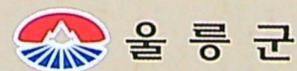
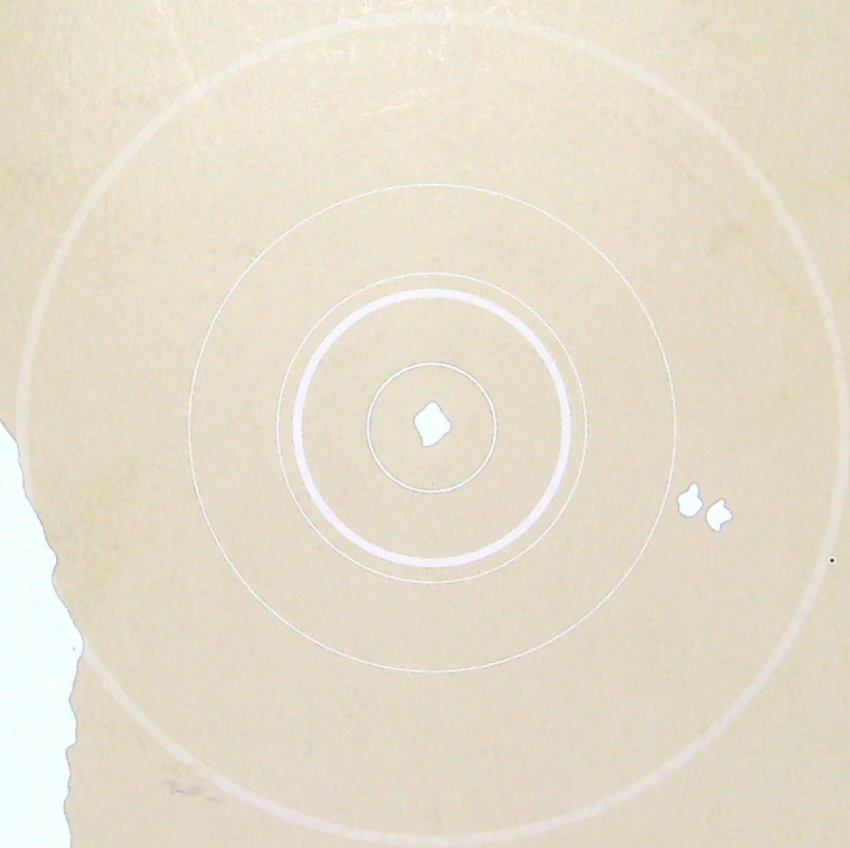


5th
ULLEUNGDO
FORUM

2014 울릉군 국제학술회의 | 2014 Ulleung Island
International Conference

울릉도 포럼



울릉군

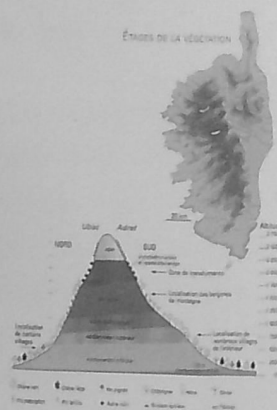
5th
ULLEUNGDO
FORUM

2014 Ulleung Island International Conference

Cuisine et insularité l'exemple de la Corse

Uardi-Baniv, Of Aix-Marseille 1 Ricciardi-Bartoli Félicienne

1. Une montagne dans la mer



La Corse est une montagne dans la mer. Sa situation au cœur du Golfe de Gènes et son puissant relief ont commandé son destin et expliquent son originalité. Avec 8122 km², une altitude moyenne de 568 m et ses hauts sommets, le plus élevé culminant à 2710 m, la Corse est la plus montagneuse des îles de la Méditerranée occidentale. Elle est parcourue par de nombreuses vallées, au fond desquelles coulent vers la mer, de puissants cours d'eau

La rencontre de la montagne et de la mer détermine les traits généraux du climat de l'île, car les montagnes condensent les vents humides

qui viennent de la mer. Par ailleurs les différences d'altitude entraînent des différences de température considérables.

Le climat méditerranéen de 0 à 600m qui couvre la plus grande partie du pays se caractérise par l'abondance et l'irrégularité des pluies la douceur hivernale et la chaleur estivale. Les riches terrasses fluviales y ont permis l'implantation de cultures maraichères et fruitières. Sur les collines et les coteaux, on trouve les cultures méditerranéennes : les oliviers, les vignes, et les céréales. Dès 900-800 mètres apparaissent les châtaigniers qui couvrent 31000 hectares. De 1200 à 2700 m le climat à tonalité alpine est caractérisé par l'importance des précipitations, la persistance de la neige et du froid. Entre 1800 et 900m on trouve les forêts de conifères et de feuillus (hêtres, bouleaux). Les plus hauts sommets de 1800 à 2710 mètres sont recouverts d'une flore pauvre et rase.

La Corse fut toujours convoitée par des voisins avides et puissants. Les différentes invasions ont obligé les populations à se réfugier dans l'intérieur de l'île. Après 9 siècles de domination romaine, l'île passa sous l'autorité des cités italiennes, Rome, Pise puis Gènes. Enfin au XVIII^e siècle la Corse devient française, mais garda longtemps dans sa langue et ses traditions l'influence de la culture italienne. L'insularité et l'archaïsme des techniques, ont longtemps cantonné la Corse dans une autarcie presque totale pour ce qui était de ses besoins quotidiens et de son alimentation. C'est de son sol de ses rivières, de ses forêts, de ses rivages qu'elle tirait l'essentiel de ses ressources.

2. Les produits de base de l'alimentation

La Corse connaît depuis des temps très anciens une économie agro-pastorale, fondée sur l'élevage ovin, caprin, bovin et porcin, ainsi que sur la culture des céréales, des légumineuses, des châtaignes, de l'olivier, de la vigne, des fruits et de quelques légumes. La Corse a la particularité de posséder des variétés végétales et des races animales, endémiques, rustiques et adaptées au milieu naturel.

Jusqu'au XX^e siècle, la société rurale se nourrissait en priorité des produits provenant de l'exploitation familiale et de l'espace sauvage, mais parfois les ingrédients indispensables à la cuisine ou plus généralement à l'alimentation étaient l'objet d'achat ou de troc. Au-delà de leur fonction nutritive, les aliments avaient aussi une dimension sociale, symbolique et religieuse.

a) Produits végétaux

Les produits végétaux ont longtemps constitué la partie essentielle de l'alimentation des populations rurales.

Céréales : blé, orge, seigle, maïs, millet

Les céréales sont jusqu'au début du XX^e siècle la base la plus universelle, bien que non exclusive, de l'alimentation. Elles peuvent toutes entrer dans la confection du pain qui avec un accompagnement : charcuterie, fromage, oignon, légume, fruit... constitue l'essentiel de la nourriture des campagnes. Pain de blé pour les riches, de seigle, d'orge et plus rarement maïs ou de millet pour les plus pauvres. Le blé était la céréale la plus prisée, il était cultivé dans les riches plaines alluviales, l'orge, le seigle, le millet dans les terrains plus pauvres. Le maïs était cultivé dans les jardins potagers, il entrait parfois dans la confection du pain, mais était plus généralement consommé sous forme de bouillies : pulendina¹⁾, gnocchi²⁾. Jugée peu rentable, la culture des céréales a été abandonnée au cours du XX^e siècle. Aujourd'hui certains producteurs tentent de relancer la production de blé en retrouvant des variétés anciennes.

Châtaignes

Les châtaignes sont jusqu'aux années 1950 l'aliment de base des corses, elles étaient consommées crues, rôties, bouillies, ou séchées. Séchées puis transformées en farine, elles représentent un substitut presque intégral des céréales, lorsque celles-ci viennent à manquer. Avec la farine de châtaignes on préparait aussi des bouillies légères : granaghjoli, ou épaisses : pulenda, des crêpes : nicci, des beignets de farine de châtaignes : fritelli castanini, des tourtes de farine de châtaignes : torta castanina. Elles pouvaient ainsi entrer en association avec des farines de céréales (blé, orge ou seigle), dans la confection du pain. Au cours du XX^e siècle les préparations à base de farine de châtaignes sont progressivement abandonnées, les châtaigneraies sont abandonnées. Mais depuis une trentaine d'années on assiste au renouveau de la castanéiculture. Les produits issus de la châtaigne sont revalorisés et appréciés. De nouvelles préparations de confiserie de châtaignes voient le jour (Ricciardi-B. 2012).

1) Pulendina : bouillie légère de semoule de maïs, souvent additionnée de lait ou d'huile d'olive.
2) Gnocchi : bouillie compacte de semoule de maïs.

Légumes et fruits

Les légumes de plein champs : légumineuses (pois, fèves, lentilles, haricots) et pommes de terre, plantés souvent en alternance avec les céréales, servaient à constituer les réserves de l'année, tandis que jours après jour, le jardin potager approvisionnait la maison en légumes frais (oignons, artichauts, poireaux, blettes, choux). La pomme de terre importée d'Amérique du sud au XVI^e siècle, sera adoptée en Corse à la fin du XVIII^e siècle. Les jardins potagers ont en grande partie disparu, remplacés par d'importantes plantations de légumes développées dans les plaines de la côte est, depuis une cinquantaine d'années.

Les fruits

Les jardins étaient plantés de quelques arbres fruitiers : poiriers, pommiers, cerisiers, abricotiers, pruniers, orangers, citronniers, cédratiers, clémentines, amandiers, noyers, noisetiers. Les fruits étaient consommés frais, séchés ou confits, en dehors des repas ou dans des pâtisseries. Depuis les années 1950, les fruits sont produits dans de vastes plantations, dans les plaines littorales de la Corse. Reconnus pour leurs grandes qualités gustatives, ils ont obtenus des labels de qualité. Ainsi la clémentine de Corse a obtenu le label IGP³⁾ (Indication Géographique Protégée) en 2007. Des démarches de certification sont en cours en IGP pour les « Noisette de Cervioni⁴⁾ » et le « Pomélo de Corse ». On assiste à la relance de la culture de l'amande de Corse ou de la « pomme reinette » de montagne.

L'olivieraie corse est très ancienne, on compte 70 000 arbres en production et une centaine de milliers d'arbres à l'abandon. Le verger d'oliviers est présent sur tout le territoire et s'étend du littoral jusqu'à 700 mètres d'altitude. Les olives, pouvaient être conservées au sel, mais elles servaient essentiellement à la confection de l'huile d'olive, largement employée dans la cuisine. L'huile d'olive a en outre un rôle symbolique et religieux, elle est employée certains rituels de la religion chrétienne. On assiste depuis une trentaine d'années à la rénovation des anciennes oliveraies et à de nouvelles plantations, tout en conservant les variétés anciennes : sabina, ghjermania, zinzala.... L'huile d'olive a obtenu le label AOP⁵⁾ (Appellation d'Origine

3) L'Indication Géographique Protégée (IGP) est un signe officiel de la Communauté européenne, d'origine et de qualité, qui permet de préserver les dénominations géographiques et offre la possibilité de déterminer l'origine d'un produit agricole alimentaire, quand il tire une partie de sa spécificité de cette origine.

4) Cervioni : village du nord de la Corse

5) L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un signe officiel de la Communauté européenne, qui protège la dénomination d'un produit, dont la production, la transformation et l'élaboration, doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée, avec un savoir-faire ancien, reconnu et constaté.

Protégée)« Huile d'olive de corse », en 2004(Ricciardi-B. 2004).

b) Produits de l'élevage

L'élevage domestique procurait à la famille, les œufs, la graisse, et la viande que l'on consommait parcimonieusement fraîche, salée, fumée ou séchée.

Les caprins

Chaque famille possédait une ou deux chèvres, elles fournissaient le lait frais consommé quotidiennement, la crème du lait et le beurre consommé cru sur du pain ou dans les pâtes ou le riz. Lorsque la production de lait était importante on confectionnait quelques fromages. On tuait de temps en temps une chèvre trop vieille ou accidentée, que l'on consommait immédiatement ou mettait au sel pour la conservation. Pour un repas de fête à Noël, ou à Pâques on abattait un cabri (agneau à Pâques, cabri à Noël) affirme le dicton. Il existait aussi des élevages caprins, semblables aux élevages ovins, destinés à la commercialisation.

Les ovins

Les bergers ont en charge depuis des temps très anciens, l'élevage de grands troupeaux de brebis ou de chèvres. Il s'agit d'un élevage extensif et transhumant, les troupeaux évoluent à l'extérieur toute l'année, ils sont l'hiver dans les plaines littorales, l'été dans les zones de montagnes (Ravis-G. 1985). Les bergers vivent de la vente des fromages ou des animaux. Les races ovines et caprines corse sont reconnues et protégées. Elles sont vigoureuses, rustiques et adaptées aux déplacements sur des zones difficiles et accidentées. Les labels AOP « Cabri de Corse » et « Agneau de Corse » sont en cours d'obtention.

Les porcs

Jusqu'aux années 1950 dans les campagnes, chaque famille élevait un ou deux porcs. Ils étaient nourris des restes de la maison : eaux grasses, châtaignes abimées, petit lait, relief des repas... L'abattage du porc avait lieu de décembre à janvier. Une petite partie de la viande était consommée rapidement, le reste transformé en charcuterie servait de réserve carnée.

Aujourd'hui l'élevage des porcs est le fait de professionnels, qui possèdent des troupeaux de 200 à 500 porcs. L'élevage se fait dans les massifs montagneux, qui sont les zones de production traditionnelles. La race de porcs corse ayant subi au début du XX^e siècle de nombreux croisements avec d'autres races importées, s'est mise en place depuis quelques

années, une démarche de sélection destinée à reconstituer des effectifs de race pure, caractérisés par leur rusticité, leur petite taille, leur pelage sombre, et leur adaptation au milieu.

Les bovins

Les bovins, qui jusqu'aux années 1950 étaient d'abord des bœufs de labour, étaient également recherchés pour la qualité de leur viande. Destinés à la vente, ils ne servaient pas à l'alimentation quotidienne des familles, mais apparaissaient au menu des repas exceptionnels. Aujourd'hui l'élevage domestique a disparu, l'apport carné est assuré par les viandes de boucherie, dont une partie est produite en Corse, et très appréciée pour ses grandes qualités gustatives. L'élevage des bovins est présent sur l'ensemble de l'île, plaine et montagne, les troupeaux vivent en plein air sur de vastes espaces. Des travaux sont en cours en vue de la reconstitution de la race bovine corse, caractérisée par sa petite taille, sa sobriété, et sa rusticité.

Le miel

Jusqu'au début du XX^e siècle le miel faisait autant partie de l'espace sauvage que de l'exploitation. L'apiculture resta longtemps une activité de cueillette. Les ruches étaient de simples caisses de bois déposées dans la campagne, d'où l'on retirait le miel sans autre soin spécifique.

Il existe sur l'île une population d'abeilles autochtone, qui se distingue biologiquement et morphologiquement, des autres abeilles méditerranéennes. Adaptées aux conditions climatiques et géographiques de l'île, elle est résistante à la sécheresse et butine toute l'année. Des tentatives pour développer ce cheptel traditionnel sont en cours.

Aujourd'hui les apiculteurs perpétuent les anciens savoir-faire en alliant technicité et adaptation au terroir. L'apiculture transhumante permet d'obtenir des miels très différents : miel de châtaignier, de maquis, de printemps, d'été et d'automne... Le miel a obtenu en 1998 un label AOP « Miel de Corse ».

c) Produits de l'espace sauvage

Cueillette

Au-delà de la zone des jardins, et des terres cultivées, dès l'espace sauvage (maquis, landes, endroits marécageux, forêts) s'effectuait la cueillette des herbes sauvages, salades, plantes

aromatiques, champignons et se pratiquaient la chasse et la pêche.

Les herbes sauvages, se cueillaient surtout au printemps. Elles apportaient fraîcheur et variété à une alimentation souvent monotone. Elles étaient aussi un aliment de soudure, qui lorsque les légumes d'hiver étaient finis, permettait d'attendre que le jardin potager produisit. Rattachées à une image de misère et de faim, elles étaient souvent dépréciées.

Chasse et pêche

La chasse et la pêche fournissait au grès des saisons un complément protéiné à une alimentation faiblement carnée. Aujourd'hui encore, on chasse à l'aide de pièges ou d'une arme à feu, des sangliers, des oiseaux : perdrix, merles, pigeons. Si la chasse est toujours pratiquée, elle n'a plus aujourd'hui la fonction économique et alimentaire qu'elle pouvait avoir autrefois, mais elle a une fonction sociale, qui consiste à faire naître et durer les solidarités masculines entre hommes d'un même village ou d'une même région.

Jusqu'au début du XX^e siècle la pêche en mer était surtout pratiquée près des ports. Les produits de la mer poissons (thons, anchois, sardines mulets...) ou crustacés (Langoustes, oursins, moules et huîtres...), ne profitaient qu'aux populations des lieux de pêches, ils étaient vendus ou échangés contre d'autres denrées alimentaires, dans un rayon de 10 km, par les femmes des pêcheurs.

Aujourd'hui la flotte de pêche garde encore un caractère artisanal, l'activité est en partie saisonnière. La pêche à la langouste est la plus lucrative, les débouchés sont assurés par le marché local : vente aux hôtels, aux restaurants, à quelques poissonniers, et vendeurs ambulants. La pêche locale ne couvre que 20% de la consommation de l'île, le reste est importé Ricciardi-B. 1992).

Produits échangés ou achetés

Dans la Corse rurale traditionnelle, l'exploitation, le jardin potager ou l'espace sauvage ne fournissaient jamais tout ce qui était nécessaire à l'alimentation, on se procurait ce qui manquait par l'achat ou le troc

L'échange

Le troc intervenait en particuliers entre régions, pour les acquisitions importantes que l'on faisait une fois par an : fromage, farine de céréales, de châtaignes, vin, huile d'olive...

Les services se payaient aussi souvent en nature : huile pour le ramassage des olives, farine de

châtaignes pour le ramassage des châtaignes, vin pour la cueillette des raisins...

Jusqu'au début du 20^{ème} siècle à l'intérieur du village, se pratiquait un échange constant de nourritures. On offrait suivant les saisons ou les moments de l'année du pain, de la charcuterie fraîche, du gibier, des légumes, des confitures... Les dons ou échanges de nourritures que l'on faisait aux membres de la famille, aux voisins et aux plus pauvres, avaient un rôle économique, et aussi un rôle social qui était de lier un certain nombre d'individus, par la circulation de dons et contre-dons, mouvement qui semblait n'avoir ni commencement ni fin et qui permettait de renforcer et d'actualiser sans cesse les solidarités villageoises ou familiales.

L'achat

L'acquisition des produits variait, suivant les régions et le niveau de vie des familles. Dans les campagnes l'utilisation de la monnaie s'intensifie aux environs des années 1930. On achetait à l'épicerie du village, le sucre, le café, le thé, les pâtes, le sel produit jusqu'au XX^e siècle par les salins⁶⁾ corses, puis importé du continent. Les bergers venaient dans les villages, au-devant des clients pour vendre leurs fromages, leurs agneaux ou leurs cabris.

Aujourd'hui dans les campagnes, l'achat des nourritures se fait par deux circuits de vente parallèles. Les produits récents ou courants sont commercialisés par la grande distribution. Les produits traditionnels, ou régionaux (fromage, charcuterie, alcool, pâtisseries...) sont vendus chez les producteurs, dans les foires artisanales ou par les marchands ambulants.

Une bonne partie de la production artisanale se vend aussi dans un réseau d'amis et de parents. L'achat des produits de qualité, souvent rares, n'est pas une simple transaction commerciale, c'est très souvent un échange d'individus à individus, qui s'accompagne de confiance réciproque et qui établit une certaine complicité entre le vendeur et l'acheteur.

3. Réserves et conservation

En Corse comme dans beaucoup d'autres régions, la préoccupation essentielle des sociétés traditionnelles, se procurer de la nourriture était toujours accompagnée par le souci d'enranger, de conserver. En Corse, la période de soudure s'étendait généralement de mars à juin, lorsque les provisions d'hiver s'épuisaient et que la terre ne fournissait pas encore.

6) Salins : lieu où l'on récupère le sel par évaporation naturelle d'eau de mer.

Tricher avec les saisons et rompre la monotonie du menu hivernal, sont des arts très anciens qui demandent de l'habileté du temps et du dévouement. Pour sécher, fumer, saler, conserver au sucre, faire du vin, des alcools, des liqueurs, tous les membres d'une famille parfois le voisinage, pouvaient se trouver impliqués dans les différentes étapes du processus.

a) La maison et les réserves

La maison corse par l'importance qu'elle accorde aux réserves alimentaires, montre combien la société rurale, vivant dans l'angoisse d'une soudure incertaine, avait le souci de se prémunir contre la faim. Une part importante de la maison, environ 50% était vouée au stockage et à la conservation des denrées alimentaires.

Dans le grenier : granaghju , au dernier étage de l'habitation, on entreposait, en tas à même le sol, dans des sacs, ou dans des coffres, céréales, fruits et légumes secs. Dans la cave : cantina, on conservait l'huile dans des jarres, les charcuteries suspendues, les fromages sur des claies, les pots de miel ou de confitures, et les pommes de terre. La cave pouvait abriter le pressoir à vin : palmentu ,et les tonneaux pour la conservation du vin. Parfois on entreposait de petites provisions (légumes, fruits, fromages frais, viande, charcuterie entamée) dont on avait besoin quotidiennement dans une petite pièce fraîche attenante à la pièce commune. En outre dans l'épaisseur des murs étaient aménagées des niches qui servaient de lieux de rangement.

L'architecture de la maison était souvent liée à certains procédés de conservation, ainsi dans certaines régions, les plus anciennes maisons, sont de simples cubes, que recouvre en guise de toit une terrasse en terre battue, qui servait à sécher les céréales ou les fruits (abricots, prunes, poires...)

Mais un des éléments les plus déterminants dans la construction et l'aménagement des maisons semble avoir été le séchage des châtaignes. Le séchage, se faisait au moyen d'un séchoir : siccaraghju . Le séchoir était constitué d'un foyer de terre et de pierres : fugone, construit sur le sol au centre de la pièce principale de l'habitation, et il était surmonté de lattes de bois légèrement espacées sur lesquelles étaient entreposées les châtaignes, et accrochées les salaisons. La fumée qui s'élevait du foyer, séchait les denrées, puis s'échappait par les interstices du toit.

b) La conservation des aliments

Céréales, légumineuses et fruits

Les céréales et légumineuses étaient séchées au soleil et conservées en tas ou dans des sacs.

Les pommes de terre étaient conservées dans un endroit frais à l'ombre, à même le sol ou dans des sacs ou des paniers.

Les fruits (amandes, noix, noisettes, raisins, prunes, abricots) et certaines plantes aromatiques étaient séchés au soleil, parfois passés au four, et conservés dans des lieux sombres et frais et aérés.

Châtaignes et farine de châtaignes

Au fur et à mesure du ramassage les châtaignes étaient stockées dans de grands silos en pierre. On conservait, durant quelques semaines, les châtaignes fraîches dans des tonneaux ou dans des trous creusés dans la terre et tapissés de feuilles.

Mais la plus grande partie des châtaignes était portée au séchoir afin d'y être séchée.

Pour obtenir une dessiccation rapide, éviter l'altération des fruits et en préparer le décortiquage, on entretenait dans le foyer placé sous la claire-voie, un feu tempéré et constant. Les hommes étaient chargés de remuer les châtaignes avec une pelle afin de les placer alternativement au-dessus du foyer.

Au bout de deux ou trois semaines, les châtaignes ainsi séchées, étaient décortiquées par percussion lancée ou par foulage aux pieds. Le décortiquage était réservé aux hommes. Pour battre les châtaignes il fallait projeter à bout de bras, sur un billot ou une pierre lisse, un grand sac de toile ou de peau de porc rempli de 5 à 6 kilos de châtaignes. Dans certaines régions on pratiquait le foulage, dans de grands coffres remplis au trois quart ; quatre ou cinq hommes piétinaient ensemble les châtaignes. Après le décortiquage les femmes enlevaient avec un couteau les derniers lambeaux de peaux. Une petite partie des châtaignes était conservée, le reste était apporté au moulin pour être broyé et réduit en farine. La meilleure farine était moulue en janvier, on la conservait cinq à six mois, à l'abri de l'air dans des coffres de bois ou dans des sacs en peaux de chèvres ou de porc, entreposés dans un endroit sec et frais.

Si certains utilisent encore des méthodes traditionnelles pour le séchage, le décortiquage, aujourd'hui la plupart des exploitations sont mécanisées. Le séchage à air chaud, remplace le séchage au feu de bois. Les moulins à farine sont modernisés, mais la méthode de broyage à

l'aide de meules de pierres, est restée inchangée. On confectionne une farine de châtaigne d'excellente qualité, très appréciée et qui en outre est recommandée en cas d'intolérance au gluten⁷⁾. Elle est conservée sous vide, au réfrigérateur ou au congélateur. Le label AOP a été attribué en 2006 à la « Farine de châtaignes corse »

Les vins et les alcools

Les vins corses sont réputés depuis longtemps, dès le XVI^e siècle ils étaient exportés vers différents pays. La culture des vignes était destinée essentiellement à la production de vin. Le vin qui par sa couleur qui rappelle le sang, était symbole de force et de vie, il était présent dans les rituels de la religion chrétienne. On comptait une trentaine des cépages⁸⁾ typiques, les principaux étaient le Sciaccarellu et le Niellucciu et le Vermentinu. Les vendanges se faisaient de septembre à octobre. Après la cueillette des raisins venait la fabrication du vin. Les raisins étaient entassés dans cuve carrée, percée de trous, un homme les foulait avec les pieds, le jus des raisins était ensuite mis dans des tonneaux, à fermenter pendant huit ou trente jours. Au mois de novembre le vin était prêt et pouvait être bu. Suivant les cépages, le terrain et la vinification, on obtenait un vin rouge, rosé ou blanc, léger ou à forte teneur en alcool. Certains vins rouges ou blancs, sont obtenus à partir de raisins très murs et très sucrés, leur taux d'alcool se situe entre 15° et 18°. Les plus réputés sont : l'Impassitu, le Rappu et le « Muscat du Cap Corse ». On préparait aussi des vins cuits liquoreux, en faisant chauffer le vin jusqu'à ce qu'il réduise aux 3/4 ; le liquide qui restait était alors mêlé au vin non cuit, dans des proportions qui variaient suivant les agriculteurs : en moyenne on mélangeait 1/3 de vin cuit à 2/3 de vin naturel.

Aujourd'hui les viticulteurs, les propriétaires privés et les coopératives viticoles, conservent les cépages traditionnels, mais utilisent des procédés modernes de vinification, qui permettent d'obtenir des vins de grande qualité.

7) Le gluten est constitué de protéines présentes dans les certaines céréales, comme le blé, le seigle et l'orge. Ce sont ces protéines insolubles qui donnent à la farine des propriétés visco-élastiques, exploitées en boulangerie lors du pétrissage de la farine avec de l'eau et qui permettront à la pâte de lever lors de la fermentation. L'intolérance au gluten a pour conséquence une mauvaise absorption de certains nutriments (calcium, vitamines, fer...) qui provoque de graves carences.

8) un cépage est un type de plant de vigne caractérisé par des particularités propres, qui s'expriment au point de vue physique : la forme des feuilles et des grappes, la couleur des raisins à maturité, la composition des raisins.

Les vins de corse bénéficient de huit AOP « Vin de Corse », et une IGP « Ile de beauté⁹⁾ ». Pour avoir droit à ces appellations, les vins doivent satisfaire à des conditions précises d'encépagement de rendement et de vinification.

L'eau de vie et les vins de fruits

L'eau de vie : acquavita est blanche et transparente, elle provient de la distillation du marc¹⁰⁾ de raisin ou, des fruits (arouses, baies d'aubépine), elle titre environ 45°. Une partie de la préparation d'eau de vie fut longtemps domestique, aujourd'hui l'essentiel de la production est devenue industrielle. La production de vins de fruits, est restée domestique. Le procédé consiste à faire macérer les fruits (orange, citron, pêche, noix, cerise) dans de l'eau de vie, puis à les écraser avant de filtrer le tout.

La bière En 1992 fut mise au point la fabrication d'une bière originale, à base de farine de châtaignes et de malt.

Conservation des viandes et des poissons

Jusqu'au début du XX^e siècle, viandes et poissons frais tenaient peu de place dans l'alimentation quotidienne ; ils étaient consommés le plus souvent séchés, salés, ou fumés.

La misgiscia

Les modes de conservation de la viande ont été longtemps la misgiscia et la charcuterie. La misgiscia était un moyen de conservation mis en œuvre pour toutes sortes de viandes, qui étaient découpées en lamelles, vinaigrées, poivrées, salées et séchées. Rarement préparée aujourd'hui, car jugée trop forte et trop salée, elle est devenue une curiosité gastronomique.

La charcuterie

Les hommes tuaient, nettoyaient, dépeçaient, découpaient le porc et hachaient la viande, les femmes lavaient les entrailles et faisaient la charcuterie. Des pièces de viandes de porc crues, étaient salées et séchées (prisutti, lonzo, coppa). La poitrine, le cou, les bajoues étaient salées,

9) L'expression « Ile de beauté » désigne habituellement la Corse, célèbre pour la beauté de ses paysages. Les grecs de l'antiquité la nommaient « Kalliste » qui signifie la plus belle.

10) Le marc est l'ensemble des matériaux solides que forment, les pépins et la rafle (charpente de la grappe de raisin) obtenus du pressurage du raisin, après les avoir séparés du moût qui en est la partie liquide.

séchées et fumées. Avec la chair et le gras, découpés en morceaux, on faisait les saucisses : salcicce. On confectionnait aussi les boudins¹¹⁾ : sangui, les saucisses au foie : figatelli¹²⁾, et le pâté de tête¹³⁾. Une partie du lard était transformée en saindoux : struttu, largement utilisé dans la cuisine jusqu'à ces dernières années.

La production domestique de charcuterie est abandonnée. Depuis une cinquantaine d'années, la charcuterie traditionnelle est faite la plupart du temps par des artisans. Afin de conserver les qualités gustatives et les savoir-faire ancestraux, les labels AOP, ont été attribués en 2012 à trois types de préparations : « Prisuttu, Coppa et Lonzo de Corse ». D'autres préparations de charcuterie sont en cours de labellisation.

Conserves des poissons

Près des lieux de pêche les femmes préparaient les conserves de poissons. Elles mettaient au sel des anchois, des daurades, des mullets, des anguilles... Elles conservaient le thon bouilli dans de l'huile. Tous les poissons pouvaient être conservés à l'escabèche : scabecciu, une technique de poisson typiquement méditerranéenne, encore largement utilisée de nos jours. Elle consiste à faire frire les poissons, puis à les conserver dans un mélange d'huile d'olive, de vinaigre et d'aromates. La poutargue : buttaraga, est une conserve d'œufs de mullet, salés et séchés, toujours très prisée. La morue salée très consommée était importée.

Conservation des laitages

On obtenait, à partir du lait de chèvre ou de brebis, la crème, le beurre, le lait caillé, et les fromages.

Les fromages sont obtenus en faisant cailler du lait, cru ou légèrement chauffé, en y ajoutant de la présure¹⁴⁾. La présure traditionnelle était préparée à partir d'estomac de cabri séché, aujourd'hui les bergers se servent le plus souvent de présure chimique. Lorsque le lait est caillé, on le remue afin que les parties solides et liquides se dissocient, ensuite la partie solide est recueillie et déposée dans un moule en jonc ou en plastique. Lorsque le fromage est

11) Boudins : saucisses au sang, additionnées de lard et de fruits secs (raisins, pommes).

12) Figatelli : saucisses au foie et à la viande de porc.

13) Pâté de tête : charcuterie constituée de petits morceaux de viande de porc, plus particulièrement issue de la tête (joues, groin, langue...), cuite, et moulée en gelée.

14) La présure est un coagulant d'origine animale extrait du quatrième estomac de jeunes ruminants. Elle est constituée d'enzymes actives.

suffisamment égoutté commence l'affinage, qui s'effectue dans la cave ou dans la bergerie.

Chaque région, chaque berger fait un fromage qui lui est propre, on peut cependant en distinguer trois sortes : les fromages à pâte molle, ou à pâte pressée, désignés par le nom de leur région d'origine, et le brocciu.

Les fromages à pâte molle et à croûte souple, conservés dans des caves humides, sont appelés : Niolu, Calenzana, Venachese, Bastelliccia. Les fromages à pâte pressée, à croûte dure et sèche, conservés dans des endroits secs et ventilés, sont appelés Sartinese. On peut consommer ces fromages à tous les stades de leur fabrication, frais, faits (au bout de cinq à six semaines) vieux (à partir de trois mois), à un stade de maturation extrêmement avancé, il parvient à l'état d'une pâte que l'on mélange à de l'eau de vie.

Le brocciu est un fromage frais, onctueux, au goût très délicat, obtenu sans présure, en mélangeant du lait chauffé et du petit lait (résidu liquide obtenu après la fabrication des fromages). On trouve du brocciu frais de janvier à juillet. Il reste souple et crémeux quelques jours. Pour le garder plus longtemps il faut le saler. On le consomme alors sec ou dessalé.

Afin de préserver les méthodes fromagères traditionnelles, concurrencées par productions industrielles, le label AOP a été attribué au « Brocciu de Corse » en 1998. Les labels AOP sont en voie d'attribution pour les autres fromages : Niolu, Calenzana, Venachese, Bastelliccia, Sartinese.

c) Ustensiles pour la conservation et le transport

À la diversité des productions correspond une intéressante variété d'ustensiles, faits de terre cuite, de matière végétale, animale) ou de métal.

Voici quelques-uns des principaux ustensiles utilisés dans la Corse rurale au début du XX^e siècle.

Les liquides (eau, huile, lait, vin) les céréales, les farines, les fruits secs, étaient conservés et transportés dans des récipients en terre cuite (Jarres, pots, brocs, cruches), en bois (seaux, tonneaux) en courges évidées (gourdes). Les paniers en matières végétales tressées (jonc, osier, lattes de châtaignier) étaient destinés à la cueillette ou au transport de divers produits. Les sacs en peau de chèvre, de porc, ou en vessie de porc, servaient à la conservation et au transport des céréales, des châtaignes, des farines, de l'huile ou du vin.

Les récipients pour la cuisson, étaient en cuivre ou en terre cuite amiantée¹⁵⁾.

15) L'amiante ajoutée à la terre cuite, rendait les poteries plus résistantes au feu.

Les récipients traditionnels sont remplacés par des ustensiles en métal ou en matières plastiques modernes. Ils sont encore confectionnés en Corse par des artisans, pour un usage décoratif et patrimonial.

4. La cuisine, espaces techniques et recettes

a) Les espaces de la cuisine

La cuisine, ou salle commune : la sala, était le centre de la vie domestique, elle comportait invariablement deux installations : le foyer et l'évier

Le foyer au feu de bois : fugone installé au milieu de la pièce, permettait, on l'a vu plus haut, la cuisson des aliments et le séchage des châtaignes ou de la charcuterie. Au XX^e siècle le foyer central est abandonné, il est remplacé par la cheminée. Aujourd'hui la cuisson au gaz ou à l'électricité remplace le feu de bois, la cheminée est encore utilisée pour le grillage des charcuteries ou des châtaignes.

L'évier : lavellu était en terre cuite ou en pierre. Dans la Corse rurale, l'eau est arrivée au début du XX^e siècle dans les maisons. Les femmes allaient quotidiennement à la fontaine chercher l'eau nécessaire aux besoins de la famille. La fontaine était un important lieu de sociabilité et de convivialité féminine.

La salle commune possédait peu de meubles des bancs quelques chaises, la table, et le pétrin¹⁶⁾ : madia, où l'on faisait et conservait le pain.

Le four : fornu, chauffé au bois, pouvait être intégré à la maison, ce qui était la marque d'un statut social élevé, mais il était le plus souvent une construction isolée propriété d'une ou plusieurs familles, les propriétaires établissaient des tours qui en réglaient l'utilisation. Comme la fontaine, le four était un lieu de sociabilité féminine, les femmes et les enfants s'y retrouvaient.

Les anciens fours furent abandonnés dès le XX^e siècle, aujourd'hui plusieurs sont restaurés, et remis en service, pour confectionner des plats traditionnels, lors des réunions familiales, des fêtes familiales ou religieuses.

b) Les techniques culinaires

La cuisine traditionnelle, présente dans toute l'île les mêmes caractéristiques : ne pas être trop

exigeante en temps de préparation, être nutritive et variée.

Le cru

Le cru concerne traditionnellement quelques rares légumes (l'oignon, les fèves fraîches) et les fruits frais. A partir du XX^e siècle quelques légumes sont consommés crus : tomate, salades, artichauts, radis.

Les seuls produits animaux consommés crus (si l'on excepte les salaisons) sont les coquillages : oursins, arapèdes, huitres, moules.

Le grillé et le rôti

Les viandes ou charcuterie étaient piquées sur une broche et grillées près de la flamme du foyer. Les pommes de terre étaient cuites dans la cendre. On cuisait les châtaignes grâce à un récipient en terre cuite ou en fer percé de trou : testu, que l'on déposait sur le feu. La cuisson sur le feu était le plus souvent réservée aux hommes.

On posait une plaque en pierre ou en terre cuite, sur le feu pour cuire des viandes, des poissons ou des galettes de farine de céréales ou de châtaignes.

Les femmes étaient chargées de l'entretien et du fonctionnement du four. Elles y cuisaient des pains ronds et gonflés, ou plats et découpés qui cuisaient rapidement. Elles préparaient des pains farcis d'herbes sauvages, de légumes ou de fromage et toutes sortes de gâteaux. Un adulte consommait environ 600gr de pain par jour avec un accompagnement : fromage, viande, poisson, légume, fruit. Le pain était investi d'un fort symbolisme social et religieux. Dans la religion chrétienne le pain est assimilé au corps du Christ. Tout au long de sa fabrication il était placé sous la protection divine, on faisait le signe de croix à toutes les étapes de sa préparation. Le pain même vieux ne devait pas être jeté. Des pains spécifiques étaient confectionnés lors de certaines fêtes religieuses, bénis par le prêtre, ils étaient censés protéger du malheur, ceux qui les consommaient.

Le bouilli

La cuisson la plus pratiquée était le bouilli.

Avec les farines cuites dans l'eau, on obtenait des bouillies plus ou moins compactes. Les bouillies légères étaient consommées à différents moments de la journée, matin, midi, ou soir. La bouillie compacte de farine de châtaignes appelée : pulenda, découpée en tranches, faisait office de pain, et accompagnait, les viandes ou les charcuteries, ou les fromages frais. La

16) Le pétrin était un coffre en bois, généralement équipé d'un couvercle.

pulenda, plat autrefois quotidien, est devenu le plat emblématique des corses, que l'on prépare pour les occasions exceptionnelles.

Les pâtes et le riz cuits dans l'eau puis égouttés étaient accompagnés de beurre, de fromages frais ou secs, de sauce à la tomate ou à la viande.

Le frit

On cuisait quotidiennement avec de l'huile d'olive ou du saindoux¹⁷⁾, des viandes, des poissons, des œufs et des omelettes.

Le frit tenait aussi une grande place dans la cuisine de fête. On faisait cuire dans de l'huile d'olive ou le saindoux des beignets : fritelli, sucrés ou salés, confectionnés avec des farines de céréales, de châtaignes ou de légumineuses (pois chiches). Ils sont aujourd'hui encore, les préparations de fête les plus populaires de Corse.

Les cuissons mixtes alliaient le frit et le bouilli. Elles débutaient avec une friture d'oignon, d'ail et de lard : suffritu, et se poursuivaient par la cuisson à l'étouffée, longue et douce, des divers ingrédients (viande, poissons, légumes...). La cuisine corse comme beaucoup de cuisines méditerranéennes privilégiait les cuissons riches en graisses ; fritures ou cuissons mixtes étaient considérées comme essentielles pour obtenir un bon goût et une couleur, accentuée par l'addition de coulis ou de tomates en purée qui accompagnait tout mijotage.

Les soupes

Les soupes étaient des préparations à cuisson longue, débutant par un suffritu et en y ajoutant une grande quantité d'eau, et divers ingrédients : des légumes, des légumineuses, des céréales (pâtes, riz), des viandes, des charcuteries, ou des poissons.

5. Repas

a) Repas quotidiens

Dans la Corse rurale traditionnelle, les cinq repas de la journée, rassemblaient ceux qui vivaient sous le même toit, souvent une famille « élargie ». Leur composition variait avec les saisons, les activités et l'aisance des familles.

17) Le saindoux est une substance blanche, brillante, moelleuse et soyeuse, obtenue en faisant fondre la graisse de porc.

Le petit déjeuner : cullazione

Le petit déjeuner, pris entre cinq heures et huit heures du matin, commençait la journée. On prenait du café au lait, avec du pain frais ou rassis. Les moins riches consommaient de la bouillie de farine de châtaignes ou un reste de soupe de légumes réchauffée.

Le casse-croûte : spuntinu

Au milieu de la matinée, ceux qui s'étaient levés tôt le matin prenaient un en-cas, composé de pain et d'un accompagnement : fromage, charcuterie, oignon ou fruits secs (châtaignes, noix, amandes) et d'un peu de vin, coupé d'eau.

Le repas de midi : merenda

Le repas de midi était pris à la maison, ou au dehors lorsque les travaux des champs se faisaient loin. L'hiver, on mangeait la pulenda, bouillie compacte de farine de châtaignes, accompagnée de charcuterie, d'œufs, ou de fromage frais, ou les ragoûts de pommes de terre, de légumes secs (haricots, lentilles, fèves...), avec un peu de charcuterie, ou de viande (Ricciardi-B. 2006).

Au printemps ou en été, on consommait davantage de légumes (courgettes, artichauts, blettes...) bouillis, en ragoût ou farcis avec de la viande ou des fromages. On confectionnait des plats à base d'œufs, des omelettes aux légumes, au fromage. On préparait des pâtes fraîches, des lasagne¹⁸⁾, des ravioli¹⁹⁾, cannelloni²⁰⁾.

Le repas se terminait toujours par un morceau de fromage. Les femmes et les enfants buvaient de l'eau, les hommes du vin le plus souvent coupé d'eau.

Le goûter : vesperinu

On prenait, au milieu de l'après-midi, une petite collation, composée l'hiver d'un café au lait, de bouillies de farine de châtaignes, de châtaignes fraîches ou sèches bouillies. Au printemps et en été, on préférait les nourritures froides : pain accompagné de fromage, de fruits secs, de miel, ou plus rarement de chocolat. Aujourd'hui le goûter est composé le plus souvent de produits sucrés (biscuits, pâtisserie du commerce...)

18) Lasagnes : pâtes larges et plates d'origine italienne, accompagnées de sauces à la tomate et à la viande.

19) Ravioli : petits carrés de pâte, d'origine italienne, remplis d'une farce généralement à base de viande, de brocciu et légumes, ou de viande.

20) Cannelloni : pâtes farcies, d'origine italienne, se présentent sous forme de tubes de 7 à 10 cm de long et de 2 à 3 cm de diamètre.

Le repas du soir : cena

Le repas du soir était le plus important de la journée, toute la famille se trouvait réunie.

Il était composé essentiellement de soupes ou de bouillies de farine de châtaignes. La liste des soupes est longue, chaque région, chaque moment de l'année avait sa soupe : on préparait les soupes à la viande (bœuf, volaille, gibier...) pendant l'automne et l'hiver, les soupes de poissons de mer ou de rivière durant le printemps et l'été, les soupes de légumes, de légumineuses, en toutes saisons, le tout enrichi de céréales (pain, pâtes, riz) et de fromages. Les soupes pouvaient être consommées de différentes façons : les parties liquides et solides consommées en même temps ou dissociées. On pouvait compléter le repas de charcuteries, d'œufs frits ou de fromage, toujours accompagnés de pain.

b) Repas exceptionnels

Tout au long de l'année, la monotonie des menus quotidiens, était interrompue par les petites variations de la semaine : repas du Dimanche, jeûne du vendredi, et par les grands repas réunissant un grand nombre d'invités et marquant les moments d'entraide, les fêtes annuelles, ou les rites de passage²¹⁾.

c) Variations au cours de la semaine

Repas du Dimanche ou repas d'invité

Le Dimanche les repas de midi, repas de famille mais aussi d'invité étaient plus soignés qu'à l'ordinaire. Ils débutaient par une entrée (charcuteries, tomates en salades et sardines ou thon en conserve ou anchois salés, suivis d'une viande rôtie accompagnée de légumes, de légumineuses ou de céréales. Après le fromage venaient les pâtisseries. Le vin parfois absent du repas quotidien, était toujours servi au repas du Dimanche.

Le jeûne du vendredi

Le vendredi était jusqu'au début du XX^e siècle, un jour de pénitence pour les chrétiens, où on ne mangeait ni viande, ni œuf. Au printemps le repas était composé de poisson frais de mer ou de rivière, l'hiver de poisson séché (morue) ou en conserve (thon, sardines) accompagné de céréales, de légumes, ou de légumineuses.

d) Repas de fêtes annuelles

Les fêtes religieuses, Noël, Carnaval, Pâques, ou le jour des morts, sont marqués par des repas soignés et des mets traditionnels.

Noël

Le soir de Noël après la messe de minuit, qui célèbre la naissance du Christ, on consommait les boudins²²⁾ de Noël: sangu natalecci, ou des figatelli²³⁾. Du vin et des châtaignes rôties complétaient ce sommaire repas. Le lendemain le repas était plus soigné on servait des charcuteries et du cabri ou de l'agneau grillé. Pour le dessert on préparait des beignets ou des pâtisseries au fromage frais.

Les repas de Noël aujourd'hui sont plus riches et plus variés, mais les plats traditionnels : boudins de Noël, figatelli, cabri et agneau sont toujours présents.

Carnaval

Carnaval, précédant la période de Carême, était une période de festivités qui marquaient la fin de l'hiver. Dans les temps anciens, Carnavaldurait un mois entier, du 7 janvier au Mercredi des Cendres, puis il fut réduit à trois jours « gras » : dimanche, lundi et mardi. Il donnait lieu à toutes sortes de réjouissances : danses, jeux, chants, déguisements, quêtes, vols rituels de nourritures et des festins. Les jeunes gens allaient de maison en maison en chantant, quêter des nourritures pour les repas qu'ils se partageaient. Ce qui caractérise l'alimentation de Carnaval, c'est sa richesse en viandes, et matières grasses et l'importance des préparations sucrées à base d'œufs (beignets, crêpes).

Carême

Dans la religion catholique, Le Mercredi des Cendres débute le Carême, période de quarante jours qui se termine par la Passion et la Résurrection du Christ, célébrée à Pâques. Durant le Carême les chrétiens font pénitence. Le terme pénitence peut se résumer en trois actions : la prière, l'aumône et le jeûne.

Le jeûne était pratiqué trois jours, Mercredi, Jeudi et Vendredi saints. Les nourritures rituelles des jours saints se composaient essentiellement de céréales, de légumes, de légumineuses, et

21) Rite de passage : rituel marquant le changement de statut social ou sexuel d'un individu.

22) Boudin : saucisses au sang

23) Fगतelli : saucisses au foie de porc

de poissons. Il ne fallait manger ni viande, ni œufs, ni lait, ni beurre, ni fromages.

Aujourd'hui le jeûne est toujours observé, mais il est réduit au Vendredi saint.

Pâques

Pâques se situe toujours à la même date du calendrier cosmique, il s'agit de la première lunaïson de printemps. Cette première saison est censée réveiller et agiter le rythme de vie au sein du monde animal et végétal. Chez les hommes cette période est aussi considérée comme l'époque du renouveau et de la renaissance. Dans cette appréhension de l'univers, l'œuf par sa fonction cyclique joue un rôle primordial, dans la mesure où il annonce et confirme la résurrection c'est-à-dire le retour. Les œufs jouent un rôle central dans les différents rituels de Pâques. Avant Pâques chaque famille se constituait une réserve d'œufs, on les faisait bouillir, on les colorait à l'aide de végétaux et le jour de Pâques on les cachait près des maisons, dans les jardins où les enfants devaient les trouver.

Le jour de Pâques, les chrétiens célèbrent toujours la résurrection du Christ. Le Dimanche de Pâques, on rompt le Carême avec un repas carné, riche et gras, où sont servies des charcuteries, suivi d'agneau ou de cabri. Au dessert on sert les gâteaux de Pâques traditionnels : canestri, des brioches en forme de couronne où sont incrustés des œufs durs.

Le lendemain Lundi de Pâques adultes et enfants participent à un repas champêtre composé de charcuteries, d'œufs durs, d'omelettes, de fromages et de fruits secs et de gâteaux rituels.

Le Jour des morts

Jusqu'au début du siècle, le 1ernovembre, le jour des morts, on offrait autour de soi aux parents ou aux plus pauvres les « pains de morts » préparations à base de pâte de blé et de fruits secs (raisins, noix) avec cette formule « pour l'âme de nos morts ». La nuit du 1er au 2 novembre on disposait sur la table des nourritures, des pâtes, des châtaignes bouillies et de l'eau, à l'intention des morts qui revenaient cette nuit-là dans leurs anciennes demeures, afin qu'ils se restaurent et partent sans troubler le monde des vivants. Si la plupart de ces usages ont disparu, on confectionne toujours les « pains des morts » que l'on que l'on partage ou offre autour de soi.

e) Repas marquant un rite de passage

Les repas de mariage, de baptême ou de communion, se déroulent à peu près de la même

manière, entrées diverses, charcuteries, copieux plats de viandes et de poisson rôtis ou en sauce accompagnés de légumes et les pâtisseries traditionnelles (beignets, brioches, gâteaux au fromage). Le vin était toujours présent.

Les funérailles

Les enterrements étaient les manifestations familiales qui rassemblaient le plus grand nombre de personnes. On venait de tous côtés parfois de très loin. De grands repas étaient servis à l'issue de la cérémonie. Les familles dépensaient des sommes importantes certaines s'endettaient. Les plats spécifiques des funérailles étaient a tripa piena²⁴, et les ragoûts de viandes et de haricots. Etaient servis ensuite les fromages et le café. Les pâtisseries trop festives étaient exclues. Aujourd'hui les repas rituels se perpétuent, mais ils sont réservés à la famille proche.

f) Repas d'entraide

Lorsque les travaux nécessitaient une main d'œuvre importante, parents, amis, voisins, venaient aider. L'abattage du cochon, la tonte des brebis, la moisson du blé, les vendanges, le ramassage des châtaignes, étaient accompagnés d'importants repas.

Le développement de la mécanisation, l'abandon de certains travaux traditionnels font que les grands repas d'entraide sont devenus rares.

La cuisine de fête ou cuisine « extraordinaire » s'affirme et se définit par rapport avec la cuisine quotidienne, elle est marquée par les nourritures abondantes les produits rares et les préparations inhabituelles. Elle est aujourd'hui une référence au passé à travers les plats traditionnels, et un moyen d'échange et de communication entre les individus.

6. Les manières de table

Les manières de table ou règles de bien manger étaient généralement simples, l'important était de manger à sa faim, « il suffit que le ventre soit plein : basta che u corpu sia pienu », dit le proverbe. Mais on mangeait et buvait avec modération. La frugalité et la sobriété étaient valorisées. Lorsque l'on était invité il fallait éviter de se servir une nouvelle fois, si l'hôte n'avait insisté. A table la meilleure place était réservée au père, le plus souvent les enfants étaient assis,

24) Tripa piena : estomac de porc ou de veau, rempli, de sang, de blettes, d'oignons, de menthe, et bouilli.

tandis que la mère, mangeait debout ou près du foyer, avant ou après le reste de la famille. Quelques coutumes sont fidèlement conservées, on commence le repas en faisant le signe de croix et certains disent encore le Bénédicité²⁵⁾ « Bénissez ce repas et ceux qui l'on préparé, donnez en à ceux qui n'en n'ont pas ». On fait le signe de croix sur le pain avant de l'entamer, on ne le pose pas à l'envers cela porte malheur. Le sel renversé est signe de malheur. Roter est généralement considéré comme grossier. Le vin était nouveau est bu à la saint Martin le 11 novembre. Le premier verre s'accompagne d'un souhait et on jette les quelques gouttes qui restent au fond du verre. A l'occasion d'un repas de fête l'un des convives, prononce sur un ton humoristique, un petit discours en prose ou en vers : le brinchisi, destiné à amuser l'assistance.

a) La table, la vaisselle, le linge

Autrefois la préparation et la décoration de la table étaient quasiment inexistantes. Si les familles aisées avaient de belles tables décorées, la plupart du temps dans les campagnes, la table était constituée d'un simple plateau de bois posé sur des tréteaux. La vaisselle resta longtemps rudimentaire. On utilisait primitivement d'écuelles de bois, puis des assiettes en terre vernissée et au début du XX^e siècle les faïences importées. Les cuillères de bois furent remplacées au XIX^e siècle par des couverts (fourchette, cuillères), à table chacun utilisait son couteau de poche. À partir du XX^e siècle l'utilisation du linge de table se généralise. Pour les fêtes la table était décorée de fleurs, de nappes et serviettes blanches souvent brodées au chiffre du maître de maison.

b) L'hospitalité

En dehors des repas de fête ou d'entraide, ou des gens de passage à qui l'on doit l'hospitalité, on s'invite peu. Ce qui touche à la maison et aux repas pris en famille est du domaine privé. Un proverbe corse dit « on ne parle ni des affaires de la maison ni de ce que l'on mange ».

7. Permanences et mutations

La cuisine traditionnelle, présente dans toute l'île jusqu'au milieu du XX^e siècle, les mêmes caractéristiques : ne pas être trop exigeante en temps de préparation, être nutritive et variée.

25) Bénédicité : prière chrétienne de bénédiction avant le repas.

Comme la plupart des cuisines paysannes, la cuisine corse est économique, elle utilise les produits les plus faciles à acquérir, les plus aptes à calmer la faim, et permettre un travail physique important. Les plats sont constitués dans leur plus grande partie par les céréales, la farine de châtaignes, les pommes de terre et les légumes secs, produits riches en glucides, aliment essentiel du muscle, indispensable à l'effort physique. La viande de boucherie est rare, les graisses et protéines animales sont apportées par la charcuterie, le lard (très prisé), et les laitages. Le choix, l'abondance et la variété des produits, diffèrent suivant les régions de l'île : les plaines alluviales sont riches en fruits et légumes, les montagnes, sont rudes et pauvres, la châtaigne y joue un rôle de premier plan, dans les zones côtières, les produits de la mer tiennent une place importante.

Les grands changements alimentaires se produisent à partir des années 1950 : la viande, le riz, les pâtes, la farine de blé, le sucre, le café, et le vin deviennent plus accessibles à de vastes couches de la population. Les goûts évoluent, les viandes très salées, les fromages forts sont moins appréciés, certaines herbes sauvages trop amères sont délaissées. Les normes diététiques modernes, font éviter les aliments trop gras et trop salés. Les modes de cuisson modernes changent les habitudes culinaires. Les plats emblématiques (pulenda, trippa piena, sanguì,...) n'occupent plus la même place dans le système alimentaire, hormis au cours des fêtes familiales. La dimension symbolique ou religieuse de certains aliments (pain, huile d'olive, vin) tend à disparaître. De nombreux produits nouveaux ont fait leur apparition (Ricciardi-B. 1997).

Depuis les années 1980, après avoir été quelque temps oubliés ou remplacés par des produits d'importation, les produits traditionnels connaissent un renouveau. Les variétés végétales ou les races animales endémiques, ainsi que les modes de production traditionnels, sont aujourd'hui protégés. Certains de ces produits alimentaires ont obtenus des labels européens de qualité : AOP ou IGP, qui donnent aux consommateurs une garantie, non seulement sur l'origine du produit, mais aussi sur un mode de production et de transformation, ancestral, typique de la Corse. Ces produits alimentaires très souvent désignés par les vocables de « produits de terroir » ou « produits identitaires », nous renvoient aux spécificités de la Corse liées à son insularité.

À travers ces variations, et ces permanences, la cuisine corse s'enracine dans le passé, mais faisant preuve aussi d'un réel dynamisme, se pense, se crée ou se recrée. La tradition n'étant plus synonyme d'immuabilité et d'archaïsme devient porteuse d'innovation et de continuité.

Bibliographie

- Ravis-Giordani G. « Les bergers corses » Aix en Provence Edisud 1983.
 Ricciardi-Bartoli F. « Cuisine et alimentation en Corse » Ajaccio CRDP 1992.
 Ricciardi-Bartoli F. « Cuisine corse de A à Z » Paris, Bonneton 1997.
 Ricciardi-Bartoli F. « L'Oliver en Corse » Ajaccio DCL 2004.
 Ricciardi-Bartoli F. « Mes recettes corses » Paris Bonneton 2006.
 Ricciardi-Bartoli F. « Le châtaignier » Paris, Le Gerfaut 2012.

Cooking and insularity the corsican pattern

Univ. of Aix-Marseille 1 France Ricciardi-bartoli Félicienne

1. A mountain in the sea



Corsica is a mountain in the sea. Its location in the heart of the Gulf of Genoa and its powerful relief determined its destiny and explains its originality. With 8122 km², an average altitude of 568 m and its high peaks, the highest at 2710 m, Corsica is the most mountainous of the islands of the Western Mediterranean. It is crossed by numerous valleys, at the bottom of which powerful stream of water flow towards the sea.

The encounter of the mountain and the sea determines the General features of the climate on the island, because mountains condense the moist winds coming from the sea. The differences in altitude also cause considerable temperature gradient.

The Mediterranean climate from 0 to 600 m covering the