



LA RENAISSANCE DE LA CUISINE POLONAISE

De profondes racines pour une gastronomie innovante





Fête de la Gastronomie

PARIS

Septembre 2013

VENDREDI SAMEDI DIMANCHE
20 21 22

Le renouveau de la cuisine polonaise est avéré !

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie, nous vous invitons à découvrir l'héritage culinaire de la Pologne, et nous vous proposons **2 événements** concoctés par Aleksander Baron, un des chefs les plus talentueux de sa génération :

Un déjeuner de presse

Un menu exceptionnel vous dévoilera le nouvel art culinaire polonais du XXIème siècle et ses tendances.

Aleksander Baron est l'un des chefs non-conformistes qui ravivent courageusement une histoire extraordinaire et des traditions régionales oubliées. Il est soutenu par des producteurs locaux qui puisent dans l'opulence de la nature et lui offrent les meilleurs produits.

Un dîner d'exploration

Animé par Jarosław Dumanowski, Professeur à l'Université Nicolas-Copernic de Toruń et expert de l'histoire et de la culture culinaire.

C'est l'opportunité de déguster des versions revisitées de certains plats que l'on retrouve dans quelques ouvrages anciens comme par exemple "Le Cuisinier Moderne" de Vincent La Chapelle (La Haye 1742), ou "La Cuisine Classique" de Urbain Dubois, (Paris 1856).

Tous les produits utilisés pour la confection de ces repas proviennent directement des meilleurs producteurs en Pologne.

L'évènement sera filmé, puis diffusé par Polona, la Bibliothèque Numérique Nationale de Pologne.

Remerciements :

- Aleksander Baron
- Jarosław Dumanowski
- La Bibliothèque Numérique Nationale Polona

Cet évènement est organisé sous le patronage et en présence de Mme Aleksandra Orlowska, épouse de l'Ambassadeur de la République de Pologne en France.



Atelier Amaro, Varsovie. Premier restaurant étoilé Michelin en Pologne. Photo Archives Atelier Amaro.

40 années de communisme ont totalement dévasté la cuisine polonaise et l'ont réduite à sa plus simple expression : une nourriture bourrative, uniforme et fade.

Avant la seconde guerre mondiale, la Pologne était un pays multiethnique. Plusieurs nations cohabitaient à l'intérieur des territoires de la 1ère et de la 2ème républiques et leurs traditions culinaires se frottaient les unes aux autres. La deuxième guerre mondiale et des années de dirigisme communiste étouffant ont eu raison de l'ancienne haute cuisine et de la cuisine régionale. Ces traditions culinaires multinationales et multirégionales furent remplacées par une nourriture ordinaire et monotone. Il était attendu que chacun se nourrisse de façon identique.

La gastronomie polonaise vit une renaissance depuis quelques années. Des palais éduqués et des portefeuilles

mieux garnis ont déclenché une nouvelle culture de la nourriture : les polonais prennent conscience de leur alimentation et accordent davantage d'attention à la qualité des produits qu'ils consomment.

Le paysage gastronomique de Varsovie est méconnaissable par rapport à il y a 5 ou 10 ans. Malgré la prédominance de la restauration rapide qui a infesté la capitale, il devient de plus en plus facile de trouver de bons produits et des restaurants qui préparent des plats intrigant, à la fois modernes et traditionnels.

Ainsi, des restaurants originaux, huppés et souvent bio s'y sont également multipliés. De nombreux chefs créent leurs menus en fonction de produits frais, régionaux et de saison que leurs fournisseurs des producteurs locaux, puisant leur inspiration dans les traditions anciennes.

La gamme de produits équitables a explosé. Il se peut que la nourriture polonaise demeure marginale mais le pays offre aujourd'hui une palette culinaire enrichie. Il compte dorénavant son premier restaurant étoilé Michelin, Atelier Amaro, du chef Wojciech Modest Amaro. Ce dernier a travaillé aux côtés de Ferran Adrià et René Redzepi et est l'auteur de plusieurs livres primés.

Dans son restaurant, la nature côtoie la science. Amaro exploite les dernières techniques et méthodes scientifiques afin de s'assurer que ses produits, authentiques, endossent un caractère unique et raffiné. Amaro crée une cuisine moderne et sophistiquée marquée par la diversité des produits saisonniers dont certains furent redécouverts. Son restaurant, atelier culinaire, est une vitrine de la cuisine polonaise du 21^{ème} siècle.

La cuisine baroque polonaise, qui a récemment fait un retour discret, était très répandue il y a 300 ans avant que la Pologne ne soit divisée entre l'Empire russe, la Prusse et l'Autriche. En analysant des recettes très anciennes beaucoup sont surpris par le grand nombre d'entre elles qui utilisent des chapons, de la volaille, des poissons d'eau douce, des céréales, des pois, des épices, du gingembre et du citron vert. Ces tonalités aigres, douces et épicées sont décrites en détail à la fin du 17^{ème} siècle par Stanisław Czerniecki (un cuisinier de la famille princière Lubomirski) dans un livre intitulé "Compendium Ferculorum". Il est aujourd'hui reconnu que cet ouvrage est le tout premier livre de cuisine polonais et il a récemment fait l'objet d'une réédition.

Aux 18^{ème} et 19^{ème} siècles, une cui-

sine plus contemporaine parsemée de fortes influences françaises s'est substituée à la cuisine baroque qui sombra rapidement dans l'oubli. De nos jours, elle fascine les aficionados qui ressuscitent les saveurs de vieilles recettes, en les ajustant à nos papilles gustatives actuelles, plus délicates.

Il semble que l'on ait remonté le cours de l'histoire. Aujourd'hui, personne ne nie plus que ces traditions culinaires, y compris celles de chacune des régions, représentent une part importante de l'héritage culturel. Celui-ci devrait être préservé et soutenu au même titre que les cuisines française, italienne ou japonaise.

Nombre de Polonais sont avides de produits de qualité, fabriqués dans le respect des traditions et de la culture régionale. Il existe déjà plusieurs centaines de petites exploitations familiales qui cultivent des produits locaux dans les régions de Cujavie-Poméranie, de Podhale, de Mazurie, de Podlachie, de Poméranie, de Grande-Pologne et de Silésie, entre autres. Certaines d'entre elles sont membre de Slow Food Polska, une association qui a pour principal objectif de sensibiliser les citoyens à l'écogastronomie et à l'alterconsommation. De nombreux produits régionaux et traditionnels ont été déclarés "spécialités locales" par le Ministère Polonais de l'Agriculture et certains d'entre eux sont reconnus par l'Union Européenne.

De nos jours, si vous souhaitez rapporter un cadeau gourmand de Pologne, votre choix n'est plus limité à la vodka, aux kabanos ou à la fameuse bouteille de żubrówka. Tâchez de mettre la main sur un "Rancho Frontiera" ou un "sery



Aleksander Baron, Solec 44, Varsovie. Photo Igor Haloszka



Aleksander Baron, Solec 44, Varsovie. Photo Igor Haloszka

grądzkie", ou sur les fabuleux fromages fabriqués par Gienio Miętkiewicz, l'artisan fromager le plus célèbre de Pologne. De passage à Varsovie, allez à "Le Targ", un marché du quartier de Saska Kępa qui ne vend que des produits faits maison.

En été, renoncez à la Toscane ou la Provence et prenez quelques jours pour parcourir les provinces polonaises, découvrez les vastes forêts, les montagnes pittoresques et les nombreux lacs et goûtez les spécialités locales.

Aventurez-vous jusqu'au très réputé festival gastronomique de Gruzno au cœur d'un centre historique au nord de la Pologne, dans la région de Cujavie-Poméranie, à quelques kilomètres de Chełmno, vieille cité sur la Vistule.

Des producteurs de tout le pays participent à cet évènement et y proposent de délicieux miels, ou encore de l'huile de colza pressée à froid de la montagne Św. Wawrzyniec (que l'on appelle aussi "l'huile d'olive du nord", riche en acides oméga non-saturés).

Dégustez des saucisses et des jambons de viande de porc, d'agneau et de chèvre. Le véritable must de Gruzno est le "pótgęsek", un magret d'oie fumé à froid qui est devenu très réputé même s'il est extrêmement difficile de se le procurer.

N'oubliez pas que l'automne est la saison de l'oie : le 11 novembre est non seulement la fête de l'indépendance mais aussi la Saint-Martin, date traditionnellement retenue pour marquer le début de la saison de l'oie. Une variété de ces oiseaux, nourris à l'avoine, offre une viande saine, exceptionnellement

délicieuse, riche en acides oméga 3 non-saturés. L'oie était populaire avant la 2ème guerre mondiale. Après 1945, elle disparu presque totalement des tables polonaises, tout comme certaines viandes et autres poissons. Aujourd'hui, la Pologne est l'un des principaux producteurs et exportateurs d'oie en Europe.

Cette révolution gastronomique en cours a engendré la publication d'une pléthore de nouveaux livres de cuisine. Si bien que même Anne Applebaum, une historienne renommée et l'épouse du ministre Polonais des affaires étrangères Radek Sikorski, a publié son propre livre de recettes.



Jarosław Dumanowski - Photo : archives privées de Jarosław Dumanowski

Jarosław Dumanowski

Historien, Professeur à l'Université Nicolas-Copernic de Toruń.

Jarosław Dumanowski est professeur et expert de l'histoire et de la culture culinaire. Il dirige le centre de recherche sur l'histoire et la culture culinaire (Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia) qu'il a créé au sein de l'Université Nicolas-Copernic de Toruń. Chercheur et protagoniste des traditions culinaires polonaises, de la culture culinaire et de son héritage, il est l'auteur de nombreuses publications.

Jarosław Dumanowski est diplômé de l'Université Nicolas-Copernic de Toruń. Il a également étudié à l'Université d'Angers et a collaboré en qualité de professeur invité à l'Université Michel de Montagne à Bordeaux. Il est membre du Centre de recherche sur l'histoire de l'Europe Centrale à l'Université Paris-Sorbonne (Paris IV). Il est également membre du comité éditorial de la revue "Histoire, Economie et Société" publiée par l'Université Paris-Sorbonne (Paris IV).

Depuis 2009, Jarosław Dumanowski coopère avec le Musée du Palais de Wilanów de Varsovie et participe au projet "Monumenta Poloniae Culinaria" dont l'objet est la publication et la promotion des ouvrages culinaires polonais les plus anciens, et de textes sur la nutrition.

Le premier livre de la série fut "Compendium Ferculorum" dont l'auteur était le chef de cuisine du Prince Lubomirski et travaillait au château de Wiśnicz, dans le sud de la Pologne. L'ouvrage dont la première édition date de 1682, et qui comprend 333 recettes anciennes, élargit et enrichit l'état de nos connaissances en la matière.

Jarosław Dumanowski travaille également à un programme de recherche qui consiste à découvrir et à publier des recettes antérieures à 1800. Il est membre du mouvement Slow Food et organisateur de nombreux ateliers et de formations pour les cuisiniers, les instructeurs de gastronomie et les gourmets. Il apporte sa collaboration à de nombreux magazines culinaires, à des restaurants et à des chefs cuisiniers.



Aleksander Baron

Chef, Restaurateur, Artiste

“La cuisine polonaise n’a jamais eu autant d’opportunités qu’aujourd’hui”

Aleksander Baron est un des chefs les plus talentueux et les plus reconnus parmi la jeune génération en Pologne. Il a d’abord fréquenté l’Académie des Beaux Arts. Il a ensuite étudié à l’Institut de l’Histoire de l’Art de l’Université de Varsovie. Il a acquis son savoir-faire culinaire au sein de multiples établissements dans le monde entier, plus particulièrement en Ecosse et dans les Caraïbes pour finalement revenir à Varsovie où il a ouvert son établissement, Solec 44, qui est devenu l’une des tables les plus importantes de la capitale.

Il est l’un des grands défenseurs des traditions culinaires polonaises. Baron découvre les vieilles traditions des siècles passés, brise les stéréotypes pour établir une nouvelle gastronomie de qualité. Le chef exploite toutes les ressources que lui offrent des producteurs de spécialités locales et régionales, ainsi que les nouvelles technologies.

Son restaurant d’auteur dans le quartier Powiśle de Varsovie est un endroit unique, plutôt inhabituel. Il associe une atmosphère informelle, décontractée et chaleureuse avec une cuisine polonaise moderne, innovante, fraîche et authentique de produits de saison sans artifices inutiles. Le menu change chaque jour et reflète sa créativité et son inspiration, et est fonction de la disponibilité des produits. Ces derniers sont méticuleusement choisis par Baron qui souhaite ravir le palais par la simplicité des goûts.

Aleksander Baron dirige de nombreux ateliers culinaires et sensoriels. Il écrit également des articles sur la cuisine polonaise contemporaine pour le mensuel “Zwierciadło” et pour le nouveau magazine culinaire Kukbuk. Il coopère avec la Bibliothèque Nationale de Pologne (Biblioteka Narodowa). Il est l’un des organisateurs du projet “Learn Raw”, une association de chefs et de producteurs qui souhaitent partager leur expérience et leur savoir au cours de sessions interactives de cuisine pour des petits groupes de gourmets.

Il publiera cette année son premier livre de recettes de cuisine “réconfortantes”. A partir de novembre 2013, Aleksander Baron donnera des conférences sur les études culinaires à l’Institut des Sciences Sociales Appliquées.

Les menus

Déjeuner de presse

Soupe glacée déstructurée (*chłodnik*), bouillon de vache rouge de Pologne, écrevisses à pattes rouges

Filet de bison des bois cuit à l'avoine odorante, topinambours au miel de phacelia, thym sauvage, cèpes et baies de genièvre

Alvéoles de miel de miellat, crème aigre, tvarog fermier de Smykań

Crème glacée au beurre, cerises acides de la Vistule à la vodka de pommes de terre nouvelles Młody Ziemniak, Polmos 2012

Amuse-bouches

Sélection du chef Aleksander Baron des meilleures vodkas et liqueurs artisanales (*nalewki*)

Dîner d'exploration

Ecrevisses à pattes rouges cuites aux feuilles d'aneth, roux au beurre citronné

Bortsch aux betteraves aigres, magret d'oie fumé (*pótgęsek*)

Filet de carpe de la région des 1000 lacs, sauce grise au pain d'épices de Toruń (*Franciszek Pokojski*), mousse de persil

Concombres au miel de sarrasin de Lniano

4 variétés ancestrales de pommes au four (*antonówka, grochówka, szczecinka, boskop*)

Amuse-bouches

Sélection du chef Aleksander Baron des meilleures vodkas et liqueurs artisanales (*nalewki*)

La Bibliothèque Numérique Nationale

Notre participation au Festival de la Gastronomie sera filmée par Polona, la Bibliothèque Numérique Nationale, qui publie les collections de la Bibliothèque Nationale de Pologne et les propose sur son portail Internet.

La mission de Polona, qui s'adresse aux bibliothèques et aux internautes de tous les horizons, est de faciliter l'accès aux collections numériques de la Bibliothèque Nationale de Pologne qui renferme des documents d'histoire, des manuscrits, des ouvrages littéraires et scientifiques, des revues, des éphémères, des dessins, des photographies et des cartes.

Ces documents représentent une grande valeur historique de l'héritage culturel polonais et l'objectif principal du projet consiste à présenter la richesse des collections.

L'accès à Polona est entièrement libre et gratuit.

La qualité des documents mis en ligne en permet une utilisation créative illimitée.

De multiples axes de navigation au sein des collections facilitent la sélection et le partage des documents sur les réseaux sociaux.

L'interface est également disponible en anglais.

POLONA/

Carnet d'adresses

Atelier Amaro

<http://www.atelieramaro.pl/>

Solec 44

<http://www.solec.waw.pl/en>

Restaurant Ancora

<http://www.ancora-restaurant.com/>

Restaurant Metamorfoza

<http://restauracjametamorfoza.pl/>

Restaurant Soho Factory

<http://gessler.sohofactory.pl/en/>

Festival Gastronomique de Gruzno

<http://festivalsmaku.pl/>

Festival Gastronomique de Lublin

<http://www.europejskifestivalsmaku.pl/>

Festival Gastronomique de Poznań

<http://www.ofds.pl/>

Festival Gastronomique de Wrocław

<http://festiwaldobregosmaku.eu/>

Vente en ligne de fromages fermiers

<http://www.serypolskie.pl/>

Vodka de pommes de terre nouvelles

<http://www.polmos-siedlce.com.pl/>

Liqueurs artisanales

<http://www.nalewkitradycyjne.pl/>

Bibliothèque Numérique Nationale

<http://www.polona.pl>

Musée du Palais de Wilanów

http://www.wilanow-palac.pl/compendium_ferculorum.html

Programme de promotion de l'oie polonaise

<http://czasnagesine.pl/>

Ministère de l'Agriculture

<http://www.minrol.gov.pl/>

Cook It Raw Poland 2012

<http://vimeo.com/51508392>

© Magdalena Kasprzyk-Chevriaux, Cracovie septembre 2013
Rédaction et traduction des textes : Magdalena Kasprzyk-Chevriaux & Pascal Chevriaux
Conception graphique et mise en page : Pascal Chevriaux
Crédit photo de couverture :
Imprimé en Pologne