

La Cuisine Marocaine

Soumis par Administrator

29-03-2008

Dernière mise à jour : 05-01-2009

La cuisine marocaine est l'une des plus sensuelles au monde; elle sollicite nos sens l'odorat, la vue et le goût - d'une manière à nulle autre pareille. Les plats cuisinés ne sont pas les seuls à jouir de ce pouvoir de séduction - nombre des ingrédients utilisés possèdent leur magie propre. Les souks sont des lieux fascinants, riches de fragrances, de couleurs et de sons évocateurs : l'argent étincelant du poisson frais, les coloris éclatants des monticules de légumes, les teintes chaleureuses des épices... ? recette arabe chaque coin de ruelle, des bouffées d'arômes alléchants dont celui du pain chaud, la senteur voluptueuse du safran, le parfum doux et entêtant de l'eau de rose et les odeurs contrastées de la menthe fraîche et de la viande grillée au feu de bois nous surprennent et nous régaler. Ces effluves sont l'essence même de la cuisine marocaine.

Les pays voisins, l'Algérie et la Tunisie, offrent des caractéristiques comparables, mais chacun présente un style personnel aisément identifiable. Tandis que la gastronomie marocaine exhale de riches senteurs, les mets algériens sont moins épicés; les Tunisiens, quant à eux, font un usage généreux du piment et se distinguent par leur cuisine fortement relevée. Les contrées d'Afrique du Nord présentent des thèmes communs dans le domaine culinaire : tajines mijotés à petit feu, agneau, poulet, poisson et légumes grillés à la braise, pâtisseries riches et sucrées.

La cuisine d'Afrique du Nord est faite de contrastes nés de la diversité des paysages et des modes de vie qui existe entre les tribus nomades et les habitants des villes. Elle propose aussi bien des ragoûts cuits à petit feu, de la viande et des légumes grillés au feu de bois que des tourtes sophistiquées. Tous ces mets se côtoient avec bonheur pour composer un tableau des plus appétissants.

L'hospitalité marocaine est légendaire. La coutume veut que l'on offre à ses hôtes une abondance de victuailles. Les tables accueillent une profusion de plats, empilés les uns sur les autres, destinés à sustenter la famille, les amis et toute personne qui vient à passer ainsi que les femmes, les enfants et les aides de cuisine. Les Marocains, dotés d'un appetit féroce, mangent jusqu'à satiété complète, un état appelé shaban; un Marocain qui se respecte ne quitte pas la table en éprouvant une sensation de faim comme, paraît-il convient de le faire dans la bonne société occidentale.

Il y a dans la cuisine marocaine quelque chose qui répond à cette question essentielle : "Qu'est-ce que le goût ?" D'abord une affaire de vue (on regarde un plat), puis d'odorat (on le sent) et de toucher (on pique avec sa fourchette, on tourne ou retourne le produit dans l'assiette). Enfin, on déguste. On distingue le croustillant du moelleux, l'amer du sucré, la réglisse du salé...

Jouant sur des produits colorés, savoureux, mariant les textures, la cuisine marocaine s'impose d'abord comme une invitation aux sens. Nul hasard alors si l'hospitalité marocaine correspond à cette cuisine sensuelle, abondante, généreuse. C'est que du côté de cette Afrique du Nord, plus qu'ailleurs, manger est une affaire sérieuse ! En témoigne cet ouvrage, pratique et pédagogique, où les plats et les produits ont la part belle, où les photographies en couleurs se suivent de plans rapprochés en détails, sur un plat de semoule, des bricks, un rouget aux amandes, une brochette de crevettes, une tagine d'agneau aux dattes, une salade d'orange aux olives, des cornes de gazelle... Pas moins d'une centaine de recettes sont proposées là, de soupes en entrées, de poissons en fruits de mer, de viandes en volaille, des légumes aux salades, des pâtisseries aux thés. Des recettes de tradition nord-africaine mais faciles à réaliser : en effet, on trouvera tous les produits nécessaires sur les marchés ou en grandes surfaces. Ce qui demeure tout de même le B.A.-ba de la cuisine !