

Spécialités culinaires

Author: Yann Wulser<yann@road-to-patagonia.com>

On associe systématiquement l'Argentine au **bauf**.

Pour quelconque carnivore de notre espèce humaine, on pourrait dire qu'ici c'est le paradis. Il convient tout d'abord de connaître l'origine de cette célèbre, vritable « prophète » en son pays. Lorsque les premiers espagnols débarquèrent en Argentine, ils emmenèrent avec eux quelques vaches. Face aux refus des indiens de se laisser dominer, la colonisation essuya un premier échec et finirent par abandonner leurs vache dans la Pampa, où elles s'y trouvaient à leur aise : une profusion d'herbe verdoyante et peu de prédateurs naturels. Les gauchos, naturellement, en avaient tiré avantage de ces steaks sur pattes depuis longtemps.

A l'issue de nombreux croisement avec d'autres races de bovins européens, le steak argentin est des plus goûteux. Autre explication, les Argentins avancent également la qualité de l'herbe de la Pampa où les vaches broutent en toute liberté donc mais aussi sans être gavées de médicaments, d'antibiotiques et d'hormones de croissance comme le bœuf américain et européen.

Les argentins consomment annuellement 60 kg de bœuf par personne.

Une vraie religion chez nos amis argentins, l'**asado** familial, comprenez barbecue , où la cuisson de la viande est poussée au sommet de son art. Généralement sur des braises de charbon, simplement grillée avec du sel, les cuisiniers ne cessent d'enlever l'excès de graisse pour éviter les flammes.

Issus de cette tradition familiale, les restaurants spécialisés dans le bœuf proposent un large choix de viande. La **parrillada** se compose souvent de chorizos, de poulet, de cotes et de bœuf. Parfois, attention aux âmes sensibles (comprenons non-mangeurs d'abats!), sont ajoutés à ces parrilladas des ingrédients plus originaux comme les chinchulines (intestins grâbles), de la tripa gorda (gros intestin), de la molleja (ris de veau), de l'ubre (mamelles), des riñones (rognons) et de la morcilla (boudin noir).

Le bœuf, malgré la place centrale qu'il occupe, ne constitue qu'une facette d'une palette de plats très variés. Outre l'influence espagnole évidente, l'inspiration italienne ne reste pas en demeure avec nombre de plats de pâtes et de pizzas.

A l'extrême sud du pays, l'agneau (**cordero patagonico**, agneau cuit à la braise et arrosé de chimichuri, mélange d'épices...hum...) et les fruits de mer (**centolla** : énorme araignée de mer très appréciée à Ushuaia) supplantent presque le bœuf. Plus à l'ouest, Mendoza, San Juan et La Rioja s'enorgueillissent de leur chivito (chèvre). Et un peu partout, le poulet reste omniprésent.

En outre, on trouve partout de quoi grignoter un en-cas pour les petits creux...les argentins adorent manger à toutes heures. Le **choripan**, hot-dog local est très apprécié.

Autre grande spécialité argentine : les **empanadas**... À déguster fris ou cuites au four elles se présentent sous la forme d'un petit chausson et sont garnies de poulet, boeuf ou légumes...À manger à n'importe quelle heure de la journée !