La cuisine en République Tchèque

« Dobrou Chut » qui veut dire « Bon appétit en Tchèque »

C'est une cuisine plutôt consistante. Bien souvent on se contente d'un seul plat, souvent sans pain.

Voici ceux que vous rencontrez le plus souvent.

Le plat de base est le knedio-zelo vepro - Le knedio, ce sont des boulettes de pommes de terre.
Le zelo, c'est le chou - Le vepro, la viande de porc.
On accommode couramment les plats de cumin, de bacon et de sel en abondance, et on arrose les repas de bière.

Le déjeuner (obed) est le principal repas de la journée.
La journée commençant très tôt, il est courant de s'attabler dès 11h30.

Voici quelques noms de plats couramment répandus.
Clebicky sont des sandwiches que vous trouverez partout. Ils sont garnis au jambon, poisson, salami, œufs et fromage.
Veprovy rizek est une escalope de porc frite (schnitzel) et est d'habitude accompagnée par des pommes de terre chaudes et une salade froide de pommes de terre avec du citron.
Le svickova na smetane, un rôti de bœuf à la crème, servi avec des airelles et de la crème fouettée.
Klobasy ou klobésové party, sont des saucisses grillées, elles sont servies avec la moutarde dans la rue.
Pecene kachna, un plat de canard rôti avec des knedliky et du chou rouge.
Les bramborak, ce sont des galettes de pommes de terre, frites et parfumées à la marjolaine.

Les poissons :

Les Tchèques apprécient carpe (kapr) ou la truite (pstruh).
Smazeny kapr s bramborovym, c'est le repas traditionnel de Noël. Il s'agit d'une carpe panée avec une salade de pommes de terre.

Les légumes :

Les Thèques prisent peu les légumes, à la grande exception, de la pomme de terre, servie en accompagnement de la grande majorité des plats.
Les knedlky, spécialité servie en accompagnement, préparées à base de farine, œufs, levure et pains rassis. Elles sont cuites à l'eau puis coupées en rondelles.
Voici quelques noms de légumes :
-okurkovy salat(salade de concombres) - brambovy salat (salade de pommes de terre)
-hrasek(petits pois) - fazole(haricots) - spenat(épinards) - hlavkovy salat(laitue) - hranolky(pommes frites).

Les charcuteries et soupes :

Predkrmy(hors-d'œuvre) : parmi les entrées , le célèbre jambon de Prague(prazska sunka).
Jirtrnice (boudin de porc) et le moravske klobasy(saucisson de Moravie) ont fait la renommée de la gastronomie Thèque. Sans oublier le husi' ja'tra na cibulce,(foie d'oie aux oignons).
Les potages sont appelés Polévky - la soupe aux tripes (drstkova) - la soupe aux choux et au lard (zelnacka) ou plus léger, le consommé de bœuf (hovezi polévka).

Les viandes :

A part le bœuf et la viande de porc généralement fumée lesThèques sont grands amateurs de volailles(druber), de gibiers(szerina) et d'oie(husa) :les meilleures viennent de Libusa gavées elles atteignent parfois 12 kilos. Les lièvres (zajic) sont eux à taille remarquable comparés à ceux que l'on chasse en Europe Occidentale.
Hovezi(bœuf) - veprové(porc) - leleci(veau) - skopové(mouton) - kure(poulet) - husa(oie) - kachna(canard).

Les desserts :

Les fameux kolaches aux fruits

Les desserts (moucnikys) :les gâteaux ont un lien de parenté avec leurs voisins viennois, à savoir le sacheort (gâteau au chocolat) - jablkovy za-vin(strudel) - kolalaches(tartes aux fruits et graines de pavot).
Sinon, parmi les « originaux » :vetriik(choux à la crème vanille chantilly - kokosky(sablés au coco avec confiture) - vdolky(beignets) - livance(petites crêpes à la confiture) - les fameux kolaches aux fruits - les knedily .dessert très populaire, fourrées au sucre et à la compote de fruits(des prunes de préférence), elles font le bonheur du palais.

Les knedily

Les boissons tcheques

La Bière

Là où on brasse de la bière, tout va bien dans les chaumières...

La bière fait partie des boissons les plus anciennes que l'homme connaît. En Bohême, l'on a toujours brassé de la bière avec de l'eau, du houblon et du malt et pratiquement tous ceux qui en avaient l'occasion et qui avaient les matières premières pouvaient en brasser, c'est à dire avant tout les seigneurs féodaux et les clercs. Au 13ème siècle, de nombreuses villes royales furent fondées avec différents privilèges, dont le plus important était justement le droit de brasser. Dès le 14ème siècle, les activités de brasseur et de malteur se détachèrent l'une de l'autre et leurs corporations indépendantes furent par la suite créées.

...là où on boit de la bière, on vit pépère!

Que la bière tchèque soit la meilleure du monde, il n'en est plus même besoin de convaincre personne de nos jours. Et celui qui ne le croit pas devrait alors la goûter. Elle se distingue des bières étrangères par une plus grande plénitude, une plus grande amertume et elle vous donne principalement le sentiment, que vous devriez en prendre une autre. Le marché tchèque brille également par sa très grande variété. Il existe sur le marché, en dehors de marques connues comme **Pilsner Urquell , Budweiser ou Staropramen** un grand nombre de marques locales avec leur goût spécifique. Dans le passé, par exemple au 18ème siècle, il y en avait plus de 1200, aujourd'hui il y en a environ 50. Vous pouvez visiter la plupart d'entre elles et goûter directement la bière à la brasserie. Il y a en dehors de cela plus de deux dizaines de mini brasseries faisant office de restaurant où vous pourrez la plupart du temps suivre la fabrication de la bière tout en la consommant. La plus connue d'entre elles est sans doute la brasserie **U Fleků**, qui fabrique de la bière depuis 1499.

Ceux qui seraient intéressés par la fabrication de la bière peuvent se familiariser avec sa fabrication, son histoire et ses traditions dans les musées de la brasserie . Le plus célèbre d'entre eux se trouve à Pilsen. Le musée se trouve au centre de la ville dans une maison dont le propriétaire avait le privilège de brasser . Il y a lieu de lier la visite avec le projet **Pivní svět**, dont une constituante est la visite de la brasserie Pilsner Urquell. Un musée de la brasserie se trouve également à **Chodová Planá** ou dans la minibrasserie u Fleků.

Les tchèques détiennent déjà depuis de nombreuses années le record mondial de consommation de bière par tête. Ils boivent en moyenne 160 litres par an, soit trente litres de plus que les deuxièmes champions de la descente de bière – les Allemands. Cette suprématie n'a été attribuée à la République tchèque qu'après la partition de la Tchécoslovaquie.

La première école de brasserie au monde naquit justement dans notre pays. Cela arriva à la fin du 18ème siècle. Il existe depuis l'année 1816 une école supérieure spécialisée et depuis 1868 également une école de niveau intermédiaire.

Les régions de la bière

Pilsen est le célèbre pays de naissance de la bière double, bière fermentée à basse température, que le monde entier essaie de copier. Il y a des centaines de pils et de pilsners mais celle qui est reconnue mondialement comme l'originale et la première, c'est la Pilsner Urquell. Et les amoureux de la bière se dirigent ainsi du monde entier vers Pilsen, qui est devenue la Mecque de la bière. La Bohême du Sud, justement désignée comme hospitalière, est une région reconnue de brasserie. La plus grande brasserie de la région est ensuite Budweiser à České Budějovice.

Fêtes de la bière

célèbres, mais vous pouvez tomber sur d'autres dans de nombreuses régions et organisées par des brasseries plus petites.

Itinéraires cyclables de la bière

Vins d'Europe de l'Est : fascinante Tchéquie

Pilsner Urquell, Budweiser Budvar. La république Tchèque est plus célèbre pour ses bières que pour ses vins. Quelle injustice ! On découvre en ces terres slaves ce formidable vignoble qui, en une décennie, n'a cessé de se métamorphoser. Depuis la chute du bloc soviétique, la modernité a revalorisé une filière viticole en pleine léthargie collectiviste. Une dynamique renforcée en 1995 par une nouvelle législation calquée sur les modèles allemand et autrichien. Trois catégories de vins ont alors été créées : **les vins de table, les vins de qualité et les vins de qualité avec mention spéciale (kabinet, late harvest, special selection of grapes...).** C'est dans cette dernière catégorie que l'on rencontre les meilleurs vins.

Ici en Moravie, le climat est plus septentrional qu'en Bohème, plus propice à une maturité harmonieuse des raisins. Les vins affichent un caractère plus frais, qui n'est pas sans rappeler la personnalité de certains vins autrichiens. Un ravissement pour le palais. A ce titre, je conseille vivement les vins du secteur occidental de Znojmo Mukulov. Et en particulier, un **Rynsky Rizlink 2001 (Riesling du Rhin)** du domaine Tzanberg. Une très belle expression du cépage dans la pureté et la rétention du minéral. Un vin plus pointu que gras. En le dégustant, je ne pouvais m'empêcher de penser aux blancs de la Rheingau, en Allemagne.

La beauté des vins de Moravie réside aussi dans la variété de leurs expressions. Ainsi dans la secteur de Znojmo on est transporté dans le Chablisien. Avec une cuvée d'assemblage nommée **Velké Dobré Bilé Premium 2002**, produite par la maison Dobrà Vinice. Fermentée sous bois, composée de 45% de chardonnay, 30% de pinot blanc, 20% de pinot gris et 5% de sauvignon, cette cuvée est saisissante tant elle évoque un **Chablis Premier cru de Raveneau**. Les notes de miel et d'acacia dominent et se mêlent aux nuances minérales, de pierre à fusil. Le tout souligné par un boisé élégant. La bouche est ample, mais la rectitude est apportée par une belle acidité typique du climat continental.

Les rouges ont leur mot à dire.

Toujours dans le secteur de Znojmo j'ai adoré un vin de liqueur rouge : un très bel assemblage de Modry Portugal (blauer portugeiser) et de frankovka. Son nom : Saler 2002 de la Vinarsky Rodiny Spalkovy. Rond, riche, concentré et suave, c'est un vin idéal pour les fromages aux pâtes persillées et les desserts de fruits rouges.

En Moravie du Sud, on découvre les impressionnants vins de la maison Springer. Précurseurs, ces rouges incarnent la nouvelle philosophie des vignerons tchèques déterminés à hisser la qualité de leur vin à un niveau international. Je citerai par exemple la gamme Reserve, et tout particulièrement la cuvée Frankovka 2002. Sa concentration est digne des plus grands blaufrankisch autrichiens. De couleur rubis foncé, aux arômes de prune et de griotte, souligné par un boisé élégant et flatteur, ce cru s'avère plein, étoffé avec des tanins bien enrobés.

Vins blancs

Ryzlink Rinsky, surnommé le roi des vins et le vin des rois, avec un bouquet fleurant bon le muscat. Délicieux avec les entrées et les poissons.
Muller Thurgau, l'un des meilleurs vins du pays. Léger et parfumé il se déguste avec les poissons mais aussi seul pour le plaisir, à toute heure de la journée.
Tramin ,très sucré, délicieux en apéritif
Neuburské, possède un bouquet légèrement fumé et accompagne la volaille

Vins rouges

Très sucrés, ils ont aussi leurs adeptes .Le **Rulanské cervené** a ses défenseurs, il a la couleur rubis et un goût assez âpre. **Le Frankowka** est un vin lourd et un peu acide mais dont un Tchèque vous parlera la larme à l'œil et la main sur le cœur. Il ne faut pas oublier le **Vavrinecké**, un peu plus sucré que le Frankowka. Plus rares, le **Cerveny** et le **Modry Portugal** sont de vraies spécialités. Le cru 94 du **Rulansky sedé de Vinium Velké Pavlovice** , a été sacré meilleur vin que l'on puisse trouver sur le marché public.

Autres boissons

Apéritifs : Avant les repas ,goûter la **Becherowka**, sorte de liqueur d'herbes distillée à Karlovy Vary. La mesure normale est 5 cl et 2cl pour un petit verre

Grog : Comme partout, de l'eau bouillanteavec du rhum, du sucre et du citron. Certainspréfèrent du thé et verser un verre de rhum dedans. C'est aussi bon.

On ne trouve pas de chocolat dans les cafés typiques tchèques, sauf peut-être de l'eau chocolatée avec de la chantilly. C'est très original, mais franchement imbuvable…

Il y a aussi le **« burçak »** qui est une boisson entre vin blanc jeune et jus .Elle se déguste dans toute les caves de la Moravie du sud mais aussi dans les grandes villes, notamment à Prague, où les fêtes de quartier en sont largement arrosées. Le burçak est vendu à tous les coins de rue : dans des bouteilles, des seaux , des baignoires en plastique et même des arrosoirs ! Le Burçak se boit facilement, il glisse dans la gorge mais attention au mal de tête le lendemain. A ne pas manquer, mais à consommer avec modératon…

Les eaux

Les plus connues sont : la Matoniho kysela, l'Ida et la Korunni kysellerDes festivals et les fêtes de la bière les plus variées ont lieu, durant l'été, dans de nombreuses villes sur tout le territoire de la Bohême, de la Moravie et de la Silésie. Celles de Budějovice et de Pilsen font partie des plus