

# LA CUISINE CROATE

La mosaïque de petits terroirs et d'identités marquées (et jalousement préservées) que compose la Croatie se ressent naturellement aussi dans sa cuisine riche, abondante et très variée avec de fortes originalités qui surprendront assurément même les palets les plus fins. La Croatie est un pays qui se déguste !

## La région continentale de Zagreb

Pour commencer dans la joie et la bonne humeur, nous vous recommandons un verre de mousseux rouge Portugizec, au goût léger et fruité et qui fait la fierté du pays. Le Portugizec pousse sur un territoire particulier constitué d'amphithéâtres aux pentes argileuses. De manière générale, la région de Zagreb et ses plaines pannoniennes sont connues pour leurs grands domaines agricoles et viticoles.

Nous vous recommandons ensuite de savourer le Kulen, salami au poivron rouge et piment typique de Slavonie, la région continentale à l'Est du pays, avec un bon verre de vin blanc Traminac, typique de la région.

Ensuite, revenons vers Zagreb pour déguster un Lungic, une escalope de porc roulée et farcie avec du jambon et du fromage avec une bonne sauce aux cèpes. Pour l'accompagner, ne manquez pas les Štrukli, sortes de petits coussins de pâte feuilletée au fromage blanc, cuits au four et nappés de sauce blanche. Pourquoi pas avec une bière artisanale issue d'une microbrasserie...

En dessert, dégustons une spécialité de la ville de Samobor, à l'Ouest de Zagreb : la Kremšnita. Il s'agit d'une sorte de mille-feuille local dont la mousse fond dans la bouche...



## La péninsule de l'Istrie

L'Istrie est connue pour ses vins, notamment le vin rouge Teran poussant sur la côte méditerranéenne, sa race de bœuf autochtone : le Boškarin, ses pâtes enroulées nommées Fuži (on sent la proximité de l'Italie) mais surtout pour les truffes. Les forêts de chêne au centre de la

péninsule, autour des anciens villages fortifiés comme Buzet ou Motovun, abondent en truffes noires et blanches. D'ailleurs la plus grosse truffe au monde fut trouvée à Motovun avec 1,3 kg.

Nous vous recommandons de découvrir l'Istrie comme elle est : à deux visages, un qui regarde vers la mer, l'autre vers la montagne Učka.

En entrée, régalez-vous d'asperges sauvages au fromage blanc des montagnes ou en omelette, nommée Kajgan. Ensuite, nous vous recommandons un bon filet de Boškariin grillé au feu de bois avec des Fuži, le tout nappé d'une sauce aux truffes. Parfumé d'un bon Teran du littoral, c'est un délice inoubliable !



## Les montagnes dinariques



Les paysages de la côte croate sont constitués de montagnes se jetant directement dans la mer. Cette configuration génère des vents forts, un temps idéal pour le séchage du jambon, salé deux fois au cours de ces 9 mois et légèrement fumé.

Nous vous suggérons donc, après l'apéritif traditionnel, une eau de vie de marc de raisin aux herbes aromatiques et figes sèches, un plat de jambon fumé nommé Pršut

accompagné de fromage de l'île de Pag.

L'île de Pag fait face à un phénomène particulier : les vents générés par les montagnes dinariques soulèvent des embruns dont le sel va brûler la végétation des îles. Dans ce contexte pratiquement rocailleux, seules quelques plantes aromatiques pionnières survivent. Les bergers y laissent paître leurs troupeaux, ainsi le lait et la viande sont naturellement imprégnés par les herbes et le sel. Le fromage de l'île de Pag est mondialement reconnu. A ne pas manquer !

Vous allez maintenant découvrir la cuisine sous la cloche : des viandes de veau et d'agneau et des pommes de terre sont posées sur une assiette en métal, le tout sur un lit de braise et recouverts d'une cloche de métal. Le tout cuit durant 3 heures à l'étouffée. Les aliments deviennent croustillants en surface mais fondant à l'intérieur. Le plat est généralement arrosé d'un bon vin local... c'est un vrai régal !



## Le littoral méditerranéen

Allons maintenant tout au sud du pays, dans la merveilleuse région de Dubrovnik. Ce terroir est l'un des rares en Méditerranée à avoir conservé leurs propres huîtres originelles. Sans omettre de louer ses vertus aphrodisiaques, elle se marie agréablement à un verre de blanc du territoire viticole de la presqu'île de Pelješac.

Sur la côte, les poissons grillés baignés d'huile d'olive à l'ail et au persil ainsi que les fruits de mer dominent la cuisine. Je vous suggère de faire passer les huîtres avec des moules cuites à la façon buzzara (un fond d'huile d'olive, de l'ail et des herbes, en s'ouvrant les moules donnent l'eau de la sauce). Ensuite un risotto à l'encre de seiche ou un plat de langoustes.

Et pour la touche finale sucrée : la rozata, une crème caramel à l'eau de rose.

Pour bien digérer ce met, venez avec moi dans les vignes du Dingač, vin rouge comptant parmi les plus renommés du pays. Son cépage se trouve sur les versants abrupts de la presqu'île de Pelješac, directement en bord de mer. Il profite ainsi d'un triple ensoleillement avec la lumière directe, la réverbération sur les graviers dont le sol est couvert pour conserver l'humidité en été et la réverbération sur la mer. A l'ombre d'une gloriette, bercé par les vagues et les violons des cigales, la sieste s'annonce bien.

