

Derrière l'image

PAR STEVE MARTIN

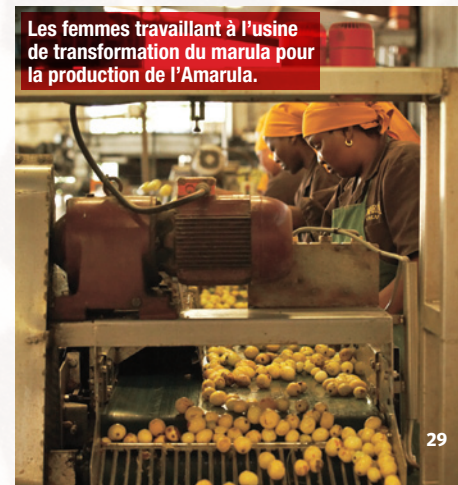
Ricardo à la découverte de l'Afrique du Sud

Pour le 10^e anniversaire de l'émission qui porte son nom, notre jovial et gourmand cuisinier s'est offert une escapade, en compagnie de son équipe, sur la pointe australe du continent africain. Un périple dépaysant, certainement, mais également savoureux, semble-t-il, pour qui aime les grillades, les viandes sauvages, le vin et le petit goût caractéristique d'une certaine crème qui fait la fierté du pays...

Ricardo, qu'est-ce qui t'a frappé lors de ton voyage en Afrique du Sud? Je ne connais pas toute l'Afrique, mais l'Afrique du Sud est probablement un des pays les plus démocratiques du continent. C'est étrange parce que c'est le pays le plus riche de la région, mais il y a encore énormément de pauvreté. C'est comme s'il y avait deux univers parallèles. Quand on est arrivés là-bas, je me suis dit: «Mais c'est un miracle que ce pays ait réussi à s'en sortir sans guerre et sans bain de sang!»

C'a beaucoup changé depuis l'époque de l'apartheid... Ce n'est plus une politique raciste. Le problème, c'est l'inégalité. Et, comme des habitants des autres pays veulent immigrer en Afrique du Sud, il y a des millions de sans-papiers. Alors, je pense que le défi des Sud-Africains, pour les 20 prochaines années, est de trouver comment rendre le pays plus équitable. Sinon, tout le monde est beau là-bas, riche ou pauvre. Les gens sourient sans aucune agressivité, et il n'y a même pas de tensions entre Blancs et Noirs. On a été conquis et on a mangé comme des rois! On a dégusté des carpaccios d'antilope, des petits mijotés de springbok, du gnou...

Qu'est-ce que ça goûte la viande d'antilope? Ça ressemble un peu au cerf. Ça a quelque chose du bœuf aussi, mais comme le cerf, il y a une espèce de goût de fer. Mais pas autant que dans le foie de veau. Et c'est délicieux! Mais il ne faut pas penser qu'on trouve ça au supermarché. Comme nous avec le chevreuil, les Sud-Africains peuvent manger de l'antilope parce qu'ils ont un ami ou un membre de la famille qui va à la chasse. On a été invités dans des familles à des BBQ qu'on appelle des «braais». Les gens font griller les viandes pendant des heures et des heures. Tout est fait sur de la braise de bois. Ils n'utilisent pas le gaz comme nous! Même dans les quartiers très pauvres, dans les townships où on est allés, ils ont des demi-barils de métal dans lesquels ils font de grands feux. Ils mettent de la broche sur le dessus ou tout ce qu'ils peuvent trouver qui est en métal, et ils font griller du bœuf, du porc, du veau, du poulet, en tranches très minces, avec des sauces dont on ne connaît pas les ingrédients. Tu peux en acheter. Ils te mettent la viande dans une feuille de papier journal. C'est délicieux!





Le marula au coucher du soleil

Tu as aussi pu assister à la préparation de l'Amarula, qui est une fierté nationale là-bas, un peu comme notre sirop d'érable...

Exactement! Quand tu descends de l'avion, la première chose que tu vois, c'est une tête d'éléphant et c'est écrit Amarula partout. Parce que le marula, le fruit avec lequel on fait la boisson, est récolté par les paysans. L'arbre qui porte les fruits ne se plante pas; il doit pousser à l'état sauvage. Alors les gens du village, quand c'est le temps, vont récolter les fruits, et les camions passent sur le bord de la route. La marchandise est pesée, et les paysans sont payés comptant. Les familles les plus pauvres n'ont pas besoin de voiture; si elles ont un arbre dans leur cour qui est gros, elles en récoltent les fruits et les vendent. Il y a des gens dont c'est le salaire annuel! Même les petits cordons jaunes qu'on trouve sur les bouteilles sont faits à la main par des

mères de famille monoparentale dans les différents villages. C'est sûr qu'ils pourraient être faits à la machine, mais ça donne de l'ouvrage à ces femmes. Je ne suis pas porte-parole de la compagnie, mais c'est une entreprise qui semble être impliquée dans la communauté. Chacune des étapes de production est faite par des gens locaux. J'ai aimé cet aspect-là de l'entreprise.

À quoi ça ressemble comme fruit, le marula? La grosseur et la texture ressemblent à celles du lychee, avec la chair attachée au noyau. Les producteurs font un genre de pulpe qu'ils laissent fermenter comme du vin et, après, ils mélangent ça avec des millions de litres de crème qu'ils font venir de partout en Afrique du Sud. J'ai goûté à l'Amarula à l'étape moitié crème moitié alcool, juste quand le liquide sort du tuyau. J'aurais pu me «paqueter» solide tellement c'était bon!

Au point de vue culinaire, j'imagine que le pays est intéressant, car il est constitué d'un métissage de différentes cultures.

C'est exactement ça. Il y a une communauté qui vient d'Inde, une autre de la Malaisie. En fait, il y a une communauté musulmane, mais... malaysienne! Ensuite, il y a l'influence un peu britannique, beaucoup hollandaise et allemande. Alors on y trouve des gâteaux Forêt-Noire, des plats avec des cerises, des mets d'Europe de l'Ouest. Certains plats sont d'inspiration française parce que, pendant la guerre des religions, vers 1680, à peu près 800 Huguenots français se sont poussés et se sont installés ici; et ce sont eux qui ont apporté la vigne. Alors, même si on dit de l'Afrique du Sud que c'est un pays de vignes du Nouveau Monde, elles n'ont de nouveau que le nom; c'est qu'on ne les connaissait pas avant. Les vignes de l'Afrique du Sud sont aussi vieilles que les plus vieilles vignes de l'Europe. Il y a des vignes pures qui datent parfois du XVII^e siècle. Alors les gens ont vraiment une grande expertise en vin et, parmi tous les vins qu'on a goûtés, il y en a de fabuleux, vraiment.

Quelle a été ta plus grande découverte culinaire là-bas? Ça s'appelle le «bobotie». C'est un peu leur pâte chinoise. Quand j'ai mangé ça, je me suis dit: «Ah c'est drôle! Ça veut dire que chaque pays a à peu près son espèce de gibelotte!» C'est quelque chose qui ne coûte pas cher, qui fait du bien, qui reconforte et qui est pour tout le monde. Alors, pour moi, c'était le fun de découvrir ça.

Si chaque pays a sa saveur, quelle est celle de l'Afrique du Sud? Le bon vin rouge, le shiraz. Et probablement que ça goûte aussi le braai: ici, les gens sont des *kings* de la grillade. Ils mangent des côtes levées, mais d'agneau. On n'a pas ça au Canada. C'est vraiment très bon, tout petit et délicat.

Et, pour ton prochain voyage culinaire, tu aimerais aller où?

L'an passé, on devait aller au Japon, mais il y a eu le tremblement de terre... Je ne suis jamais allé en Asie. Je ne sais pas si ce sera là ou ailleurs, mais j'aimerais découvrir l'Asie.

Les émissions de *Ricardo* enregistrées en Afrique du Sud seront diffusées du lundi 26 au vendredi 30 mars, à 11 h, sur les ondes de Radio-Canada.

“ LES VIGNES DE L'AFRIQUE DU SUD SONT AUSSI VIEILLES QUE LES PLUS VIEILLES VIGNES DE L'EUROPE (...) PARMI TOUS LES VINS QU'ON A GOÛTÉS, IL Y EN A DE FABULEUX. ”

