Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 84

Artikel: La cuisine grecque met l'eau à la bouche
Autor: Rein, Frédéric
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-830724

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La cuisine grecque met l'eau à la bouche

La cuisine hellénique se compose d'une multitude de délicieux plats méconnus. Deux Grecs installés en Suisse romande nous en donnent un aperçu.

On a coutume de présenter la gastronomie grecque en évoquant la moussaka et le tzatzíki. Mais ce ne serait pas lui faire honneur que de se limiter à ces deux plats, si emblématiques soient-ils. Car, derrière eux, se cache une cuisine à la richesse exceptionnelle, souvent méconnue, qui s'appuie sur des produits d'exception, à l'instar de fruits et de légumes gorgés de soleil, d'huiles d'olive d'Appellation d'origine protégée (AOP), d'une divine feta AOP ou, encore, d'un miel à la douceur irrésistible. Un terreau naturel fécond, dans lequel ont pris racine diverses cultures. « La Grèce est un pays de réfugiés, notamment venus d'Asie mineure, rappelle Josef Zisyadis, Grec de Turquie et ancien conseiller d'Etat vaudois popiste. Ces derniers ont amené une tradition culinaire héritée de l'Empire ottoman, plus cosmopolite, car influencée par le Moyen-Orient. C'est avec eux, par exemple, que sont arrivés la moussaka ou les feuilletés au fromage ou aux épinards. » Un métissage culturel mâtiné de régionalisme, comme l'explique Nikiforos Kampouropoulos, chef du Restaurant chaux-de-fonnier *La feuille de vigne* : « Les plats sont très différents d'une région à l'autre. Sur les îles, on se focalise logiquement davantage sur le poisson et les crustacés, comme les moules au safran grec, alors que, dans les terres, on laisse une place de choix à la viande d'agneau, de chevreau, voire au sanglier en période de chasse. Il y a en outre une multitude de spécialités locales, comme la purée de lentilles jaunes de Santorin. »

> *« Même la salade ne se prépare pas partout de la même manière »*
>
> JOSEF ZISYADIS, COFONDATEUR DE LA SEMAINE DU GOÛT

« C'EST COMME EN SUISSE… »

Il n'existe donc pas une cuisine grecque, mais plusieurs… « C'est comme en Suisse, où chaque canton a développé des traditions culinaires aussi différentes que peuvent l'être les capuns des Grisons et le vacherin fribourgeois ! » compare Josef Zisyadis, également président de Slow Food Suisse et cofondateur de la Semaine suisse du goût. N'y a-t-il pas un plat qui unisse tous les Grecs autour de la même table ? « Même la salade grecque ne se prépare pas de la même manière partout, répond-il. Peut-être les kritharáki, des petites pâtes en forme de riz, servies avec un fond de sauce qui a beaucoup de goût et de l'agneau ou du poisson. »

PEU D'EXPORTATIONS DE BONNE QUALITÉ

Au chapitre de ses plats favoris, Josef Zisyadis, à l'origine aussi de la création du domaine agroécologique de Patoinos, sur l'île de Patmos, cite le gigot d'agneau au citron et pommes de terre au four, ainsi que le saganáki, une cassolette de crevettes ou de moules avec une sauce assez piquante et de la feta, le tout gratiné au four. Nikiforos Kampouropoulos, originaire de l'île de Lesbos, apprécie beaucoup les produits de la mer, comme le poulpe au vin rouge, mais aussi le spetsofai, plat à base de saucisse, ou le stifádo, comparable à un bœuf bourguignon.

Comment se familiariser avec cette cuisine sans aller sur place ? « Pas facile, déplore Joseph Zisyadis. Il y a peu de produits de bonne qualité dans l'industrie agroalimentaire, et les petits, producteurs ne sont pas organisés pour livrer à l'étranger, contrairement aux Italiens. Heureusement, on peut réaliser des recettes grecques avec des produits suisses, par exemple en remplaçant la feta par un bon fromage de brebis local. » Nikiforos Kampouropoulos, qui tient aussi une petite épicerie dans son restaurant, explique importer beaucoup de produits directement de son pays d'origine. Autre solution : se rendre dans un restaurant grec, même s'ils se font assez rares en Romandie. Mais, comme le dit Josef Zisyadis, l'afflux de migrants grecs en Suisse va peut-être contribuer à mieux nous faire connaître cette cuisine…

FRÉDÉRIC REIN

CLUB

Partez à la découverte de ce magnifique pays. **Page 106.**

pengueinstok