



Luisa vit depuis 3 ans à Steffisburg, avec son époux Aurelian et Théo, leur fils de 5 ans, et elle s'y sent très bien. Elle aime cuisiner et elle le fait avec passion. Les plats typiquement transylvaniens exigent une très longue préparation et sont souvent tout autre que faciles à digérer! Ce qui explique pourquoi, en semaine, ils ne font que rarement leur apparition sur la table de la famille Simonis. Pour sa part, Luisa a la nostalgie des fruits et des légumes de son pays cueillis tout frais et gorgés de soleil.



Un paysage idyllique de la Transylvanie roumaine.

Centre de la Roumanie et patrie des vampires

Sise au cœur de la Roumanie, la Transylvanie, patrie des vampires, est une région des Carpathes orientales qui a derrière elle une histoire des plus intéressantes. Géographiquement, la Transylvanie forme le centre et le nord-ouest de la Roumanie. Sa surface s'étend sur près de 57 000 km², un peu moins qu'une fois et demie la Suisse. Lors du recensement de 2002, la Transylvanie comptait plus de 7 millions d'habitants, dont trois quarts de Roumains, un cinquième de Magyars (Hongrois), 3% de Roms et tout juste 1% d'Allemands.

En latin, la Transylvanie se dit *Transsilvania*, ce qui signifie quelque chose comme *Terra transsilvana*, pays des forêts. C'est là que l'auteur britannique Bram Stoker a placé la célèbre épopée de Dracula. Aujourd'hui encore, le comte Dracula est la personnification même du vampire.

Cette cuisine qui nous vient de la patrie de Dracula

La cuisine de Transylvanie est une cuisine traditionnelle, qui a subi l'influence de différents peuples, des Hongrois aux Autrichiens en passant par les Saxons. Jusqu'à aujourd'hui, les gens du cru restaient des heures dans leur cuisine pour préparer des repas aussi somptueux que soignés.

PAR MARIANNE BOTTA DIENER (TEXTE ET PHOTOS)

Sa renommée internationale, la Transylvanie la doit sans aucun doute à la légende du comte Dracula. Différentes nations et diverses cultures imprègnent cependant la cuisine transylvanienne; citons, par exemple, la Saxe, l'Autriche ou la Hongrie. Bénéficiant d'un climat continental tempéré, la région est réputée pour une cuisine de saison, à la fois simple et savoureuse.

Mais quels sont donc les plats préférés de la famille Simonis, originaire de Transylvanie? A la porte, c'est le jeune Théo, âgé de cinq ans, qui nous reçoit. Et qui

nous déclare sans attendre: «Ma maman est la meilleure cuisinière du monde!» – «Dans notre pays, on accueille les hôtes en leur offrant d'emblée du lard, du pain et du schnaps *Rachiu*», explique Luisa Simonis.

En Transylvanie, on élève d'autres races de porcs qu'en Suisse, qui se caractérisent par une part importante de graisse et peu de viande. Leur lard ne comprenant pratiquement que du gras, la cuisine du pays est très riche en graisse et goûteuse. Pour Luisa, conseillère en nutrition, celle-ci n'est pas le modèle idéal

d'une cuisine saine. Si bien que pour Théo, elle préfère généralement cuisiner roumain. Le petit garçon s'intéresse beaucoup à la culture de ses parents.

La cuisine transylvanienne exige beaucoup de travail. «Dans ma patrie, nous restons près d'une demi-journée en cuisine, le reste du temps, nous le passons à manger», précise Simonis en riant. «Nombreuses sont les familles qui ne mangent de la viande que le week-end. Ce qui induit un certain respect des animaux.» Et surtout une forte proximité avec la terre ainsi qu'avec les produits obtenus naturellement. Le fait que le soleil brille si souvent contribue également à ce qu'ici les tomates, par exemple, ont un goût que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

Les Simonis apprécient tout particulièrement les soupes roumaines, comme les potages à la tomate, le bouillon de poule ou les soupes à la viande de bœuf, agrémentées de boulettes à la farine ou à la semoule, ou garnies de nouilles maison. La «Holzfleisch» (sorte de charbonade), un plat de viande typique, consiste en de la viande de porc grillée à la minute sur du charbon de bois que l'on sert avec une sauce à l'ail très parfumée, appelée *Mujdei*, faite de gousses d'ail écrasées, d'huile de tournesol et de bouillon de légumes. Sans oublier l'incontournable *Ciorba de perisoare*, une marmite de légumes acidulés, avec pommes de terre et haricots, accompagnée d'une salade assaisonnée d'estragon, de vinaigre et de sel citronné ou de bouillon aux herbes, avec quoi on sert souvent de la viande hachée.

On mange fréquemment, et très volontiers, de l'agneau, à Pâques, par exemple. La viande d'agneau hachée fait notamment partie intégrante des *Sarmale*, des

feuilles de choux roulées, farcies de riz et de viande hachée. Quant aux grillades, elles font l'objet de nombreuses variations sur le thème de l'agneau, des steaks d'agneau, par exemple ou un agneau entier rôti à la broche. Pour accompagner, on boit souvent de la bière, les bières roumaines locales étant généralement considérées comme remarquables.

Après les vacances, qu'est-ce que les Simonis peuvent bien rapporter de leur pays en Suisse? La durée du voyage ne tolère que des aliments en conserve, des tomates en l'occurrence, ou des légumes que l'on prépare par le biais d'une sorte de fermentation lactique et que l'on déguste en salade, tout simplement nature, sans y ajouter de la sauce. Si Luisa les apprêtait selon la même recette, comme l'amie qui a préparé pour elle des bocaux de légumes (que l'on ne trouve sinon que sur le marché – également faits maison par les paysannes qui les vendent), ce ne serait pas pareil, les légumes mûris au soleil et les autres variétés de légumes que l'on cultive là-bas étant nettement meilleurs qu'ici, assure-t-elle.

En Roumanie, il y a plein de choses qui sont tout simplement différentes. Luisa se tait l'espace d'un instant, puis cite une autre différence, et de taille, entre la culture gastronomique de son pays et la Suisse. «Nous ne parlons pas à table. Jusqu'aujourd'hui, on ne parle pas d'un sujet sur lequel les convives pourraient être d'un avis différent», ajoute Luisa.

Pour le dessert, principalement les jours de fêtes, on sert du *Cozonac* (cf. la recette ci-contre). Et confectionné tout frais par la «meilleure cuisinière du monde», c'est véritablement fantastique! □



Cozonac roumain

La plupart du temps, ce délicieux dessert qu'est le *Cozonac* arrive sur la table les jours de fête, à Pâques ou pour un anniversaire, par exemple.

Ingrédients pour la pâte Ingrédients pour la farce

- 400 g de fine farine complète
- 1 cube de levure (42 g)
- 125 ml de lait
- 80 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 1 pincée de sel
- 250 g de noisettes
- 5 blancs d'œuf
- 200 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 1 citron bio, le zeste râpé seulement
- 1 CS de cognac ou de rhum
- 1 CS d'huile de noix
- 100 g de raisins secs
- 2 CS de crème
- 2 CS de sucre grêle

Préparation

Mettre la farine dans un saladier. Dissoudre la levure dans un peu de lait additionné d'une c. à café de sucre, ajouter à la farine et laisser reposer à couvert environ 15 minutes. Réchauffer légèrement le reste du lait, y incorporer le sucre, le beurre et le sel jusqu'à ce que le beurre soit ramolli. Verser ce liquide ainsi que les deux jaunes d'œuf sur la farine. Pétrir longuement avec le crochet à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du saladier. Laisser reposer cette pâte à couvert, une heure environ, dans un endroit tempéré.

Pour la farce, répartir les noisettes sur une plaque à gâteau et les faire rôtir au four, environ 10 minutes à 200°C. Puis les verser sur un torchon et les faire rouler vigoureusement jusqu'à ce que les noisettes perdent leur peau. Les casser au casse-noix ou les moule dans un moulin à céréales. Dans un saladier, battre lentement (10 bonnes minutes) les blancs d'œuf en neige, ainsi que la moitié du sucre et la pincée de sel. Dans un second gros saladier, mélanger le reste du sucre avec les noisettes moulues, l'intérieur de la gousse de vanille et le zeste de citron râpé. Incorporer petit à petit les blancs d'œuf. Ajouter enfin le cognac, l'huile de noix et les raisins secs.

Abaisser la pâte en un rectangle d'environ 1 centimètre d'épaisseur et de la longueur d'un moule à cake, y étaler la farce, puis confectionner un rouleau. Placer ce roulé sur une plaque beurrée et laisser encore reposer une demi-heure. Glisser dans un four chauffé à près de 180°C, et faire cuire 50–60 minutes environ. Dix minutes avant la fin de la cuisson, sortir le gâteau du four, en badigeonner la surface avec du jaune d'œuf mélangé à de la crème, et saupoudrer de sucre grêle.