

Un voyage gustatif

■ Mercredi soir, dans le cadre de la quinzaine culturelle «Balade dans les Balkans», a eu lieu un stage de cuisine au centre social et culturel Robert-Schuman. L'occasion pour les inscrits d'apprendre à cuisiner deux plats typiquement roumains.

Un seul atelier de cuisine sur les deux prévus a pu avoir lieu durant la quinzaine culturelle des Balkans. Le premier aurait dû se tenir le 20 janvier, mais il a été annulé faute de participants. Mercredi, quatre personnes seulement ont profité de du stage de cuisine des Balkans.

Au menu: «varza à la Cluj», autrement appelé «chou à la Cluj». «La ville de Cluj est l'ancienne capitale de la Transylvanie et c'est aujourd'hui l'une des plus grandes villes de Roumanie», explique Alina Tolas, la jeune roumaine qui dirige l'atelier ce jour-là. «La cuisine roumaine se rapproche beaucoup de la cuisine allemande et alsacienne. On trouve beaucoup de chou, de pommes de terre et de viande fumée», continue-t-elle.

Nourrissant

Et en effet, la «varza à la Cluj» est composée principalement de chou et de viande. «Ce sont des recettes de base, avec des ingrédients très simples, mais qui nourrissent», résume Anne-Marie, 55 ans, l'une des participantes de



Anne-Marie, Martine, Christiane et Laurence préparent la «varza à la Cluj», plat roumain typique. (Photo DNA)

l'atelier. Mais aucune n'a encore goûté à un plat roumain, à part Christiane, 52 ans: «J'ai déjà mangé quelques plats de ce pays, car je vais souvent en Moldavie, et je passe donc de temps en temps en Roumanie. Mais je ne me suis jamais arrêtée à Cluj», précise cette dernière.

Et une fois que tout est expliqué, chaque participante met la main à la pâte, en commençant par râper le chou. La concentration est intense car le légume semble particulièrement difficile à couper. Mais ce n'est certai-

nement pas un gros chou qui viendra à bout du savoir-faire des quatre femmes et après quelques minutes, deux saladiers sont remplis. La confection du plat continue dans la bonne humeur. «C'est toujours mieux de cuisiner à plusieurs, l'ambiance est meilleure et tout va plus vite», s'enthousiasme Laurence, 56 ans.

Et petit à petit, au fil des conversations, la recette se termine. Une fois que tout est cuit, chaque participante regarde attentivement Alina mettre en place les ingréd-

ients, couche après couche dans un grand plat.

L'atelier n'est pas encore fini: il reste le dessert à faire. Et pas n'importe lequel puisqu'il s'agit d'un dessert célèbre et préparé partout en Roumanie: le «placinta cu mere», une sorte de galette farcie de pommes. Après quelques heures à faire la cuisine, il ne reste plus qu'aux cinq femmes, Alina Tolas comprise, à déguster leur production, dans la bonne humeur.

Solène Grandclaudé