

Jody Vassallo, Curry party
(Photographies de Deirdre Rooney)

Jody Vassallo
Curry party
Editions Marabout,
Broché, 159 pages.
ISBN: 978-2501041850



Le curry fait dorénavant partie de l'univers culinaire occidental, que cela soit sous forme de poudre ou de plats cuisinés - le pire comme le meilleur - de livres de recettes et jusqu'à certains grands chefs qui parsèment discrètement leurs plats tricolores d'un de ses suaves mélanges.

Difficile donc de résister à l'amusante proposition des éditions Marabout, premier éditeur culinaire de surcroît, de chroniquer l'ouvrage de Jody Vassallo, certes disparu du catalogue, mais faisant toujours référence.

Point d'histoire du curry, ici, comme dans l'incontournable ouvrage de Lizzie Collingham (1), qui fut la première à s'attaquer au fond du sujet et à nous retracer l'épopée de populaires préparations indiennes, devenues symbole, rabougri comme tout symbole, d'un mythique orient, mais des recettes joliment inspirées, joliment illustrées par les photos de Deirdre Rooney, fruits de nombreux voyages et d'une bonne connaissance du terrain.

Mais alors le curry, c'est quoi ?

Point de définition légale - hormis les classiques critères de pureté (2) – pour les mélanges d'épices, ni pour les plats qui, de fait, ne pourraient être normés sans porter atteinte à leur histoire, à l'intimité même du «faire».

Même s'il est facile de faire une plaisanterie sur les currys d'Augias, pour évoquer tous ces produits sans goût et sans génie qui envahissent les linéaires, il nous faut bien tenter de cerner la chose...

Le curry, aux multiples graphies (3), désigne donc à la fois un mélange d'épices et un genre, une forme de mets ; l'un comme l'autre ne sont pas réductibles à certains ingrédients ou à certaines techniques communs à tous, et même le curcuma, le lait de coco ou le piment que l'on pourrait penser incontournables ne le sont pas.

Le mot, emprunté par les anglais et dérivé du tamoul, correspond à des ra goûts relevés d'épices, certes, mais n'a pas la même imprégnation symbolique et usuelle là-bas qu'ici !

En Inde, les mélanges d'épices s'appellent «massala», qui veut dire «mélange» ! Mot que l'on retrouve dans «masalchi» (4), celui qui prépare les poudres d'épices et dans le célèbre garam massala.

Ajoutons à cela que l'on trouve une plante dénommée «feuille de curry» *Murraya koenigii* (5) et qui s'incorpore, entre autres, dans les plats du même nom, vous comprendrez que le sujet peut désorienter le néophyte... qui porte bien son nom ici...

L'intérêt principal de l'ouvrage, hormis qu'il donne faim (ce qui est déjà beaucoup !) réside dans le fait qu'il demande un peu d'effort dans la recherche des ingrédients frais, clef de la réussite de la cuisine en général et plus encore de celles utilisant abondamment herbes et épices, mais qu'il n'exige pas quand même d'avoir suivi les cours de la célèbre école Bhakti (6).

Donc, pour tenter de résumer, le curry (poudre) est un mélange de végétaux aromatiques, soit sec, soit en pâte que l'on peut très bien faire soi-même, si peu que l'on se munisse d'un mortier et d'un petit moulin à café électrique (qui ne sera bien sûr dédié qu'à cela !), le curry (plat), tel qu'il s'entend en occident, est un ragoût de viandes, de poissons, de légumes, relevé d'arômes et de végétaux aromatiques issus des régions tropicales et plus particulièrement du sous-continent indien, dans lequel les saveurs, souvent plus marquées initialement, doivent s'équilibrer, chacune aidant l'autre à donner le meilleur d'elle-même...

Et cela, Jody Vassallo l'exprime très bien...

B Pichetto, pour le CRNHR, 15/04/2009.

Notes et repères pour aller plus loin:

Éditions Marabout : <http://www.marabout.com/>

(1) « Le curry ou une histoire gastronomique de l'Inde », Lizzie Collingham, éditions Noir sur Blanc, 2007, ISBN 978-2-88250-195-0 <http://toildepices.com/forum/viewtopic.php?f=12&t=489>
(Et sur le CRNHR : Notes de lecture de Bernard Pichetto, <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article648>)

(2) Norme Afnor :

http://www.boutique.afnor.org/NEL5DetailNormeEnLigne.aspx?CLE_ART=FA040397&nivCtx=NELZNELZ1A10A101A107&ts=5179505

(3) cury, carry, cary, kary, karry, sans compter les «ies» des différents pluriels...

(4) <http://archiver.rootsweb.ancestry.com/th/read/INDIA-BRITISH-RAJ/2007-11/1195744920>

(5) http://www.toildepices.com/index.php?url=/fr/plantes/angio_dic/rutacee/murraya/koenigii.php

(6) <http://www.bisc.in/default.htm>

Divers sites traitant du curry et/ou de la cuisine indienne :

Les mélanges d'épices : <http://www.lionsgrip.com/curingredients.html>

Les plats : <http://www.curryhouse.co.uk/glossary/curries.html>

Les deux :

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Curry>

<http://www.indiacurry.com/>

Étymologie (article & discussion) :

<http://www.toildepices.com/index.php?url=/fr/plantes/autres/melanges/curry/curry.php>

<http://projetbabel.org/forum/viewtopic.php?t=3615>

Ressource juridique :

Belgique : « Arrêté royal relatif aux épices et produits à base d'épices » :

http://economie.fgov.be/organization_market/metrology/showole_FR.asp?cParam=3660