

La cuisine tchèque





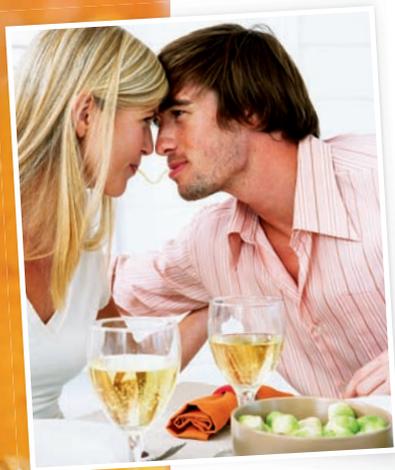
LES LIVRES DE CUISINE LES PLUS CÉLÈBRES

Le livre de cuisine maison ou le traité des plats gras et légers pour les filles de famille tchèques et moraves de 1826 par **Magdaléna Dobromila Rettigová**, une cuisinière légendaire. Le deuxième livre de cuisine tchèque célèbre a été écrit par **Marie Janků Sandtnerová** dont le *Livre de devis et recettes de cuisine* de 1924 est édité jusqu'à ce jour. Le premier livre de recettes publié aux Etats-Unis fut écrit par **Marie Rosická** en 1904 sous le titre *Le livre tchéco-américain de cuisine maison*.



L'AMOUR PASSE PAR L'ESTOMAC

C'est un des proverbes tchèques les plus populaires. En un mot, la clef du cœur du Tchéquie est déposée sur une assiette – et bien sûr, dans une chope de bière. En réalité, connaître la cuisine tchèque revient à connaître la vraie nature des Tchèques et des Moraves.



La cuisine tchèque est traditionnelle, elle a évolué pendant des siècles et a subi les influences des gastronomies des pays voisins. À l'époque de l'Empire Austro-Hongrois, il s'agissait principalement des cuisines autrichienne, hongroise et bavaroise, mais il faut noter que les cuisines des pays limitrophes empruntaient à leur tour aux traditions de la cuisine tchèque. Une cuisinière tchèque typique cuisinait toujours à partir des ingrédients obtenus à la force des bras – céréales, légumes secs, pommes de terre. Il en allait de même avec la viande – bœuf, porc, volaille se promenait dans la basse-cour, le gibier courait à travers les forêts environnantes, les poissons attendaient dans la rivière ou dans les étangs.

La nourriture et la cuisine ont toujours joué un grand rôle dans l'Histoire tchèque. Le premier livre de cuisine est paru en 1535 et J. A. Comenius a même décrit en détail l'équipement d'une cuisine de son époque dans son oeuvre *Orbis Pictus*.

La mondialisation a introduit la mode des fast food dans toute l'Europe, manger la même chose à travers le monde entier est devenu une tendance forte, même si une tradition nationale ne peut être enrayée. La cuisine tchèque, en particulier, ne s'est pas laissée influencer. Lorsque vous aborderez le sujet de la cuisine locale en République tchèque, la conversation débouchera très vite sur le thème «la façon dont le cuisinaient nos grand-mères». Les Tchèques sont conservateurs et c'est peut-être la raison pour laquelle ils ont sauvé une grande partie de ce que notre époque précipitée a balayé des cuisines du monde depuis longtemps. Dans les pages suivantes, nous essaierons de vous présenter cette fabuleuse cuisine d'une succulence céleste.

« BIEN MANGER ET BIEN BOIRE PROLONGENT LA VIE. »
« MANGER ET BOIRE MAINTIENNENT ENSEMBLE L'ÂME ET LE CORPS. »
« NE MANGE QU'À DEMI, NE BOIS QU'À DEMI. »
« DIEU A DONNÉ AUX GENS LA NOURRITURE, LE DIABLE LEUR A DONNÉ LE CUISINIER. »
« LA FAIM EST LE MEILLEUR CUISINIER. »
« LA FAIM N'EST QU'UNE SOIF DÉGUISÉE. »

LA SOUPE FAIT LE SOLDAT



Bramboračka – Soupe de pommes de terre

La soupe fait le soldat dit-on de mémoire d'homme dans les régions de la Bohême. Impossible d'imaginer la cuisine tchèque sans soupe, c'est une ouverture qui réchauffe, charme par son parfum et prépare les papilles gustatives aux plats suivants, c'est la porte endimanchée de l'empire tchèque typique.



Dršťková – Soupe aux tripes



La « **bramboračka** » (**soupe de pommes de terre**) est indiscutablement la reine des soupes tchèques. Dans chaque région, on la fait un brin différemment et la recette est souvent gardée comme un trésor de famille. C'est néanmoins toujours une symphonie de saveurs de terroir, de légumes-racines, champignons des bois aromatiques, et surtout de pommes de terre, avec un léger ton d'ail et un bouquet prononcé de marjolaine, reine des assaisonnements tchèques. Séjourner en République tchèque et ne pas goûter à la « **dršťková** » (**soupe aux tripes**), serait un péché impardonnable. On l'appelle « dépanneur » pour sa faculté légendaire de transformer l'estomac dévasté par l'alcool en une chambre douillette et coquette. Cet élixir est préparé à partir d'estomacs de bœuf finement hachés, dont il ne faut pas s'effrayer. Les intrépides seront récompensés par une saveur piquante de paprika et d'ail, couronnée une fois de plus par l'incontournable marjolaine. Et combien la bière flatte le palais après... »





Kulajda – soupe de pommes de terre, œufs, champignons, crème et aneth

Et la troisième spécialité : « **kyselo** ». Décidément, vous ne rencontrerez nulle part ailleurs une soupe au levain, pommes de terre, champignons des bois, crème supérieurement fine, légèrement acidulée, sentant bon les prés de montagne et les forêts de sapins. Dans certaines régions, à la place de la kyselo on prépare la « **kulajda** », une soupe forte et épaisse, à la crème, aux champignons des bois et à l'œuf qui ne doit y manquer. Ce serait une erreur de se priver des fanfares de la soupe qui invitent au repas.



Préparation de vermicelles

L'ALCHIMIE DES LIAISONS EN SOUPE

Œufs pochés : l'eau bouillante au vinaigre fait surgir une substance d'œuf moelleuse avec le jaune d'œuf liquide caché à l'intérieur

Mille sortes de quenelles : des hâtereaux les plus traditionnels jusqu'aux quenelles de semoule ou de levure

Vermicelles : cheveux d'ange, aux champignons, « célestines » – mais surtout en grande quantité !

D'AUTRES SOUPES TYPIQUES

« **Česnečka** » (soupe à l'ail) : une autre formule contre la tête lourde, ici on a fait forte, là encore plus forte !

« **Hovězí či slepičí vývar** » (bouillon de bœuf ou de poule) : les bouillons sont depuis toujours considérés comme un remède contre toutes les maladies, ils réchauffent, tonifient, réconfortent...

« **Čočková** » (soupe aux lentilles) : sentant bon l'ail et le lard, base de la table du Nouvel an – on dit qu'elle attire l'argent tout comme un aimant attire une aiguille

« **Gulášová** » (soupe de goulasch) : épaisse et forte pour tout amateur de soupes lunch

« **Kapří** » (soupe de carpe) : base de la table de réveillon, concentré de tout ce qui caractérise une bonne carpe

astuce

Où trouver la soupe tchèque ?

On reconnaît un bon restaurant à sa soupe. On la propose partout – essayez donc le restaurant U Buriánka à Blatňovice en Bohême de l'Est.

IL N'Y A PAS QUE LA VIANDE



Truite au beurre



Canard rôti au chou et knedlíky



L'importance de la viande dans la cuisine tchèque ne signifie pas qu'on n'y trouve pas suffisamment d'autres ingrédients. On cuisine une variété de légumes, légumineuses, céréales et champignons.

Le plat tchèque le plus réputé est sans doute la « **vepřová pečeně s knedlíkem a zelím** » (rôti de porc au chou et knedlíky).

Il prend de nombreuses formes, étant affectionné et maudit en même temps – à tort. En fait, les tendances actuelles de l'alimentation saine le jugent comme un plat très équilibré avec toutes les composantes nécessaires – mais il faut savoir quelle viande utiliser, comment le préparer sainement, le servir en proportion correcte. Outre le porc dont la cuisine tchèque sait travailler pratiquement toutes les parties, la volaille est également populaire, surtout la « **pečená kachna s knedlíkem a zelím** » (canard doré au chou et aux knedlíky), ainsi que le lapin et le gibier. Les plats à base de pommes de terre sont également typiques et très populaires, tels que le « **bramborák** » (galette à base de pommes de terre crues), surtout si elle est servie avec de la viande fumée.

Les amateurs de poissons d'eau douce y trouveront également leur compte : **sandre au cumin, truite au beurre, ou bien carpe bleue** – poisson lentement cuit, nappé de vinaigre – sont de vrais délices.



astuce

Somme toute, la carpe est surtout importante pendant les fêtes de Noël – elle est le plat de résistance du réveillon, panée dans la plupart des cas, accompagnée d'une des multiples variantes de salade de pommes de terre tchèque.

On rencontre également de plus en plus souvent des plats à base de légumes, surtout des variantes de **chou** qui caractérise bien la cuisine tchèque. Il est excellent en particulier lorsqu'il est préparé à l'étuvée. Vous ne pouvez manquer les plats de chou-fleur telle que l'excellente **cervelle de chou-fleur** ou bien les épinards accommodés à la tchèque, avec la saveur prononcée de l'ail, pourquoi pas simplement servis avec des pommes de terre et un œuf sur le plat.

Celui qui veut vraiment connaître la cuisine tchèque devra trouver un restaurant qui propose le « **čočka nakyselo** » (**lentilles aigrettes**) ou « **hrachová kaše** » (**purée de pois**), car c'est une tradition vraiment immortelle et absolument délicieuse.

Où trouver le poisson?

Les poissons d'eau douce font la fierté de la cuisine tchèque. Partez à leur recherche dans la région de poissons et d'étangs qu'est la Bohême du Sud. La meilleure adresse étant le restaurant Šupina à Třeboň. Ou bien rendez-vous à la Fête des pêcheurs de Třeboň, à la fin du mois d'août!



L'ABATTAGE À DOMICILE

L'abattage à domicile d'un cochon nourri affectueusement pendant toute l'année était une coutume courante auparavant. C'était un évènement social lié à de nombreuses traditions. Vous pouvez assister à un authentique abattage à domicile tchèque pendant une foire ou un marché de l'Avent. Le festin de porc dans les restaurants et auberges fait écho à cet abattage. Evènement riche en calories, mais inoubliable et très typique.

UNE NATION DE CUEILLEURS DE CHAMPIGNONS

Les Tchèques sont assurément cueilleurs plutôt que chasseurs. Par exemple, quête et cueillette de champignons sont une passion répandue et profonde. Il y a peu de nations qui soient prêtes à sortir un week-end en masse, à cinq heures du matin, dans une forêt humide et rôder à travers les buissons pendant plusieurs heures, tout ceci pour un résultat très incertain. On appelle ici les champignons des bois « la viande des pauvres ». Il n'est donc pas étonnant que la cuisine tchèque connaisse des dizaines de façons de préparer les champignons – sauces et goulasch de champignons, galettes, escalopes de champignons, terrine de champignons gratinée, omelettes aux champignons, tartes, knedlíky...



Carpe de Noël à la salade de pommes de terre

KNEDLÍKY À PERTE DE VUE

Si la cuisine tchèque possède un point central, quelque chose d'exclusif et d'unique, c'est décidément son accompagnement le plus répandu : le knedlík. C'est la pierre de touche de tout cuisinier, mais aussi de toute mère de famille.

Les recettes se transmettent de génération en génération. Outre la bière, les Tchèques sont les rois des knedlíky, dont ils savent apprécier la qualité.

Le patriarche des knedlíky tchèques est le «**knedlík houskový**». La pâte levée est enrichie de dés de pain blanc. Simple? Détrompez-vous, c'est un véritable piège culinaire. Un bon knedlík doit être léger comme une bouffée d'air, moelleux comme un oreiller et suffisamment vapoureux pour pouvoir être coupé d'une légère pression de fourchette, il doit avoir une surface irrégulière et poreuse pour pouvoir s'imprégner de sauce ou de graisse. Il y a tant de règles à respecter... La farine doit être aérée à température ambiante, le pain blanc vieux de deux jours, le lait légèrement tiède, le knedlík doit tourbillonner dans la cuisson, être transpercé d'une fourchette à la fin de la cuisson et badigeonné d'huile... mais quand on le réussit, c'est le repas des dieux. Ce knedlík a d'innombrables descendants et cousins. Le plus célèbre d'entre eux étant «**knedlík bramborový**» à base de pommes de terre. Les pommes de terre cuites râpées, travaillées en pâte avec farine et semoule, mises délicatement dans de l'eau bouillante, coupées immédiatement à la fin de la cuisson...

Canard rôti avec une farandole de knedlíky





« Quiconque tentera de préparer le knedlík ailleurs qu'en République tchèque, échouera. »

SUR L'ORIGINE DU KNEDLÍK

Nous ne savons pas où a été cuit le premier knedlík. C'était sûrement quelque part en Europe centrale. On dit qu'en 1266 déjà, la femme du maire de Deggendorf a mis en fuite un espion de Přemysl Otakar II, roi de Bohême, en lui jetant des knedlíky sur la tête. Les knedlíky sont même mentionnés dans l'œuvre du réformateur tchèque Jean Hus (fin XIV^e / début XV^e siècles). Toutefois, il ne peut y avoir le moindre doute sur le pays dans lequel le knedlík s'est acclimaté.



Les knedlíky sont fabriqués en République tchèque de dizaines de façons. Vous ne devriez surtout pas manquer le « **knedlík chlupatý** » (**velu**). Le knedlík velu n'a naturellement aucun pelage, on l'appelle ainsi pour sa surface superbement irrégulière – ce sont de petites boules de pâte de pommes de terre. Le secret réside dans les pommes de terre, râpées crues, auxquelles on ajoute parfois une moitié de pommes de terre cuites. On obtient ainsi les « **bosáky** », très chauds et terriblement bons.

Le knedlík est un phénomène tchèque. Une légende dit que quiconque tentera de préparer le knedlík ailleurs qu'en République tchèque, échouera. Alors, goûtez-en à satiété.

KNEDLÍK COMME PLAT DE RÉSISTANCE

Ce qui était jadis « le repas du pauvre », figure de nos jours sur les cartes des restaurants les plus réputés. Demandez absolument les knedlíky aux œufs ou à l'échalote ou frits aux champignons des bois. Les « **knedlíky plněné uzeným masem** » (**farcis de viande fumée**) vous laisseront également une impression inoubliable.



- « **Karlovarský knedlík** » (**de Carlsbad**) : une variante fabuleuse de knedlík au pain blanc en pâte non levée affinée de blancs d'œuf en neige et d'herbes – les connaisseurs le cuisent enveloppé dans un napperon
- « **Špekový knedlík** » : délicatesse en boule, à base de lard frit croustillant et de pain blanc
- « **Celozrný knedlík** » : variante légère et saine, faite de farine d'épeautre et de riz soufflé, moins courante, mais qui enchante le palais
- « **Houbový knedlík** » : aux champignons des bois aux merveilleux arômes et légers, surtout en accompagnement du gibier

LA SAUCE EST UN PHÉNOMÈNE TCHÈQUE



Svíčková – Filet de bœuf à la crème



Si vous cherchez ce qui différencie le plus la cuisine tchèque des autres cuisines, vous allez immanquablement trouver les sauces.

Si vous pouviez jeter un coup d'œil à l'intérieur d'un ménage tchèque typique, vous trouveriez probablement une famille consommant un plat en sauce. Une sauce épaisse, probablement à la crème, épicée, prononcée et surtout – abondante. Pas besoin de beaucoup de viande, mais les knedlíky nappés généreusement de sauce sont appréciés de nombreux Tchèques. On pourrait même avancer que les sauces ont davantage la cote que les knedlíky, car on les mange souvent avec des pommes de terre, du riz, des pâtes ou simplement avec du pain.

LES SAUCES AUX MILLE SAVEURS

«**Houbová**» : aux champignons des bois, avec ou sans crème, des champignons frais ou séchés, c'est toujours la saveur douce des clairières ensoleillées.

«**Znojmská**» : acidulée, construite autour de la saveur des cornichons aigre-doux

«**Křenová**» : sauce à la crème et au raifort râpé, à la saveur et à l'arôme admirablement expressifs

«**Švestková**» : combinaison unique de confiture de prunes et de vin rouge sec avec des notes de cannelle et de gingembre, teinte de rhum, accompagnant à merveille les viandes rouges



Sauce aux pruneaux

Pour préparer une bonne sauce au goût prononcé, il ne suffit pas de savoir cuisiner. Le cuisinier ne doit pas manquer de sens des mariages d'ingrédients et doit avoir la capacité de distinguer les valeurs gustatives les plus fines. Il s'agit souvent d'une pincée infime d'épices ou autre ingrédient, d'une botte secrète héritée du passé lointain. Une bonne sauce tchèque doit être onctueuse, brillante, d'une saveur parfaitement équilibrée. Quelle est donc la plus célèbre ? C'est décidément la «**svíčková na smetaně**» (**filet de bœuf à la crème**).

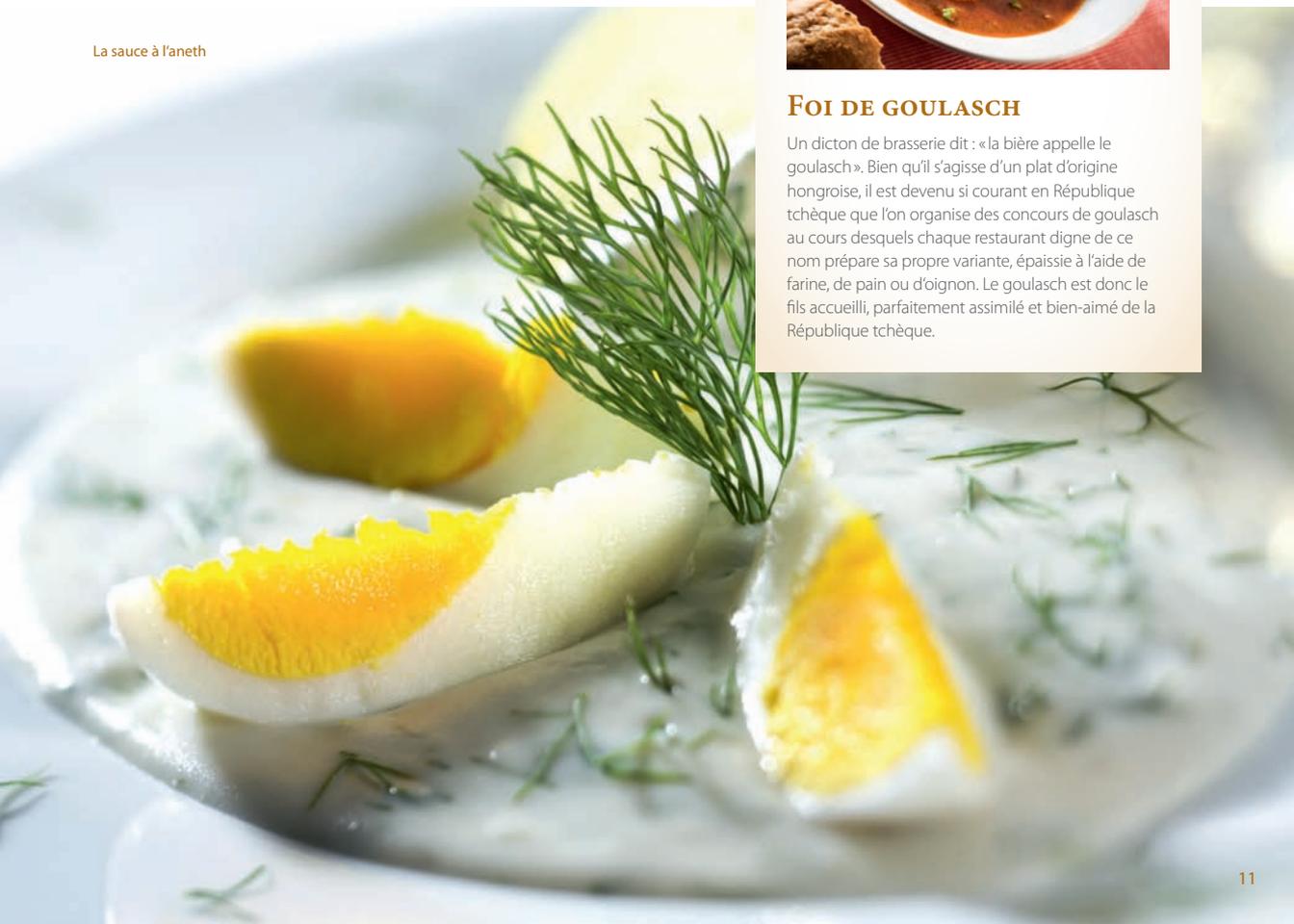
C'est la pierre angulaire de la cuisine tchèque, héritage familial, qui décide du renom du maître de l'art culinaire.

Il doit y avoir des tons clairs de légumes-racine, une saveur fine, mais nette de viande et de crème, une touche de feuille de laurier, une acescence presque imperceptible, pas trop lisse... Impossible de la décrire en vers ou en prose, il faut y goûter. Ce fleuron des sauces tchèques doit être servi correctement avec une rondelle de citron couverte d'ailles confites.

Autre sauce typique : « **rajská** » (**sauce de tomates**). Les amateurs de cette sauce légèrement sucrée et assaisonnée d'épices brunes, sont en perpétuelle controverse. Faut-il y ajouter une pincée de cannelle, du pain d'épice râpé, ou bien un brin de thym ? Les camps implacables ne se mettront jamais d'accord. Néanmoins, toutes les variantes surprennent par leurs saveurs non traditionnelles.

La troisième sauce est « **koprová** » (**sauce à l'aneth**). Un des sommets les plus curieux et expressifs de la cuisine tchèque. Cette sauce à la crème, discrètement aigre-douce, très riche en arômes, rend honneur à la plante la plus riche en arôme des jardinets tchèques, l'aneth. Celui qui la trouvera à son goût, voudra aller la chercher au bout du monde (et terminera son pèlerinage en République tchèque, bien sûr).

La sauce à l'aneth



FANTAISIE SUCRÉE

« **Černá omáčka** » (**sauce noire**) est une preuve de l'esprit inventif des mères de famille tchèques. La saveur inimitable de pain d'épices râpé et de fruits secs, avec une note de légumes et de bière brune légèrement amère, est une spécialité de Noël tchèque, dont on nappe le poisson cuit ou la brioche sucrée classique.



FOI DE GOULASCH

Un dicton de brasserie dit : « la bière appelle le goulasch ». Bien qu'il s'agisse d'un plat d'origine hongroise, il est devenu si courant en République tchèque que l'on organise des concours de goulasch au cours desquels chaque restaurant digne de ce nom prépare sa propre variante, épaissie à l'aide de farine, de pain ou d'oignon. Le goulasch est donc le fils accueilli, parfaitement assimilé et bien-aimé de la République tchèque.

BIÈRE OU VIN ?



astuce

La bière de sa naissance à la bonde

En plus de la visite d'une taverne, l'excursion dans une brasserie laissera aussi une impression inoubliable, par exemple dans celle de Velké Popovice près de Prague (www.kozel.cz), où l'on vous fera voir la fabrication de **Velkopopovický Kozel (Le bouc)** et visiter la brasserie typique **Kozlovna**, ou la brasserie **Chodovar** à Chodová Planá près de Mariánské Lázně (Marienbad) (www.chodovar.cz). La visite du plus grand musée de la bière **Le temple de la bière et du houblon** à Žatec en Bohême de l'Ouest sera à coup sûr passionnante (www.chchp.cz). Avec un peu de chance, vous pourrez participer à la fête du houblon Chmelfest ou Dočesná.

Où peut-on trouver la meilleure bière pression ?

Une quantité innombrable de brasseries se disputent cet honneur. Essayez par exemple le restaurant Purkmistr – Pivovarský dvůr à Plzeň (Pilsen).



La bière est la grande favorite en République tchèque, mais le vin est en train de la rattraper. La relation des Tchèques avec la bière, leur boisson nationale et « le pain liquide », est solide et chaleureuse. Séjourner en Bohême et ne pas visiter une brasserie au moins une fois serait un faux-pas, car en République tchèque, la brasserie est depuis toujours la tribune de la sagesse populaire. La bière tchèque est réputée et honorée à travers le monde entier, mais le plus important, c'est qu'elle est excellente !

Il ne s'agit pas seulement de la qualité garantie des marques les plus célèbres, **Pilsner Urquell** et **Budweiser Budvar**, car presque 500 autres marques sont fabriquées en Bohême et en Moravie, certaines dans de toutes petites brasseries familiales ! Chacune d'entre elles est différente, originale et intéressante.



Dočesná – Fête de la cueillette du houblon à Žatec



Le vin a lui aussi une longue tradition en Bohême et surtout en Moravie. On y cultive beaucoup de cépages d'origine tels que les **Aurelius**, **Pálava**, **Mopr** blancs ou **André** rouge. Les vins y sont variés, surprenants, riches, au caractère prononcé. Puisque nous parlons des expériences gastronomiques, la visite d'une cave morave typique à l'atmosphère inoubliable, musique allègre et chant chaleureux, et surtout une dégustation de trésors vinicoles, en est une des plus fortes.

Et si on veut quelque chose de plus fort encore il y a deux bijoux du pays : la « **slivovice** », eau-de-vie de prunes, distillée avec amour et soin développée au fil des siècles, ou la « **Becherovka** », liqueur composée de trente-deux herbes et épices.

La République tchèque a aussi sa spécialité non-alcoolisée : la traditionnelle « **Kofola** », mise au point en 1959 pour contrebalancer les différents cocas étrangers qu'elle concurrence toujours avec succès. Dégustez-la où vous voulez, le mieux étant de faire comme les Tchèques le préfèrent : servie à la pression.



Fête des caves ouvertes en Moravie du Sud

astuce

Les routes du vin

Vous pourrez goûter les vins directement sur leurs lieux de naissance, en l'agrémentant par un voyage en vélo, car la Moravie du Sud est dotée de **pistes cyclables** traversant les vignobles et les caves les plus réputées (mvs.timetree.eu). Vous pourrez dresser la carte des rosés de Moravie pendant les **Dny růžových vín (la Semaine des rosés)** à Mikulov (www.wineofczechrepublic.cz), et vivre une atmosphère des plus originales avec un cortège historique et un tournoi pendant la fête des vendanges à Znojmo **Znojenské historické vinobraní** (www.znojemskevinobrani.cz).



LA CUISINE FROIDE EST LA MEILLEURE POUR ACCOMPAGNER LA BIÈRE

La cuisine tchèque n'a jamais vraiment eu de faibles pour les entrées froides classiques. En effet, la soupe occupe encore aujourd'hui la première place. Cela ne signifie toutefois pas que la cuisine froide tchèque est pauvre, bien au contraire. **Les gourmandises accompagnant la bière** sont sans doute les plus importantes et les plus variées.



Visiter une bonne brasserie et s'y laisser impressionner par la quantité et l'esprit inventif des encas qui se mêlent à merveille à la saveur légèrement amère du trésor national tchèque, est l'un des meilleurs moyens de découvrir la cuisine tchèque. Il s'agit surtout des « **utopeneci** » : « les noyés », petites saucisses au lard marinées au moins deux semaines dans un bain de vinaigre avec beaucoup d'oignon. Les autres ingrédients et aromates sont aussi secrets que des plans de bataille, la saveur diffère donc un peu de taverne en taverne, mais reste singulièrement et rudement délicieuse. Qu'est-ce que la saucisse au lard ? Une charcuterie à chair ferme et élastique à la fois, à forte proportion de viande aromatique, juteuse et légèrement salée, avec des morceaux de lard fumé.

Utopenec : « Le noyé », saucisse marinée dans le vinaigre





Fromage Hermelín mariné

Le «**nakládany hermelín**» suit tout de suite après – fromage à la croûte dite «fleurie», mariné assez longtemps dans de l’huile avec de l’oignon et du piment fort, tendre comme la rosée, et bien sûr l’incontournable et diablement délicate «**tlačénka s octem a cibulí**», petits morceaux de porc ou de volaille dans la gelée de tissus fibreux fondus.

Une place tout à fait particulière est attribuée aux délices de poissons : d’excellents «**zavináče**», paupiettes de poisson marinées avec des légumes dans de la vinaigrette, ou «**matjesy**», harengs saurs marinés dans l’huile ou «**pečenáče**», filets de poisson frits marinés dans la vinaigrette. Ce sont justement ces petits délices présentés sur les assiettes ou sur une planche à découper qui, tout comme la bonne bière, font l’atmosphère d’une auberge tchèque, parfois animée par un accordéoniste jouant des morceaux populaires enjoués, car les Tchèques savent que la bière flatte doublement le palais lorsqu’elle est accompagnée de nourriture.



LE DÉLICE LE PLUS RICHE EN ARÔMES

Depuis la moitié du XV^e siècle, on fabrique, à Loštice près d’Olomouc, les prénommées «**olomoucké tvarůžky**». Les petits ronds jaunes de fromage affiné à pâte molle et à l’odeur pénétrante sont produits à partir de fromage frais sans additif, sans utilisation d’autres conservateurs que le sel. Ils contiennent à peine 1 % de matière grasse, ce qui en fait la gourmandise la plus saine et la plus populaire pour accompagner la bière, et qui est aussi protégée par l’Union européenne. Ce fromage a même un musée expliquant son histoire et son procédé de fabrication traditionnelle de celui-là.



OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY, PETITS CANAPÉS : UNE INVENTION TCHÈQUE

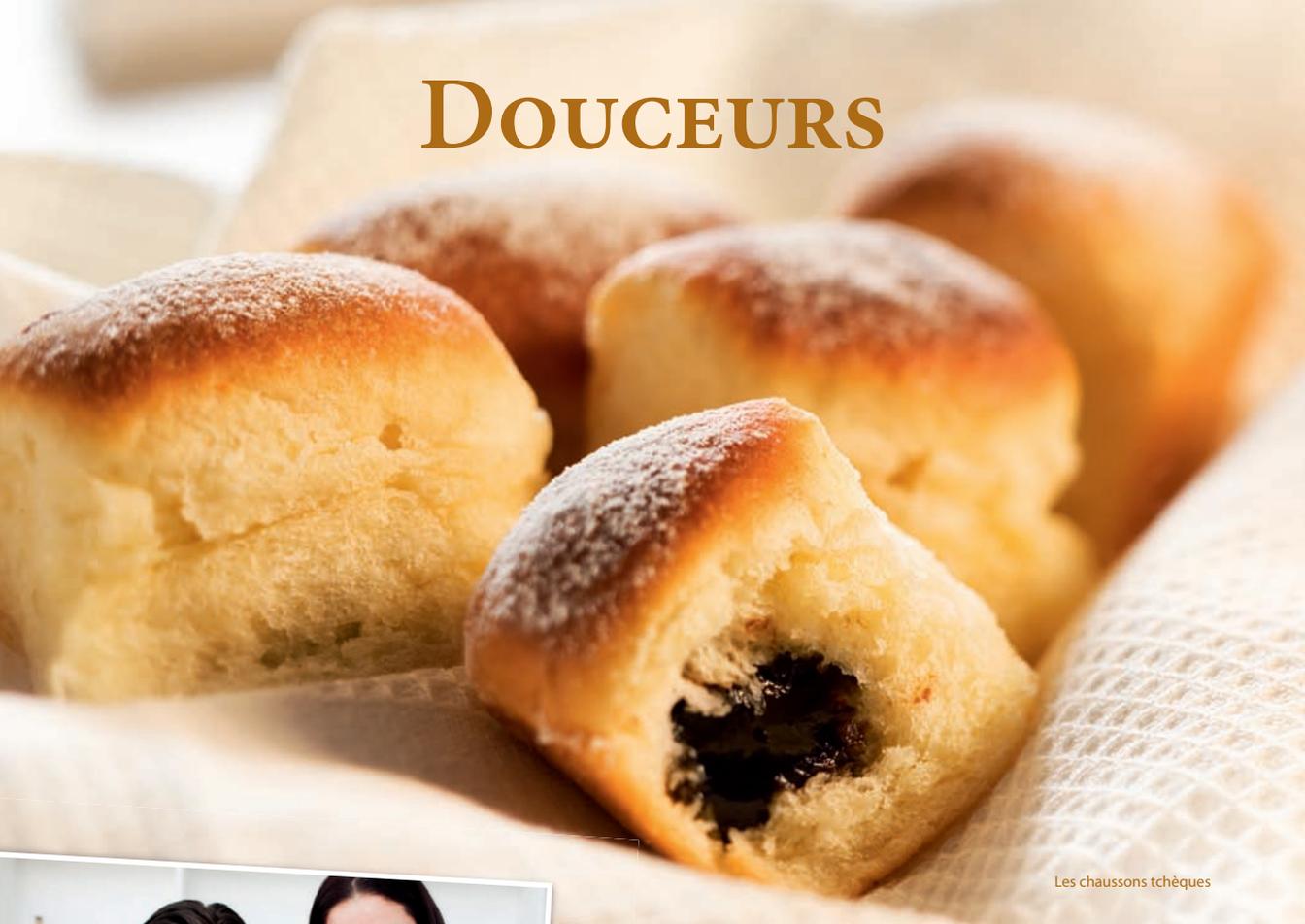
C’est le pâtissier Jan Paukert qui fut le premier à fabriquer ces «**obložené chlebíčky**» vers 1916. La tranche de pain de mie beurrée ou recouverte de salade de pommes de terre, surplombée de charcuterie ou de viande et de légumes reste à ce jour un emblème des fêtes familiales et de la restauration rapide. Canapés au jambon, à l’œuf et au caviar, au saucisson hongrois, au rosbif, la variété des saveurs est infinie. Vous pourrez goûter les petits canapés Paukert authentiques dans la pâtisserie du même nom à Prague.



Dans quelle brasserie se rendre?

Vous pourrez vivre l’atmosphère typique d’une brasserie tchèque avec des gourmandises fabuleuses pour accompagner la bière au restaurant Černý Orel à Kroměříž, Moravie de l’Est.

DOUCEURS



Les chaussons tchèques



« Les tartes ont une forme différente dans chaque région de la Bohême et de la Moravie. »



Si la cuisine tchèque possède une diversité infinie dans un domaine, c'est précisément dans les plats sucrés. À la différence de la plupart des autres cuisines, il n'est pas étonnant de voir un plat sucré servi comme plat de résistance. La pâtisserie notamment est devenue un vrai sport national, toute mère de famille s'enorgueillissant de sa propre variante de chaussons, tartes ou confiseries de Noël.

« **Buchty** », les chaussons sont le plat sucré tchèque le plus célèbre qui apparaît même dans les contes de fée. Le cœur palpite de joie et l'âme se réjouit à la vue d'un plat de chaussons en pâte levée, somptueusement dorés, au parfum irrésistible, saupoudrés de sucre. On ne voit pas à travers un chausson, dit-on en République tchèque ; le contenu complétant le concert des saveurs réserve donc toujours une surprise. Le grand classique est le chausson au pavot, aux « povidla » (pâte à tartiner aux pruneaux), ou au fromage frais sucré.

Contrairement aux chaussons, les **tartes** ont une forme différente dans chaque région de la Bohême et de la Moravie. Celles de Chodsko en Bohême de l'Ouest et celles de Valašsko en Moravie du Nord sont également réputées. Taille, contenu ou décoration varient de région en région.



Les knedlíky aux fruits

Le troisième phénomène : « **ovocné knedlíky** », **knedlíky aux fruits**. Qu'ils soient en pâte de fromage frais ou en pâte levée, ce sont toujours des bijoux mousseux recelant fruits ou confitures chauds. Le saupoudrage de cette friandise est très important – fromage frais, chapelure rissolée, pain d'épices – liés avec du sucre et du beurre constituent un tout harmonieux à faire frémir les papilles. Les Tchèques aiment les **fruits** des bois aussi bien que des jardins, surtout les prunes. On sèche les fruits pour obtenir de délicieux fruits secs, avec lesquels on fait soufflés de riz, charlottes ; on les sert aussi avec du fromage frais ou du sucre.



LES FRUITS UNIQUES

Le cormier est une sorte d'alisier qui donne des fruits juteux aigre-doux de la taille d'une petite pomme. Les plats et les eaux-de-vie issus de ce fruit font partie de l'héritage de la région de Moravie. Au village de Tvarožná Lhota qui possède le Musée de la corne, on organise régulièrement une Fête de la corne en avril, tandis qu'à Travičná, on organise Oskerušobraní, la Fête de la cueillette de la corne, en septembre.

LES DOUCEURS LOCALES À TRAVERS LA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

« **Hořické trubičky** », les **sacristains de Hořice** exquis et réputés, nés au pied des Monts des Géants, « **medové uši** », les **oreilles au miel** épicées de Štramberk en Moravie, « **lázeňské oplatky** », **gauffres thermales** de Karlovy Vary, « **perník** », **pain d'épices** légendaire de Pardubice...

astuce

« **Dukátové buchtičky** », **petits chaussons ducat dans un lavoir**

Le restaurant Stará prádelna (Au vieux lavoir) se prévaut du certificat Czech Specials, en proposant un plat sucré traditionnel tchèque, « **buchtičky s vanilkovým šodó** », **petits chaussons ducat à la crème anglaise** dans le décor ravissant d'une pièce voûtée en pierres, située en plein cœur de Prague. Vous y vivrez l'ambiance d'une taverne classique du pays.

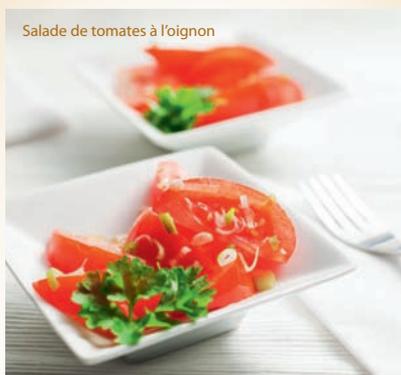
Les chaussons de Holašovice

Ce village tchèque qui est sans doute le plus beau (protégé par l'UNESCO) organise chaque année en juillet Selské slavnosti, une fête paysanne ayant au programme le concours du meilleur chausson de la Bohême du Sud.

LA TRADITION SAINNE EST DE RETOUR



Salade de tomates à l'oignon



SALADES DE LÉGUMES À LA TCHÈQUE

La cuisine tchèque classique est composée de salades plutôt petites, servies en bol, principalement en accompagnement des plats de résistance. Elles se préparent aussi bien à partir de légumes frais que de légumes en conserve. Les plus connues :

Salade de chou au raifort, souvent agrémentée d'oignon et de pomme

Choucroute en salade, au cumin avec une pincée d'aneth, souvent servie avec des pommes

Salade de laitue, dans un bain aigre-doux simple

Salade de concombres frais râpés

Salade de carottes, aux pommes et jus de citron

Salade de tomates et d'oignons, dans un bain de vinaigre

Le vent frais d'une alimentation rationnelle et saine souffle à travers le monde et bien sûr, son courant pénètre aussi en République tchèque. Les Tchèques et Moraves constatent avec surprise qu'ils ne sont pas contraints d'inventer quoi que ce soit, que tout a déjà été inventé et qu'il leur suffit de feuilletter les notes culinaires de leurs grand-mères, de respecter les saisons de l'année, et de manger ce qui vient de pousser et de mûrir et surtout de ne pas acheter des aliments sans réfléchir.

Les foires de produits de ferme se multiplient, les légumes poussent dans les jardins, les produits oubliés ou apparemment non traditionnels semblent également revenir – lentilles, pois, betterave, asperge, veau, et même escargots dont la préparation a une tradition séculaire surprenante en Bohême. Les cuisiniers tchèques redécouvrent le millet noir ou moulu, la farine d'épeautre et l'orge perlé.

«Houbový kuba», Orge perlé aux champignons des bois



Ainsi les plats traditionnels oubliés de nos ancêtres réapparaissent sur les tables tchèques – par exemple le « **kuba** », champignons des bois aromatiques et croustillants gratinés à l'orge perlé et au bacon, la **purée de millet noir** saupoudré de sucre et de cannelle, « **chou de chou-rave**, **farce de Pâques aux jeunes orties** ou « **pučálka** », pois germés sautés au beurre, comme sortis d'un manuel de cuisine moderne, ou bien « **zelnáky** », galettes de farine, fritons et chou, cuites sur une plaque et incroyablement délicieuses. La gamme des desserts est enrichie de « **bramborové šišky s mákem** », quenelles de pommes de terre saupoudrées de pavot sucré...



Il se trouve que les plats dits des pauvres n'étaient pas que le sort culinaire de la misère, mais aussi des principes sages d'une alimentation équilibrée.

Le Moyen-Age vécu

Vous pourrez revivre les traditions de la cuisine tchèque en remontant jusqu'au Moyen-Age dans une ambiance authentique avec un service original comme d'époque dans l'une des tavernes médiévales.

Taverne médiévale **ANNO DOMINI 1471** Praha (www.ad-1471.cz)

Středověká krčma Husinec (www.krcma.org)

Středověká krčma Dětenice (www.krcmadetenice.cz)

Festivités et fêtes gastronomiques

Vous pourrez admirer la diversité de la cuisine tchèque, sa tradition et ses dernières tendances lors de nombreux événements gastronomiques.

Prague Food Festival (www.praguefoodfestival.cz) : fin mai dans les endroits attractifs de Prague

Ryba z Čech, Poisson de Bohême (www.rybazcech.cz) : de juillet à août à Prague, Brno et Klokočná

Chřestfest, Fête de l'asperge (www.chrestfest.cz) : en mai à Prague et Brno



« Zelnáky », Galettes de chou





OÙ TROUVER LA CUISINE TCHÈQUE

Pour pouvoir goûter tout ce qui vient d'être décrit dans les pages précédentes dans une qualité optimale, une atmosphère originale, avec un service obligeant, vous devrez bénéficier d'un bon conseil et d'une recommandation.

Il ne serait pas correct de vous faire croire que vous serez ravis d'être entrés dans n'importe quel restaurant. L'agence CzechTourism échafaude depuis plusieurs années le projet appelé «**Goûtez à la République tchèque – Czech Specials**» qui vous permettra d'organiser un rendez-vous de choix et de déguster une gastronomie tchèque de qualité. Les restaurants qui ont obtenu le certificat **Czech Specials** offrent une garantie de qualité et de professionnalisme. Vous les trouverez dans les endroits touristiques attractifs où vous goûterez non seulement aux plats nationaux, mais aussi aux spécialités régionales. En fait, tout est une question de goût...



LES RESTAURANTS SONT DIVISÉS EN TROIS CATÉGORIES POUR FACILITER LE CHOIX :



CS FAMILY : des plats visuellement attrayants, nourrissants et délicats, préparés à partir de produits tchèques de qualité. Ici, les enfants sont à l'honneur puisqu'on leur propose une large gamme de plats variés, en portions raisonnables et sous des appellations intéressantes.



CS LIGHT : plats sains et faciles à digérer, préparés à partir de produits tchèques de qualité, composés principalement de salades, de poissons et de légumes. Dans ces restaurants, vous pourrez constater que la cuisine tchèque typique est en parfaite harmonie avec les tendances actuelles prônant une alimentation saine!



CS REGIONAL : spécialités typiques des différentes régions et différents territoires de la République tchèque, préparées à partir de matières premières et de produits régionaux. La tradition gastronomique de nos ancêtres avec un conditionnement moderne.



LES RESTAURANTS DE CHARME CERTIFIÉS CZECH SPECIALS



UN INTÉRIEUR MODERNE UNIQUE

Noem Arch, Brno : À l'intérieur d'une arche naviguant sur un océan immense, vous pourrez goûter des morceaux délicats de la cuisine tchèque, préparés selon une gastronomie trendy, dans un esprit peu banal. Nous vous recommandons surtout : le **blanc de canard au chou à l'oignon**, aux **fruits des bois** et le **soufflé de fritons** ou le **gigot de chevreuil entrelardé au vin**, aux **knedlíky** et au **millet**, ou le **médailon de filet de bœuf** et **bajoue confite à la purée de céleri** à la **vanille**.

L'AMBIANCE VIEUX-TCHÈQUE

Dačický, un restaurant vieux-tchèque à Kutná Hora :

Dans un décor de style, entouré de revêtements et de meubles en bois offrant un caractère hospitalier, vous goûterez des spécialités traditionnelles tchèques connues et moins connues, telles que le **blanc d'oie fumé à la salade de poires**, le **goulasch de sanglier aux knedlíky** de pain d'épices ou les **framboises aurum foliatum**, dessert décoré d'une feuille d'or 23 carats. Vous pourrez également goûter des spécialités issues de la cuisine moléculaire...



UN DÉCOR ORIGINAL TEINT D'HISTOIRE

U dělové koule à Jičín : L'intérieur décoré d'une exposition miniature d'objets militaires, installée en coopération avec le musée local, vous invitera à remonter le temps jusqu'à la période austro-hongroise. Vous ne devriez pas négliger la **réputée sauce aux pruneaux et au pain d'épices**, l'excellente **soupe de canard aux quenelles de pain blanc**, la **cuisse de lapin à la bière**, le **canard rôti**, le **filet de bœuf selon Maman**, les **morceaux de porc à l'ail rôtis au four**... En dessert, prenez le **knedlíky** de pâte levée aux myrtilles ou le « **strudel** », tarte aux pommes faite maison.



Vous trouverez d'autres restaurants sur le site www.czechspecials.cz

NE MANQUEZ PAS UNE VISITE DES ENDROITS QUE NOUS MENTIONNONS DANS LES CHAPITRES PRÉCÉDENTS



- | | | | |
|----|-----------------|----|--------------------------|
| 1 | Praha | 12 | Loštice |
| 2 | Brno | 13 | Holašovice |
| 3 | Blatňovice | 14 | Hořice |
| 4 | Třeboň | 15 | Štramberk |
| 5 | Žatec | 16 | Karlovy Vary |
| 6 | Plzeň | 17 | Pardubice |
| 7 | Mariánské Lázně | 18 | Travičná, Tvarožná Lhota |
| 8 | Mikulov | 19 | Husinec |
| 9 | Znojmo | 20 | Dětenice |
| 10 | Kroměříž | 21 | Kutná Hora |
| 11 | Olomouc | 22 | Jičín |



Présentation touristique officielle
de la République tchèque
www.czechtourism.com
www.czechspecials.cz

Malgré le soin apporté à ce document les
informations sont susceptibles de varier.

Édité par CzechTourism ©
Texte : Rostislav Křivánek
Photos : Vít Mádr, istockphoto.com,
SUNDAYPHOTO EUROPE a.s.
Traduction : Skřivánek, s.r.o.
Design : Cyril & Metoděj, s.r.o.
Année : 2012

WELCOME TO THE PLACE WHERE FASCINATING HISTORY MEETS HOSPITALITY

- 12 sites under the UNESCO World Heritage
- The Czech Republic is home to more than 450 brands of beer
- Benefit from Prague's reputation as a top bargain destination

Fly to Prague



www.czechairlines.com

Cliquez et envolez-vous!

Les meilleurs prix sur
www.czechairlines.com

