

Bonjour à tous.

Voici le mois d'avril de retour. Je vous propose ici d'évoquer *la xicolata d'abril*, le chocolat d'avril vu au Pays Catalan.

NOTA : en catalan, on dit *xicolata* ou *xocolata* selon les régions de langue catalane. Je rappelle aussi que « X » se prononce « CHE », comme dans le mot français cacher ; autre exemple *caixa* = boîte (se dit phonétiquement « kache »)... Le village de Marquixanes , entre Vinça et Prades se dit phonétiquement « Markichane »...

L'idée m'est venue d'un article non signé emprunté au numéro de mars 2009 (donc c'est tout récent) de « L'Accent Catalan », le magazine mensuel du Conseil Général des Pyrénées-Orientales. Je lui ai ajouté quelques compléments culinaires et commentaires appropriés...

1°) Le chocolat d'avril :

Cette année nous fêterons Pâques au début du mois d'avril.

De toute façon, comme le dit le proverbe : *Altes o baixes, a l'abril les Pasqües...* Au début ou à la fin, en avril les Pâques...

Dès le jour des Rameaux (dimanche 5 avril 2009) nous aurons dégusté les œufs, cloches, cocottes en chocolat. Qu'ils soient réservés aux enfants, cela n'empêche nullement les adultes de les apprécier. On les retrouve donc à Pâques (dimanche 12 avril 2009), comme petit supplément au dessert catalan composé de **bunyetes** (voir sur notre forum, mon message : *Quan tornem les bones bunyetes...* en date du Samedi 7 Avril 2007).

Qu'il soit de Noël ou de Pâques, le chocolat nous rappelle qu'avant d'être fabriqué par des industriels dont nous connaissons, pour la plupart, les marques déjà anciennes (Meunier, Suchard, Poulain), il relevait d'un savoir-faire artisanal dans lequel les Catalans excellaient.

Le chocolat, ou mieux la fève de cacao, aborda les côtes espagnoles avec les navires des Conquistadores qui revenaient du nouveau monde à la fin du XVI^esiècle. Il fut introduit par des missionnaires basques qui l'apportèrent ensuite dans les monastères de Catalogne. De là, il va se répandre en France, en Italie et dans toute l'Europe... Son nom vient du mot aztèque « xocoatl ». Les Indiens le consommaient comme un aliment sacré qui leur donnait de la force et avait des vertus aphrodisiaques. Les Espagnols, pour le rendre meilleur au goût, l'accommodèrent de parfums divers, vanille, cannelle, girofle. Ils en usèrent comme boisson, mais également sous sa forme solide de bonbons.

On dit que Charles-Quint en fut friand, qu'Anne d'Autriche (fille du roi Philippe III d'Espagne), femme de Louis XIII, l'introduisit à la cour de France. Sous Louis XIV, Mme de Sévigné discourt sur les abus que l'on fait du chocolat. Enfin, un chocolatier perpignonais, Frigola, va connaître son heure de gloire en devenant le fournisseur officiel de Marie-Thérèse d'Autriche (fille du roi Philippe IV d'Espagne), épouse de Louis XIV. Des moines lui auraient fourni du chocolat élaboré par le chocolatier perpignonais, afin de « rompre le jeûne », et elle l'apprécia tant qu'elle en recommanda.

Le chocolat servait tout autant de médicament que de friandise. Et bien sûr, il y avait ceux qui lui trouvaient des vertus, et d'autres qui l'accablaient de défauts. Pour les uns il « échauffait », pour les autres il était rafraîchissant. Le Cardinal de Lyon, Alphonse de Richelieu, se servait de cette « drogue étrangère » pour « modérer les vapeurs de sa rate ». Il est vrai qu'il aurait aussi fallu faire le procès des divers ingrédients que l'on mêlait au chocolat : anis, mais encore poivre, poudre de rosés, tabasco... Pas certains que tous les estomacs aient apprécié.

En 1580, la première chocolaterie ouvre à Barcelone. Les Catalans sont amateurs de ce nouvel « aliment », tant pour ce qui est du goût que pour ce qui est de sa fabrication. Au XIX^e siècle, un voyageur vantait le chocolat qu'il consommait en Roussillon, et qu'il trouvait particulièrement riche et onctueux, plus qu'aucun de ceux qu'il avait pu goûter ailleurs. Les artisans qui élaboraient le chocolat étaient nombreux, il y en avait un ou plusieurs par ville ou village.

Au début du XX^e siècle, à Arles-sur-Tech, en Vallespir, Cantaloup-Catala était passé au stade industriel et ses produits unanimement appréciés...

En català :

La xicolata d'abril

Enguany Pasqües cau al mes d'abril (Rams : diumenge 5 d'abril / Pasqües : diumenge 12 d'abril). Serà doncs el moment en què podrem apreciar, amb moderació o no, aquestes llaminadures de xicolata (oxocolata) destinades a la mainada, pero que als adults els agraden també. La xicolata, que sigui de Nadal o de Pasqües, ens recorda que fou un producte especialment preat pels Catalans, i que en feien de molt bona.

La xicolata, o més bé la fava de cacao, va arribar a Espanya amb els Conquistadors a la fi del segle XVI. Fou introduïda pels missionaris bascos que la portaren després en el monastirs de Catalunya. D'aquí, es va estendre a França, a Itàlia i a tot Europa. La xocolata o xicolata ve de la paraula azteca "xocoatl". Va passar a França gràcies al gust que li portava la reina Anna d'Àustria (filla del rei Felip III d'Espanya), esposa de Lluís XIII. Pero va ser la reina Maria-Teresa d'Àustria (filla del rei Felip IV d'Espanya), esposa de Lluís XIV, la que va donar títols de glòria a la xicolata de Perpinyà : el seu proveïdor particular era el xicolater perpinyanès Joan Frigola.

Antany, no eren industrials sino petits artesans els qui fabricaven la xicolata, que sigui per beure o sota forma de bombons o de plaques, i n'hi havia un o més a cada vila i vilatge. A principis de segle XX, al Arles, al Vallespir, Cantaloup-Catala tenia molta fama i ja havia passat a l'estadi industrial.

2°) Une sélection de lectures :

a. « Histoire du chocolat catalan » :

(Jean-Marie Rosenstein – Éd. Terra Nostra, 2002 – Biblioteca de Catalunya Nord)

Si vous avez manqué cette somme d'informations en 2002, il n'est jamais trop tard pour y jeter un œil. Jean-Marie Rosenstein réunit, dans ce volume de Terra Nostra, à la fois l'histoire de

l'introduction du chocolat en Europe et en France et, plus particulièrement, le parcours du chocolat en Catalogne Nord.

Effectivement, le chocolat est devenu une spécialité de Catalogne Nord au milieu du XIX^{ème} siècle et jusqu'au début du XX^{ème} siècle et c'est resté, encore aujourd'hui, une tradition de notre département.

Avec divers documents (photos, étiquettes, objets...), l'histoire du chocolat catalan fait retentir à notre mémoire des noms comme Vassal, Frigola, Cantaloup, Català, Cemoi, Rous, Parès, Obrer, Triquera, Xeridat, Vives... Cette industrie a notamment fait le développement d'Arles-sur-Tech de 1914 à 1940. Elle était également présente à Perpignan, Prades et en Cerdagne, avant de se concentrer, après 1940, à Perpignan.

Vous trouverez également la recette de « **la xicolatada** » que vous pourrez tenter chez vous ou venir goûter à **Palau de Cerdagne** le 16 août !

La fête de la Xicolatada (source : Wikipedia) :

La Xicolatada est une fête traditionnelle du village de Palau-de-Cerdagne (*Palau de Cerdanya*. Remarque : *palau* = palais, en français). Pour mieux situer ce village de 500 habitants, sachez qu'il est le long de la rive droite de la Vanera (*La Llavanera*), affluent du Sègre, les fermes et bâtisses de Palau-de-Cerdagne jouxtant la frontière espagnole. Nous sommes donc ici aux confins de la Cerdagne française. Ce petit village coquet et attachant à 1200 m d'altitude est le point de départ de randonnées pédestres vers la forêt de Valcebollère et d'Osséja, villages voisins. Les chemins historiques de transhumance et de contrebande aboutissent tous en Espagne.

La fête de « la Xicolatada » est célébrée tous les ans, le 16 août, depuis plus de 300 ans. En Catalogne, le 15 août a toujours été un jour de fête. Les habitants avaient parfois un peu abusés du bon vin et le 16 au matin ils avaient une bonne « gueule de bois ». Pour la faire partir, ils tentaient de se faire offrir par le chocolatier du village un bon chocolat chaud, ce qui était, paraît-il, un excellent remède. D'année en année, les habitants prirent l'habitude d'aller quémander leur chocolat chaud, et depuis quelques années une association municipale se fait l'écho de la tradition en organisant une distribution de chocolat chaud, tous les 16 août à 11h du matin précise. À présent, ce breuvage se fait dans de grands chaudrons, sous un feu de bois. En 2007, 800 litres ont été consommés à Palau-de-Cerdagne, pour un total de 3 000 personnes abreuvées, cela en raison du fait que l'événement attire beaucoup de touristes.

On se remémore ainsi la période où cette denrée était très prisée. Si l'Espagne grâce à ses colonies d'Amérique Latine en avait, en France, il n'y en avait pas. Les communes frontalières de la péninsule ibérique étaient bien placées pour aller chercher le délicieux chocolat. Les chemins de contrebande devaient être beaucoup fréquentés...

Enfin, on ne devient pas élaborateur de chocolat chaud facilement à Palau-de-Cerdagne. Vu que les organisateurs sont les héritiers de la tradition tricentenaire, il existe une sorte de confrérie, les **Mestres Xicolateres** (« maîtres chocolatiers »), dont les recettes se transmettent en secret et dont l'ordonnancement n'est jamais acquis par avance. L'occasion pour les maîtres boulangers du village de retrouver les gestes ancestraux et de préparer miches de pains et

fougasses qui régalaient les nostalgiques des saveurs d'antan. Mais Palau a d'autres secrets bien gardés et préserve depuis des générations « la Xicolatada ».

b. « Du chocolat : médicament ou gourmandise ? XVII^e – XXI^e siècles » :

(Georges Galindo – Michelle Ros – Éd. Presses Littéraires, 2006)

Georges Galindo, médecin hépato-gastro-entérologue à Cabestany et Michelle Ros, directrice des Archives Municipales de Perpignan, ont réuni leurs talents autour d'une belle idée. Celle de retranscrire un texte du XVII^e siècle écrit par René Moreau, professeur en médecine du Roi de France, qui rassemble deux écrits médicaux espagnols de la même époque, traitant du chocolat. À partir de ce texte, les auteurs établissent une réflexion autour du chocolat - médicament ou gourmandise ?- et font état des connaissances actuelles sur le sujet.

c. « Une cuisine tout en chocolat : 60 recettes et histoires autour du monde en chocolat » :

Alain Serres – Nathalie Novi – Éd. Rue du Monde, 2006)

Un très grand livre illustré par de la peinture aux tons doux et chauds... cela fait déjà saliver !

Quand, en plus, le livre traite de chocolat... l'estomac se met à gronder !!

Alliant recettes de cuisine, contes et poésie, courtes anecdotes sur la vie d'un chocolatier ou le quotidien des cultivateurs de cacao... « Une Cuisine tout en chocolat » est un beau cadeau à offrir à tous les gourmands et qui pourra trôner, bien en évidence, dans la cuisine pour le plaisir des yeux et des papilles.

Rue du Monde est un éditeur pour la jeunesse, mais le livre est bon pour toute la famille !

d. De la musique avec Olivia Ruiz : « La femme chocolat » / « Miss Météores » :

Moi, ce que j' préfère dans toute cette orgie cacaotière, c'est déguster la galette de la femme chocolat (Olivia Ruiz), belle à croquer avec ses yeux noisette.

Voir aussi sur internet :

http://www.jukebo.fr/olivia-ruiz_videos_la-femme-chocolat_8urq8.html

Tout droit venue du bar-tabac-hôtel- pompe à essence de sa famille de Marseillette (Aude), où elle écoutait en boucle les standards des Rita Mitsouko accoudée au juke-box, parmi les turfistes et les joueurs de belote, notre « gabatx » préférée nous offre une recette aux couleurs de l'enfance et de Méditerranée, comme qui dirait une sorte de nutella aux saveurs épicées : pure tradition française de la chanson réaliste mâtinée de sonorités tziganes et d'instrumentation disparate mêlant fanfare et flamenco (trombone, ukulélé, violon, clarinette): un vrai festival des sens ! (« le sang qui coule en moi c'est du chocolat chaud »).

À ce propos, une amie du Pays Catalan (elle se reconnaîtra ici) m'a confié récemment avoir entendu, sur Radio France Bleu Roussillon (101.6 MHz ou 102.8 MHz) qu'un pâtissier de

Perpignan avait fait un buste de la « femme chocolat », en hommage à la chanson précitée d'Olivia Ruiz.

Le dernier opus d'Olivia Ruiz, « Miss Météores » (dont la sortie est prévue le 13 avril 2009), devrait nous faire découvrir une autre facette de ce personnage dont le talent devrait briller longtemps au firmament de la nouvelle chanson française.

Vous reprendrez bien un éclair ?... au chocolat, bien sur !

(Sources : Sélection de lectures réalisée par la Médiathèque Départementale des Pyrénées-Orientales, et le service Lecture Publique du Conseil Général.

Rendez-vous sur : www.cg66.fr)

3°) Pour les gourmands, quelques recettes :

Un choix arbitraire de ma part car les recettes de desserts au chocolat ne manquent pas au pays Catalan comme ailleurs...

Après cela, vous ne pourrez pas vous plaindre de *quedar-se amb un pam de nas* ! (d'être chocolat ! d'être frustré !)

a. Pastís de Xicolata – Gâteau au Chocolat.

Pour 4 personnes

Ingrédients :

125 g de chocolat à croquer,

125 g de beurre,

125 g de sucre,

4 œufs,

1 cuillerée à soupe de farine,

1 cuillerée à café de vanille en poudre,

2 cuillerées à soupe d'amandes émondées grillées et réduites en poudre,

20 g de beurre.

La recette :

Travaillez le beurre à la fourchette dans un saladier. Dans une petite casserole en porcelaine faites fondre le chocolat coupé en tout petits carrés. Ajoutez le chocolat au beurre ainsi que les jaunes d'œufs. Fouettez le tout, ajoutez alors le sucre, la farine, les amandes, la vanille. Lorsque le mélange est bien homogène, battez les blancs en neige très ferme et ajoutez les à la pâte délicatement. Beurrez un moule à charlotte, verser-y le mélange. Enfourez et vérifiez le

degré de cuisson à l'aide d'une pointe du couteau. Ce gâteau peut se servir avec une confiture de châtaignes et une crème fouettée.

Cuisson : 30 minutes

b. Mousse au chocolat et son craquant de nougatine.

Préparation : 15 min

Cuisson : 16 min

Repos : 0 min

Temps total : 31 min

Difficulté : Facile

Pour 6 personnes.

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir de bonne qualité
- 70 g de beurre
- 35 cl environ de crème liquide (attention, non allégée)
- 2 gros oeufs
- 400 g de cassonade
- 200 g de noisettes, de graines de sésame ou d'amande entières
- un peu d'huile

La recette :

1/ Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie (ou au micro-ondes) .

Ajouter et mélanger les oeufs avec le chocolat fondu, une fois que celui-ci a refroidi.

2/ Pendant ce temps, monter la crème liquide en chantilly (il suffit de la battre dans un récipient et avec un fouet bien froids, ou avec un batteur électrique) pendant quelques minutes.

3/ Mélanger environ un tiers de la crème fouettée avec le chocolat pour la détendre.

Puis ajouter le reste et mélanger délicatement pour ne pas "casser" la chantilly.

Verser dans des ramequins et placer au frais pendant au moins une heure pour que la mousse au chocolat prenne bien.

4/ Dans une casserole, faire fondre la cassonade avec 8 cuillères à café d'eau. Lorsque le mélange est blond, ajouter les graines de sésame, ou les amandes et noisettes émondées et en morceaux. Continuer à mélanger jusqu'à atteindre la couleur du caramel.

5/ Sur une plaque huilée, verser le caramel et l'étaler pour qu'il soit le plus fin possible.

Une fois refroidi, après environ 15 minutes, casser la nougatine pour en faire des mouillettes à tremper dans la mousse au chocolat.

Pour finir ... Vous pouvez éventuellement aromatiser cette mousse au chocolat avec une cuillère à soupe de whisky.

Conseil du sommelier: un Banyuls, un Maury, ou un vieux Rivesaltes

c. Xicolatada.

Ingrédients :

- 50g de chocolat noir en tablette

Certains achètent du chocolat spécial "Torras", plutôt amer, qui s'effrite facilement pour bien mélanger avec le lait

- 3 cuillères à café de maïzena

- 1 quart de litre de lait

- un peu de sucre selon votre goût

La recette :

Délayer la maïzena dans un peu de lait.

Faire fondre dans une casserole le chocolat coupé en petits morceaux ou mieux, râpé.

Ajouter petit à petit le lait, puis la maïzena et un peu de sucre.

Faire cuire à feu très doux en remuant constamment jusqu'à épaississement.

Déguster avec des churros.

d. Les mones de Pasqua – Les mones de Pâques.

Voici à présent, telle une cerise sur le gâteau, une recette d'**Éliane Thibaut-Comelade**, notre **Curnonsky** catalane. Une journaliste (Ursula Gauthier) l'a ainsi décrite dans un article gastronomique publié par le *Nouvel Obs* en août 2002... :

« De Barcelone à Perpignan et des Baléares à la Sardaigne, toutes les fines gueules des *Països catalans* connaissent Éliane et ses quarante livres de recettes, dont plusieurs sont bilingues catalan-français. Mais Éliane Thibaut-Comelade n'est pas seulement la Curnonsky de la gastronomie catalane. Elle en est aussi la Champollion ! »...

Il faut savoir tout d'abord, qu'aussi bien en Catalunya que dans les Pyrénées-Orientales, **la mona de Pasqua** (gâteau de Pâques) incarne l'exubérance faite cacao et génoise. Le chocolat est la star de cette base de biscuit recouverte d'une plateforme recréant scènes et personnages populaires à l'intention des tout petits. Y sont également présents les traditionnels œufs de Pâques, plus fréquents, en solo, dans d'autres cultures. Comme le **tortell de Rams** (pour les Rameaux, une grande couronne décorée de fruits confits et fourrée au massepain et qui est un autre des desserts typiques de cette période), la mona est un cadeau du parrain ou de la marraine à son ou à sa filleule, à l'occasion cette fois de la fête de Pâques proprement dite.

Pour 1 douzaine de mones individuelles ou 1 grosse pour 6 à 8 personnes...

Ingrédients :

Pour 1 pâte levée en brioche :

400 à 500 g de farine

150 g de beurre amolli ou de graisse fine de porc + 1 noix pour beurrer le moule ou la plaque à pâtisserie.

3 œufs entiers

40 g de sucre semoule

25 g de levure de bière fraîche

2 cuillères à soupe de lait entier

½ cuillerée à café de sel fin

Pour la garniture :

Des œufs durs colorés **ou en chocolat**

Cuisson : 25 à 30 min à four doux à 180°C, en fonction des formes données.

La recette :

1/ Dans une terrine, délayer la levure avec le lait tiède. Y mêler soigneusement le sucre, le sel et le 1/3 de la farine : laisser gonfler ce mélange durant 10 à 15 minutes. Il doit doubler de volume (recouvrir la terrine de torchons, mieux, d'un tissu en laine et la mettre dans un endroit tiède).

2/ Incorporer délicatement le beurre amolli à la pâte. Ajouter les œufs battus un par un en travaillant bien la pâte avec le plat de la main. Incorporer progressivement le restant de farine en battant soigneusement la pâte à la main de préférence.

3/ Recouvrir une tôle avec un papier huilé. Prendre des parts de pâte de la valeur d'une orange. Les façonner en petits pains et former un ou deux creux. Y déposer des graines ou un gros galet afin qu'ils ne se déforment pas durant la cuisson. Laisser encore reposer 2 ou 3

heures au tiède et recouvrir d'un linge. Sinon, graisser un moule à manqué et faire la même opération pour l'emplacement des œufs.

4/ Mettre à four doux 25 à 30 minutes maximum. La pâte doit être à peine blonde.

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.

5/ Les garnir toutes chaudes avec des œufs durs colorés ou froides avec des œufs en chocolat.

Vin conseillé : muscat de Rivesaltes.

Cela dit, question vins doux naturels (VDN), n'oubliez pas que notre beau Pays Catalan n'en manque pas avec outre ce muscat de Rivesaltes, son Rivesaltes ambré ou tuilé, son Banyuls rouge ou blanc, son Maury... De quoi il est vrai, *estar alegre com un pinsà* ! On dit aussi *estar més alegre que unes pasqües* (être gai comme un pinson...).

A la vostra salut ! (À la bonne vôtre !)

Bien cordialement.

Jean MAYDAT – ACG 0120