

Si Ratatouille m'était contée

Je vais vous parler aujourd'hui de la ratatouille et uniquement de la ratatouille. En effet il existe de nombreuses variantes (bohémienne, caponata, chachouka, piperade...) qui mériteraient à elles seules d'autres conférences.

1 L'origine de la ratatouille

Son nom

Le terme ratatouille serait une contraction de 2 mots

- Ratatiner
- Touiller

Qui aurait donné le terme de ratatouille. En Occitan, il se dit « *ratatolha* »

Au départ (plutôt à partir du 18^{ème} siècle, la ratatouille désigne un plat de légumes grossier pas du tout appétissants. A tel point que ratatouille passe dans l'argot pour désigner une claque ou une taloche et son petit nom deviendra Rata. Terme bien connu des militaires pour désigner la mauvaise nourriture. C'est un mot que l'on utilise toujours aujourd'hui dans les prisons et les internats.

Sa forme actuelle en cuisine daterait du début du XX^e siècle. C'est pourquoi on n'en trouve aucune trace dans les grands livres de la gastronomie de cette époque la. Escoffier, Antonin Carême ? Alexandre Dumas ou Gringuire et Saulnier l'ont totalement ignoré. Pourtant, Jean-Baptiste Reboul en donne une recette dans « la cuisinière provençale » en 1897.

On trouve une trace de ratatouille dans le Père Goriot mais cela désigne plutôt le terme péjoratif.

Ses ingrédients et leurs origines

Le propos que je vais maintenant tenir, ne concerne que la France. Chaque pays a longtemps eu sa propre histoire en ce qui concerne la consommation de fruits et légumes.

L'huile d'olive

L'Olivier, et donc l'huile d'olive serait sans doute originaire de Syrie. Elle serait arrivée avec les phocéens au VIIe siècle avant notre ère lorsqu'ils créèrent la ville de Marseille. L'huile d'olive fit pendant longtemps la fortune la Grèce.

L'ail

L'ail, considéré pendant longtemps dans notre pays comme légumes impurs par le clergé car venant de la terre, serait lui originaire d'Asie centrale. Les pharaons d'Égypte les utilisaient dans leur cuisine et les légionnaires romains en consommaient dit-on de grosses quantités (ainsi que des gladiateurs qui le consommer crus avant les jeux) et dégagent donc une forte odeur. C'est bien sûr grâce aux romains que l'ail est arrivé chez nous. Il existe beaucoup d'histoires autour de l'ail, dans les plaines Asie centrale ou en Égypte mais, la plus drôle se situe à Pau en 1553. Cette année, le petit Henri IV naît. Son grand-père lui aurait alors frotté les lèvres avec une gousse d'ail et l'enfant aurait fait mine de téter. Son grand-père alors très fier, (Henri d'Albret) aurait alors dit : « va, va, tu seras un vrai Béarnais ! ».

L'oignon

Dans sa forme languedocienne (et non niçoise), la ratatouille se prépare avec les oignons. L'oignon est probablement au départ, une plante sauvage venant d'Asie mineure. Cultivé 6000 ans avant Jésus-Christ en Mésopotamie, on le retrouve en Égypte où il bénéficie d'une grande aura et aussi, chez les Grecs et les Romains qui le considéraient comme un piètre légume réservé aux pauvres.

Les poivrons

Les poivrons et piments, très riche en vitamine C au passage, sont originaires d'Amérique du Sud et centrale. Ils sont bien sûr arrivés en Europe dans les cales des bateaux de Christophe Colomb revenant du Nouveau Monde. Le poivron est en fait un piment doux. Il va se disperser dans le monde à une vitesse fulgurante car on le cultivera dès la deuxième moitié du XVIe siècle en Inde. On a d'abord utilisé les piments avant d'utiliser tardivement les poivrons dans la cuisine. C'est parce qu'ils

sont de la même famille que le piment peut très bien être utilisé aussi dans la ratatouille.

À ce propos, il existe une échelle qui mesure la puissance des piments dite échelle de Scoville (du nom d'un pharmacien américain) qui mesure la teneur en capsaïcine. Cette capsaïcine est une molécule responsable de la force des piments. Sachez d'ailleurs qu'il ne sert à rien de boire de l'eau pour atténuer le feu du piment mais, qu'il faut consommer du lait.

Les courgettes

La courgette est aussi un autre habitant d'Amérique centrale dont on retrouverait les premières traces au Mexique comme plante domestiquée 1000 ans avant Jésus-Christ. On s'est mise à la cuisiner en Italie au XVIIIe siècle. Ce ne sera qu'au XXe siècle qu'on commencera à cuisiner en France les courgettes. D'ailleurs on l'a nommé jusqu'à ce moment-là *Courge d'Italie*. Ce serait à la fin des années 20 que le terme courgettes apparaît en France.

Les aubergines

L'aubergine est un fruit de la famille des **solanacées**, au même titre que la tomate et la pomme de terre.

Elle serait originaire d'Inde et elle aurait commencé à se promener il y a plus de 2000 ans avec les premières grandes caravanes arabes qui la font passer en Asie Mineure puis en Afrique du Nord. Ensuite, elle s'étend sur tout le pourtour du bassin méditerranéen pour arriver au XVIe siècle en Italie et dans le sud de la France.

Appelée d'abord en France la pomme de Sodome, puis pomme mauvaise, elle est considérée comme une plante vénéneuse et, est utilisée uniquement comme plante ornementale alors qu'on la consomme en Italie. Les anglais utilisaient en guise de décoration une variété à petit fruit qui restait blanc longtemps et de ce fait, en anglais on nomme les aubergines EGG PLANT soit Plantes à œuf. On lui donne aussi le nom de VEGETARIEN LIVER (foie végétarien) à cause de sa couleur et de sa brillance qui n'est en effet pas sans rappeler les foies. Au milieu du XVIIIe siècle, on lui donnera le nom d'aubergines, traduction du catalan « Alberginia », mot d'origine persane « al bedendjéna ».

Grâce à la Révolution, les méridionaux passeront le nord de la Loire avec dans leurs paniers des aubergines et des recettes. Ce ne sera qu'au 19^{ème} siècle qu'elle connaîtra son véritable essor.

Les tomates

C'est la petite dernière de la ratatouille. Venant aussi d'Amérique, c'est une montagnarde que les Incas (qu'ils appelaient TOMATL) cultivaient déjà bien avant l'arrivée des conquistadors. On l'appellera d'abord pommes d'amour ou pomme d'or. L'Académie française lui donnera son nom actuel en 1835

Au départ, ce sont des fruits de la taille de cerises que l'on trouve très rapidement en Espagne. C'est la botanique qui va permettre de créer les fruits que nous connaissons aujourd'hui.

On trouve ensuite des traces de sa consommation dès 1560 d'abord en Espagne, puis en Italie dont Nice fait encore partie. En France elle est considérée comme dangereuse et donc se limite à être une plante ornementale. Elle reste d'ailleurs une plante dangereuse pour tous les artistes qui se la prennent en plein visage.

C'est encore une fois la Révolution qui va permettre à la tomate de monter dans le nord de la France et de se répandre sur tout le territoire.

Après, il est possible d'ajouter d'autres ingrédients dont entre autres le laurier et le thym qui sont 2 plantes issues du bassin méditerranéen. En ce qui concerne d'autres produits comme le fenouil, le citron confit.... C'est une autre histoire.

2 Ses techniques

Au-delà de la bataille quant à savoir, si la ratatouille est languedocienne ou niçoise, il existe un réel débat technique dans l'élaboration de la ratatouille.

Dans cette confrontation, s'oppose 2 grandes écoles qui ne seront probablement jamais d'accord. Vient ensuite une école mineure très intéressante et très créative.

1 La Noblesse– les légumes cuits un à un

La première école, consiste donc à faire cuire les légumes un à un dans l'huile d'olive avant de les rassembler dans un même plat et de les lier lors d'une dernière cuisson avec la tomate. Vous commencez donc par émincer vos légumes. D'abord, vous faites revenir les poivrons dans l'huile puis, vous les retirez et passez ensuite à l'ail oignon, etc. et vous terminez en rassemblant tous les légumes avec les tomates concassées.

Encore plus complexe, coupez d'abord les poivrons, les courgettes et les aubergines et les faire revenir séparément dans l'huile. Ensuite, faire revenir l'ail et l'oignon avec quelques aromates. Ajoutez les tomates et laissez cuire pendant 30 minutes afin de réaliser un coulis de tomates dans lesquelles vous ajouterez à la dernière minute les autres légumes cuits à l'huile

J'ai appelé cette école la noblesse car ces recettes nécessitent une certaine quantité d'huile d'olive ainsi que beaucoup de temps et de surveillance.

2 Le Clergé– les légumes cuits ensemble

La deuxième école se simplifiera la vie et consommera beaucoup moins d'huile car elle cuit les légumes ensemble. Pour cela, on émince d'abord tous les légumes, puis on fait d'abord revenir avec un peu d'huile l'oignon, l'ail et le poivron. Lorsqu'ils ont sués, terme culinaires qui désigne la concentration des sucs et donc l'évaporation d'une partie de l'eau, on ajoute les courgettes que l'on refait cuire avant d'ajouter les aubergines et on recommence donc la même opération puis, on termine par les tomates. Il suffit ensuite de laisser cuire à feu doux. On a ainsi tout le temps que l'on veut pour aller prier ou vaquer à d'autres occupations.

3 Le Tiers état – le fourre tout

La troisième école, dont je fais partie, consiste à revenir à l'origine du plat, c'est-à-dire en gros un fourre-tout de légumes en utilisant comme base les 2 premières écoles.

On choisit d'abord la technique de cuisson puis, on y ajoute un soupçon de liberté dans la liste des ingrédients comme du fenouil bulbe émincé, du ketchup, du piment, de la harissa, des herbes comme la coriandre, le cerfeuil, le basilic, ou le persil. Mais on utilise tout de même les ingrédients de base.

Il existe bien sûr d'autres questions techniques qui divisent mais, qui à mon avis sont moins importantes que celles que nous venons d'invoquer :

- Doit-on émincer ou ciseler les légumes ?
- Doit-on éplucher ou non les tomates ?
- Peut-on mettre les oignons ?

3 Quelques exemples de recettes de grands noms

Je vais maintenant vous donner quelques exemples de recettes de ratatouille.

1 La ratatouille par Rémy (Thomas Keller)

La ratatouille de Rémy, petit rat du film d'animation Ratatouille des studios Pixar consiste à cuire au four de fines tranches d'aubergines, de courgettes et de carottes crues sur un lit de piperade réalisée avec des poivrons, des oignons, de l'ail, des olives, de la purée de tomates, du romarin, du sucre et du vin rouge. Rémy est bien sûr du peuple puisque c'est un rat.

2 La ratatouille par Joël Robuchon

Joël Robuchon dans son livre « le meilleur et le plus simple la France » commence par éplucher les tomates. Il fait ensuite revenir les oignons puis les poivrons dans l'huile avant d'ajouter les courgettes, les aubergines et les tomates. Robuchon fait donc parti de l'école du clergé.

3 La ratatouille par Jacques Maximin

Jacques Maximin, cuisinier emblématique de la nouvelle cuisine commence par éplucher les poivrons et les tomates. Il fait d'abord revenir dans l'huile et séparément les aubergines, les courgettes et les poivrons. Après, il fait revenir l'oignon, un petit bulbe de fenouil très finement émincé, de l'ail et il termine par les tomates. Il fait ensuite cuire le coulis pendant 30 minutes avant d'y ajouter les autres légumes et de nouveau de les laisser cuire pendant 40 minutes.

4 La ratatouille par Jean-Baptiste Reboul

Jean-Baptiste Reboul fait cuire ensemble tous les légumes après avoir épluché les courgettes et les aubergines. Rien ne passe d'abord dans l'huile et il ajoute à la fin de la noix de muscade et des olives noires.

5 La ratatouille par Alain Ducasse

Cette recette d'Alain ducasse qu'il nomme légumes crus en ratatouille est tout simplement inclassable.

La veille, il commence par faire confire au four deux aubergines dans du papier aluminium avec de l'ail, du thym, du sel et du poivre. Le lendemain, il faut retirer la chair des aubergines, la hacher et la mélanger avec du basilic ciselé et de la marjolaine. Puis il coupe les tomates, les poivrons et l'oignon nouveau en tout petits dés. La courgette finie en tous petits bâtonnets. Enfin, il mélange tous les légumes en y ajoutant un peu de tapenade noire.

6 Comment je la consomme

Je consomme la ratatouille souvent froide l'été avec des barbecues. Chaude, je la sers en entrée égouttée (après avoir fait réduit le jus avec un peu de fond de volaille et du safran) avec un œuf de caille mollet. Je l'aime beaucoup froide sur une omelette ou sur du pain grillé frotté à l'ail.

Conclusion : on peut donc le dire, la ratatouille est un plat moderne, symbole de la mondialisation passée mais qui reste un plat où l'innovation et la créativité sont toujours de mise.

Sources

Les livres

Ces plantes que l'on mange de Jean Marie Pelt
Editions du Chêne

Les recettes originales de Jacques Maximin – couleurs, parfums et saveurs
de ma cuisine
Editions Robert Laffont

Le meilleur et le plus simple de la France par Joël Robuchon et Christian
Millau
Editions Robert Laffont

Le dictionnaire de la cuisine et de la gastronomie Larousse

La cuisinière Provençale de Jean Baptiste Reboul
P. Tacussel Editeur

Les mots de la cuisine de la table de Collette Guillemard – préface de
Christian Millau
Editions Belin

Le nouveau Petit Robert de la langue française 2009

Et bien sûr les livres cités dans ce texte :

- Auguste Escoffier : le guide culinaire
- Antonin Carême : l'art de la cuisine française
- Gringoire et Saulnier : le répertoire de la cuisine
- Alexandre Dumas : le dictionnaire de la cuisine

Sur le web

Canalacadémie.com – première radio académique francophone

Lanutrition.fr

Wikipédia.fr

Jardinpotager.com