nf*

Buffet de gare

Caña *nf*

Demi *m* : grand verre de bière

Carnicería *nf*

Boucherie

Cena *nf*

Dîner *m*

Cervecería *nf*

Brasserie : a) lieu où on fabrique de la bière.
b) établissement où on consomme de la bière et où on peut également manger.

<u>Churrería</u> <i>nf</i>	Commerce de churros <i>m</i>
<u>Clarete</u> <i>adj</i>	Claret : se dit d'un vin rouge léger et peu coloré.
<u>Cocinero, a</u> <i>nm/f</i>	Cuisinier, ère
<u>Comer</u> <i>vt</i>	Manger
<u>Comida</u> <i>nf</i>	Nourriture <i>f</i> ; déjeuner <i>m</i> (midi)
<u>Colmado</u> <i>nm</i>	Épicerie <i>f</i>
<u>Copa</u> <i>nf</i>	Verre à pied <i>m</i>
<u>Cubierto</u> <i>nm</i>	Couvert
<u>Cuchara</u> <i>nf</i>	Cuillère
<u>Cucharilla</u> <i>nf</i>	Petite cuillère
<u>Cuchillo</u> <i>nm</i>	Couteau
<u>Cuenta</u> <i>nf</i>	Addition
<u>Desayuno</u> <i>nm</i>	Petit déjeuner
<u>Elejir</u> <i>vt</i>	Choisir
<u>Figón</u> <i>nm</i>	Gargote <i>f</i> : petit restaurant bon marché où on mange des plats peu délicats et/ou de la mauvaise nourriture.
<u>Fogón</u> <i>nm</i>	Fourneau
<u>Foodie</u> <i>nm</i>	Foodie, foody, gourmet : amateur de bonne chère, gourmet
<u>Heladero, a</u> <i>nm/f</i>	Glacier <i>m</i>
<u>Jarra</u> <i>nf</i>	Carafe

Kilómetro 0 *exp*

Kilomètre zéro : projet gastronomique et culturel selon lequel le restaurant s'engage à travailler avec les producteurs locaux.

Lechería *nf*

Crémèrie : commerce spécialisé dans la vente de produits laitiers.

Mantel *nm*

Nappe *f*

Mantequería *nf*

Beurrerie: lieu où l'on fabrique et vend le beurre.

Boutique: le mot « mantequería » se réfère également à un endroit où l'on vend du beurre, du fromage, charcuterie... C'est pour cela que je l'ai rendu par « boutique » dans ma traduction.

Mercado *nm*

Marché

Mesa *nf*

Table

Hostería *nf*

Auberge

Panadería *nf*

Boulangerie

Parrilla *nf*

Grill-room *m*, **Grill** *m*

Pastelería *nf*

Pâtisserie

Pedir *vt*

Commander

Pepito de ternera *nm*

Pepito de ternera : sandwich garni de filets de veau.

Picar *vt*

Grignoter

Pimentero *nm*

Poivrier

Plato combinado *exp*

Menu express

Plato del día *exp*

Plat du jour

Plato fuerte *exp*

Plat de résistance

Postre *nm*

Dessert

Primer plato *exp*

Entrée

Probar *vt*

Goûter

Pulga *nf*

Petit pain *m* : portion de pain servie généralement dans les bars pour accompagner la nourriture.

Rancio *adj*

Rance : en œnologie il s'agit d'une qualité douce et moelleuse que l'eau-de-vie acquiert en vieillissant. Le mot « **rancio** » en tant que substantif peut désigner ce goût doucereux et moelleux, ou un vin de liqueur originaire d'Espagne, qui, en vieillissant, devient doré et acquiert une saveur sucrée très veloutée.

Reserva *nf*

Cru (vin)

Salero *nm*

Salière *f*

Silla *nf*

Chaise

Tasca *nf*

Bistrot *m* : restaurant modeste.

Tripot *m* : maison de jeu ayant mauvaise réputation.

Tenedor *nm*

Fourchette *f*

Vaso *nm*

Verre

Vino de la tierra *exp*

Vin de pays (VDP) : correspond à une dénomination vinicole qui sous-entend que le produit respecte une liste de règles bien précises, ainsi qu'une origine géographique déterminée.

Yantar *nm*

Mets *inv*

IV - CONCLUSION

Travailler ce mémoire s'est révélé être un exercice très enrichissant et intéressant. J'ai apprécié le fait de pouvoir prendre un peu plus de liberté dans la traduction des trois articles. C'est un très bon entraînement qui m'a demandé une constante remise en question. L'une des erreurs les plus marquantes que j'avais commises concernait la traduction de la phrase : « solamente en los dominios de Baco hallamos algo digno de citarse » (*cf.* p.18). Convaincue que « Baco » était un lieu en Espagne, je n'ai pas pensé une seconde à le traduire. Ce n'est qu'après plusieurs relectures que je me suis enfin penchée sur la question. J'ai cherché une traduction du mot « Baco » et une fois trouvée, la liste de vin mise en relation avec le dieu Bacchus a pris tout son sens.

Malgré des textes assez généraux dans l'ensemble, j'ai dû faire des recherches poussées pour plusieurs termes et expressions. J'ai même demandé conseil à un boucher à propos du morceau de porc qu'on utilisait dans les pot-au-feu ; c'est d'ailleurs pour cela que j'ai opté pour le « gîte » (*cf.* p.27) dans ma traduction. C'est également auprès de lui que je me suis renseignée au sujet de la « pluma » mentionnée dans l'introduction.

Grâce à ce mémoire j'ai appris beaucoup de vocabulaire relatif à un sujet qui me plaît. Il m'a également permis d'explorer un peu plus la traduction non littéraire. On peut le voir comme une introduction à la traduction au niveau professionnel.

Le premier texte est celui qui m'a posé le plus de problèmes, car j'ai tenté de conserver le style pompeux de l'auteur, ainsi que ses phrases interminables ; tout cela en veillant bien sûr à ce que le texte reste compréhensible en français. En ce qui concerne les recettes, comme je l'ai déjà mentionné, j'ai raccourci les phrases afin qu'elles soient le plus claires possible. Les articles me laissaient une marge de manœuvre plus grande, j'en ai donc profité. Cela m'a poussé à me détacher un peu plus du texte original.

Le glossaire ne représente qu'une infime partie de l'immense univers de la gastronomie. Il comprend aussi bien des mots trouvés dans mes textes sources que sur les sites qui m'ont aidé à la traduction.

Rapport-Gratuit.com

V - BIBLIOGRAPHIE

1. Textes sources

Entrambasaguas, Joaquín de. *Gastronomía madrileña*. Instituto de Estudios Madrileños, 1971, 105p. Disponible sur : <http://www.cervantesvirtual.com/obra/gastronomia-madrilena--0/> (consulté le 19 novembre 2013)

García Íñiguez, José Luiz. Bocado rico, bocado pobre. *El País* [en ligne] (28 janvier 2014). Disponible sur : http://elpais.com/elpais/2014/01/28/icon/1390927426_348942.html (consulté le 3 décembre 2013)

Koch, Tommaso. Los Andes están para comérselos. *El País* [en ligne] (9 février 2014). Disponible sur : http://cultura.elpais.com/cultura/2014/02/07/actualidad/1391799441_633151.html (consulté le 4 décembre 2013)

Rivas, Rosa. Una sencilla excelencia. *El País* [en ligne] (6 septembre 2012). Disponible sur : http://cultura.elpais.com/cultura/2012/09/05/actualidad/1346874440_918517.html (consulté le 3 décembre 2013)

2. Sources textuelles

Cuisine : 306 recettes illustrées en couleur. Jean-Pierre Delville, 1979, 319 p.

Delpech, François. *L'imaginaire du territoire en Espagne et au Portugal (XVI^e-XVII^e siècles)*. Casa de Velázquez, 2008, 382p. Disponible sur : http://books.google.fr/books?id=ZKsWmstVdJYC&printsec=frontcover&hl=fr&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Saveurs thaïlandaises. Atlas, 2009, 78 p.

Vidal, Jean-Paul, *Harrap's Hispano (dictionnaire)*, France Loisirs, 2006, 514p.

3. Sources internet

Alicex. Site d'une entreprise [en ligne]. (consulté le 13 février 2014). Disponible sur <http://www.alicex.es/producto-carnes-cerdo-iberico-bellota.html>

Anne, Les jambons espagnols: Bellota Bellota, Serrano, Iberico, Jabugo[en ligne]. (consulté le 11 janvier 2014). Disponible sur <http://www.papillesetpupilles.fr/2007/10/les-jambons-espagnols-bellota-bellota.html/>

Association enseignement public et informatique. Site associatif [en ligne]. (consulté le 29 janvier 2014). Disponible sur <http://www.restocours.net/Anecdotes/glossaire%20technique.htm>

Association Tela Botanica. Site associatif [en ligne]. (consulté le 13 avril 2014). Disponible sur <http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-61831>

Auxenfants, Monique. Madrid Fusion 2014 – Madrid capitale de la gastronomie mondiale. Trois jours pour en profiter [en ligne]. (consulté le 10 janvier 2014). Disponible sur <http://www.lepetitjournal.com/madrid/a-voir-a-faire/gastronomie/175793-madrid-fusion-2014-madrid-capitale-de-la-gastronomie-mondiale-trois-jours-pour-en-profiter>

Babel Coach.Vocabulaire anglais au restaurant [en ligne]. (consulté le 16 mars 2014). Disponible sur http://www.babelcoach.net/fr/vocabulaire_anglais/vocabulaire_au_restaurant_manger_boire

Cajón desastres. Pescado rebozado. Cocina fácil. [en ligne]. (consulté le 5 mai 2014). Disponible sur <http://cajondesastres.wordpress.com/2011/10/27/pescado-rebozado-cocina-facil/>

Caro, Jacques. Site scolaire [en ligne]. (consulté le 17 mars 2014). Disponible sur <http://www.hispafenelon.net/ESPACIOTRABAJO/VOCABULARIO/PDF/carnes.pdf>

Centre national de la recherche scientifique. Dictionnaire [en ligne]. (consulté le 6 mai 2014). Disponible sur <http://www.cnrtl.fr/>

Chile bosque. Site associatif [en ligne]. (consulté le 17 mars 2014). Disponible sur <http://www.chilebosque.cl/tree/calba.html>

Cristina, Glosario de términos culinarios [en ligne]. (consulté le 1^{er} mars 2014). Disponible sur <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:T6zzgbPd7KEJ:files.alacartaconcrisina.webnode.es/200000599-b1dd7b2d54/GLOSARIO%2520DE%2520T%25C3%2589RMINOS%2520CULINARIOS.pdf+%&cd=2&hl=fr&ct=clnk&gl=fr>

Damouredo. Porc ibérique: jamon, secreto, presa, pluma, etc... [en ligne]. (consulté le 8 mars 2014). Disponible sur <http://saveurpassion.over-blog.com/article-cochon-iberique-111458325.html>

Diccionario del vino. Dictionnaire [en ligne]. (consulté le 14 avril 2014). Disponible sur <http://www.diccionariodelvino.com/index.php/tintillo-vino-/>

Dictionarist. Dictionnaire [en ligne]. (consulté le 2 mai 2014). Disponible sur <http://www.dictionarist.com/>

Dictionnaire cuisine. Dictionnaire [en ligne]. (consulté le 25 janvier). Disponible sur <http://www.dictionnaire-cuisine.com/a.html>

Escuela de Hostelería Leioa. Glosario [en ligne]. (consulté le 6 avril 2014). Disponible sur <http://www.gastronomiavasca.net/hl/glosario/index>

Food Investigatrice. Septime cave [en ligne]. (consulté le 11 février 2014). Disponible sur <http://foodinvestigatrice.com/2013/06/06/dinner-septime-cave/>

Grupo de Investigación del Parque Lineal (GIPL). El poblado prerromano de la Gavia [en ligne]. (consulté le 22 février 2014). Disponible sur <http://www.butarque.es/parquelineal/gavia/carpetanos.html>

IberGour. Site d'une entreprise [en ligne]. (consulté le 31 mars 2014). Disponible sur <http://www.iber gour.fr/fr/jamon/consumo/>

ICEX. Page d'une entreprise [en ligne]. (consulté le 7 janvier 2014). Disponible sur http://www.spainbusiness.com/staticFiles/NotaJamonCurado-Portal_5149_.pdf

La cocinera loca. Pinchitos morunos ou brochettes mauresques [en ligne]. (consulté le 17 mars 2014). Disponible sur <http://www.cocineraloca.fr/2011/08/28/pinchitos-morunos-ou-brochettes-mauresques/>

Larousse cuisine. Préparation et cuisson de l'agneau (consulté le 10 décembre 2014). Disponible sur <http://cuisine.larousse.fr/lecon-experts/astucestechniques/cuisson-agneau>

Le Vin Biodynamique. Site associatif [en ligne]. (consulté le 10 février 2014). Disponible sur <http://www.vin-biodynamique.com/>

Marmiton. Pot-au-feu madrilène [en ligne]. (consulté le 17 mars 2014). Disponible sur http://www.marmiton.org/recettes/recette_pot-au-feu-madrilene_26098.aspx

Nature et régions. Site associatif [en ligne]. (consulté le 10 mars 2014). Disponible sur <http://www.nature-regions.com>

Observatoire du pain. Site scientifique [en ligne]. (consulté le 7 janvier 2014). Disponible sur <http://www.observatoiredupain.fr/pro.asp?IDR=111567>

Palau, Pep et von Arend, Jaume. Fòrum Gastronòmic [en ligne]. (consulté le 15 avril 2014). Disponible sur <http://www.forumgastronomic.com/es>

Pierre. Joues de lottes à la mode basque [en ligne]. (consulté le 31 mars 2014). Disponible sur <http://www.une-recette.com/joues-de-lotte-a-la-mode-basque.htm>

Real Academia Española. Dictionnaire [en ligne]. (consulté le 6 mai 2014). Disponible sur <http://lema.rae.es/drae/>

Recette de cuisine.net France. Dictionnaire des viandes [en ligne]. (consulté 31 mars 2014). Disponible sur <http://www.recettesdecuisine.net/conseils-dictionnaire-viande.php>

Simon, Sabine. Les poivrons [en ligne]. (consulté le 10 janvier 2014). Disponible sur <http://chefsimon.lemonde.fr/produits/poivrons.html>

Simon, Sabine. Pot-au-feu [en ligne]. (consulté le 10 janvier 2014). Disponible sur <http://chefsimon.lemonde.fr/pot-au-feu.html>

Thierry. Salade de rillauds [en ligne]. (consulté le 10 mars 2014). Disponible sur <http://www.mon-chef-a-moi.com/tag/porc/>

Tienda maruja. Site d'une entreprise [en ligne]. (consulté le 31 mars 2014). Disponible sur <http://www.tiendamaruja.com/blog/corte-conservacion-del-jamon-serrano/>

Université de Caen. Centre de recherche inter-langues sur la signification en contexte (CRISCO) [en ligne]. (consulté le 6 mai 2014). Disponible sur <http://www.crisco.unicaen.fr>

VelSid. Pan sentado [en ligne]. (consulté le 15 février 2014). Disponible sur <http://www.gastronomiaycia.com/2012/03/26/pan-sentado/>

Verlin vers l'autre. Site associatif [en ligne]. (consulté le 21 janvier 2014). Disponible sur <http://www.verlinverslautre.fr/post/Gourmandise-%3A-le-pois-chiche>

Wikipédia. Encyclopédie libre [en ligne]. (consulté le 6 mai 2014). Disponible sur <https://fr.wikipedia.org/>

Wordreference. Dictionnaire [en ligne]. (consulté le 6 mai 2014). Disponible sur <http://www.wordreference.com/>