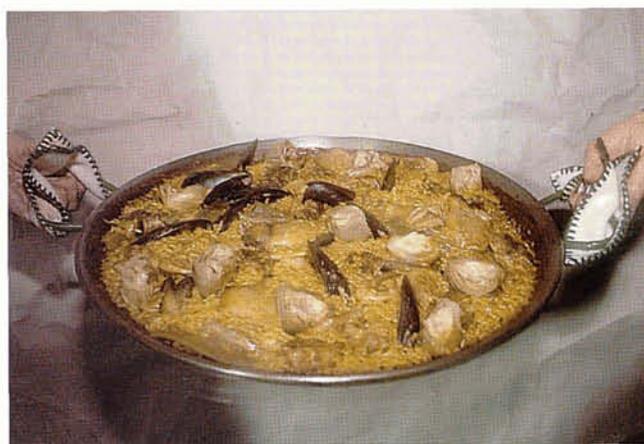


LA PAELLA

LA PAELLA N'EST PAS SEULEMENT UN METS EXQUIS À BASE DE RIZ, RICHE EN SAVEURS ORIGINALES ET SAINES. C'EST AUSSI UN GRAND SPECTACLE MULTICOLORE DANS LA TRADITION BAROQUE, ET UNE SORTE DE RITE COLLECTIF DU MONDE RURAL VALENCIEN.

JOSEP PIERA ÉCRIVAIN



© VICENT ALMAR

Nous, les Valenciens, nous sommes, avec les Chinois, le peuple qui sait le mieux manger le riz et le préparer avec le plus de savoir-faire et de variété. Si les Italiens ont su créer à partir de la farine de blé toute une infinité de merveilles gastronomiques – les pâtes –, les Valenciens ont fait de même avec le riz. On peut affirmer qu'une famille valencienne traditionnelle consomme à chaque repas de midi un plat à base de riz tout au long de l'année. La variété des plats que l'on peut préparer avec ce produit est telle que l'on peut déguster chaque jour un plat différent, même si l'ingrédient principal reste toujours le riz.

Ces préparations se présentent essentiellement sous quatre formes fondamentales : potages, plats secs, plats au four, et paellas, qui, suivant le récipient utilisé, résumant cette gamme infinie de possibilités culinaires. Ainsi, compte tenu de la saison et des légumes dont on dispose, et selon le reste des condiments employés (viande ou poisson suivant les régions, les conditions du moment), il existe, comme dans les légendes orientales, mille et une manières de faire un savoureux déjeuner.

Entre toutes les variantes possibles, la plus connue et la plus réputée est la paella, mets exquis à base de riz, riche en saveurs originales et saines, grand spectacle multicolore dans la tradition baroque, et sorte de rite collectif du monde rural valencien. Si elle doit son nom à l'ustensile employé pour la cuire – une *paella* est une espèce de poêle en fer –, elle doit par contre sa renommée internationale à la promotion dont elle a été l'objet dans le monde entier au cours de ces dernières années, et qui met en relief son image haute en couleurs et presque fantastique. Il faut dire que les Valenciens ne se contentent pas de savourer les plats avec le palais, ils les mangent aussi des yeux.

Néanmoins, il convient d'avertir les gens qui commandent une "paella à la Valencienne", plat qu'il est fréquent de voir sur la carte de nombreux restaurants dits spécialisés en "cuisine internationale", que cette prétendue paella n'est en fait qu'une invention récente, destinée à satisfaire la gourmandise superficielle de certains touristes. En réalité, il n'existe pas une unique paella à la Valencienne, mais une infinité de manières – familiales, locales, régiona-

les – de préparer le riz en *paella*. Celle que l'on présente comme la paella typique – avec peu de viande et peu de légumes, mais garnie d'une grande quantité de fruits de mer – est la moins authentique, et la moins traditionnelle, de toutes ces variantes.

Les ingrédients essentiels de la paella qui, à l'origine, était un plat campagnard préparé à l'occasion des fêtes champêtres, sont des produits propres à l'ancienne civilisation rurale méditerranéenne, que l'imagination gastronomique a appris à combiner au cours des siècles. Ainsi, l'auteur de cet article conserve encore en sa mémoire le souvenir d'une paella géniale, élaborée avec des anguilles, des grenouilles et du poulet, et les légumes que produisent traditionnellement les marécages de Gandia. Exotisme local ? Peut-être. Mais la bonne cuisine, la cuisine authentique, a toujours le même point de départ : une coutume ou un art propre à une région, à une famille ou à un individu, que les autres voient, sentent et savourent comme un échantillon d'un exotisme imprévisible.