

Grâce à leurs piquants, les oursins se défendent très efficacement, même contre l'homme qui les touche : la douleur est alors cuisante, surtout lorsque de tels piquants se brisent sous l'épiderme...

## LES OURSINS

« Un jour, qu'un Spartiate avait été convié à un banquet, il se vit servir de l'oursin ; il saisit l'animal mais ne sut comment s'y prendre. Ne cherchant pas à s'inspirer des autres convives, en désespoir de cause, il porta la boule de piquants à ses lèvres pour tenter de la mordre à pleines dents ; n'arrivant à rien et ne voulant pas reconnaître que la chose lui résistait, il s'écria : « Ô, cruel repas ! non, je ne faiblirai point et te laisserai partir ; mais toi et tes congénères, allez au diable, il est hors de question que j'en reprenne ! » De cette anecdote, relatée dans *le Banquet des sophistes* d'Athénée, le rhéteur de Naucratis (fin du II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.), il ressort qu'il vaut mieux éviter de s'engager de façon inconsidérée. L'oursin appartient à la catégorie de ces mets de roi qui ne récompensent que si l'on est obstiné,

alors qu'il est, parmi les fruits de mer, celui qui offre le moins à manger, au regard de sa taille. Les glandes sexuelles ou gonades sont les seules parties comestibles de ces animaux hermaphrodites : ces glandes adhèrent à la paroi du test, et leur lumineuse couleur orange saute aux yeux de quiconque a réussi à l'ouvrir. On voit souvent, en bord de mer, des enfants grecs s'acquitter magistralement de cette tâche, même si leur technique manque parfois d'élégance, puisqu'ils cassent les oursins à coups de pierre... Si l'on manque d'entraînement, il est recommandé, pour les premières fois, de se munir au préalable d'une serviette et de cisailles. On saisit l'animal et on le pose sur la paume, la partie concave, autrement dit le ventre, vers le haut : on entaille ensuite franchement la carapace tout autour de la lanterne d'Aristote (la bouche) et, si on a de

la chance, on est en présence d'une femelle. On dit en effet que les œufs sont bien meilleurs que la laitance. Sur les côtes grecques, ce sont surtout les oursins appelés réguliers (*Paracentrotus lividus*) qu'on rencontre, et ce seraient les meilleurs ; leur test peut atteindre un diamètre de 8 centimètres. C'est d'ailleurs la même espèce sur tout le pourtour du Bassin méditerranéen, mais on la rencontre également dans les eaux de l'Atlantique, aux endroits d'Europe où elles sont plus chaudes. Certaines années, quand les oursins pullulent sur les côtes, les amateurs de leur chair disent qu'ils ont l'amabilité de venir nous envahir ; ils passent alors à la contre-attaque, en ratisant littéralement les plages avant l'arrivée des vagues de touristes. Bien que l'oursin, qui évolue parfois à 80 centimètres sur les hauts-fonds, fasse plutôt partie des animaux utiles, freinant par exemple la prolifération des algues, tout le monde ne jubile pas à sa vue, quand il est en nombre, particulièrement les baigneurs qui n'ont rien à faire de ladite exquisite chair, et qui savent que « qui s'y frotte s'y pique ».

## ACHINOS YEMISTOS

Oursins farcis

(photo page ci-contre)

12 oursins

150 ml d'huile d'olive vierge pressée à froid

1 oignon finement haché

2 tomates pelées et coupées en petits cubes

1/2 botte de persil plat finement haché

200 g de riz

Sel et poivre moulu



BTS Édition		Session 2005
Proposition de solutions éditoriales		EDPDSE
Coefficient : 4	Durée : 8 heures	16/19

ATTIQUE ET GRÈCE DU CENTRE

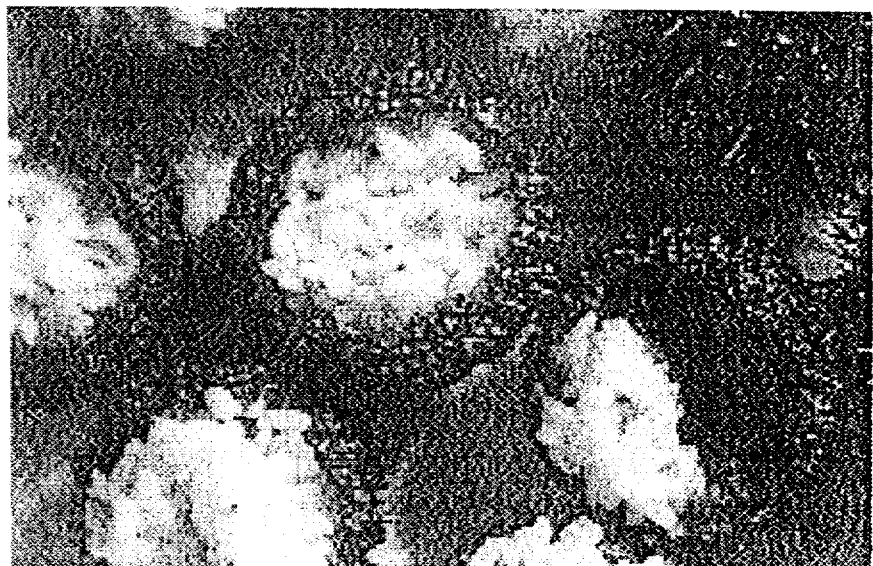
À l'aide de ciseaux, couper les piquants aussi courts que possible puis, d'un geste circulaire, entailler la partie concave de l'oursin et extirper de la lanterne d'Aristote les dents et toutes les viscères. À l'aide d'une cuillère, extraire la masse orange des gonades, appelée *corail*, et la conserver. Filtrer le jus avant de le verser dans un récipient, et de le conserver également. Nettoyer la coque des oursins à l'intérieur et à l'extérieur, puis y replacer le corail. Chauffer la moitié de l'huile d'olive, et y faire revenir les oignons. Ajouter les tomates et le persil, saler et poivrer, et porter brièvement à ébullition. Ajouter le riz en remuant, amener à ébullition, puis enlever du feu. Répartir la farce dans les 12 oursins, en n'en mettant pas plus des deux tiers environ, chaque fois, compte tenu de ce que le riz n'a pas fini de gonfler. Déposer les oursins farcis dans une cocotte, de telle sorte qu'ils en recouvrent le fond. Mélanger le jus des oursins avec le reste de l'huile d'olive, puis ajouter le tout dans la cocotte, en versant au bord avec précaution. Rajouter ensuite de l'eau jusqu'à ce que le liquide de la cocotte recouvre les tests d'environ un centimètre. Faire bouillir, puis baisser le feu, couvrir, et laisser mijoter une heure environ. Rajouter de l'eau bouillante si besoin est. Dresser sur des assiettes et servir bien chaud.

LA BIÈRE

Si les dieux de l'Olympe avaient dû envier quelque chose à leurs pairs germaniques, ç'eût été l'art très ancien de brasser la bière, une boisson inconnue chez les anciens Grecs ; il n'est donc pas étonnant que la création de la première brasserie sur le sol hellène remonte au règne du roi de Grèce Othon de Bavière (1832/1835-1862), et qu'elle soit l'œuvre du Bavarois Johannes Fuchs. La bière qui y fut brassée d'abord s'appelait Fix, un produit qui se maintint jusqu'en 1986, malgré l'invasion massive des marques Henninger et Heineken dans le pays ; aujourd'hui, cette boisson a partout une place d'honneur, notamment sur les tables des inconditionnels de la viande grillée ou des pommes de



terre sautées. Désormais, la Grèce souhaite plus que jamais se rapprocher de l'Europe et lance sur les marchés de la Communauté toutes sortes de bières grecques aux noms exotiques ; parallèlement, on se délecte là-bas des brunes ou des blondes du reste du monde, des Allemandes surtout, comme la Löwenbräu. La dernière des belles blondes se nomme Mythos et a conquis tout le marché local en quelques années ; elle est née là-bas en 1989, au sein du groupe Boutari, une entreprise située au nord et qui, à l'origine, ne fabriquait que du vin. C'est dans sa brasserie d'Atalanti, dans le sud de la Grèce, qu'elle écoule également, sous licence, la marque Löwenbräu. Aux vingt marques en vogue se sont encore ajoutés, en peu de temps, les noms de l'Athenian, de la Marathon, ou encore de la Vergina.



Gastronomie	Art et architecture	Histoire	Civilisation	57
-------------	---------------------	----------	--------------	----

BTS Édition		Session 2005
Proposition de solutions éditoriales		EDPDSE
Coefficient : 4	Durée : 8 heures	17/19



## LES COQUILLAGES

En Grèce, les marchés au poisson regorgent de toutes sortes de coquillages, et il est regrettable que seules les moules aient pu s'imposer dans les tavernes de la côte. Elles prolifèrent dans certaines zones du littoral et sont bon marché, tandis que les autres mollusques, le plus souvent importés, sont onéreux. Cependant, depuis quelques années, nombre de restaurants les ont ajoutés à leurs menus, souvent avec beaucoup d'imagination. Il faut se laisser tenter par une dégustation de coquillages qui font partie de la culture méditerranéenne et sont mentionnés dans l'alimentation grecque dès le III<sup>e</sup> siècle av. J.-C., mais leur consommation est sans doute antérieure. Certains leur attribuaient des vertus diurétiques et laxatives, d'autres les disaient indigestes et peu nourrissants... Les coquillages sont souvent évoqués dans les ouvrages de diététique ou dans les traités pharmaceutiques : selon le philosophe Xénocrate, vers 400-314, les



Ci-dessus : il y a pléthore de certains coquillages dans le pays : les gens en ramassent beaucoup et font leur ordinaire de ces délices...

Ci-dessous : la petite ville de Galaxidi, avec son port abrité sur le golfe, est l'une des destinations préférées des Athéniens le week-end : ils y viennent pour bien manger... entre autres des coquillages.



palourdes étaient assaisonnées au vinaigre ou à la menthe, ou encore marinées dans un vin rouge doux. Ce que nous savourons aujourd'hui n'était peut-être alors qu'un médicament...

### MÍDIA SAGANÁKI

Gratin de moules  
(photo, page ci-contre)

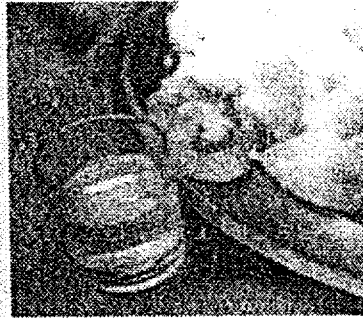
*1 kg de moules  
150 g de beurre  
500 g de tomates pelées et coupées en cubes  
150 g de fromage de brebis râpé  
1 cuil. à soupe de vinaigre  
1/2 cuil. à café de sucre  
Sel et poivre moulu*

Gratter et bien laver les moules encore fermées à l'eau courante. Les mettre dans une casserole avec un peu d'eau, et faire bouillir jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Jeter celles qui restent fermées. Filtrer le bouillon, sortir les moules de leur coquille, bien les laver et les égoutter. Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le beurre dans une poêle pour faire revenir les cubes de tomates. Saler et poivrer, puis rajouter le bouillon des moules. Faire bouillir. Rajouter le vinaigre et le sucre, et dès que la sauce est bien crémeuse, retirer du feu. Avec la sauce tomate, remplir un moule à soufflé beurré, incorporer les moules, puis cuire 15 minutes au four préchauffé. Faire tomber en pluie le fromage sur le dessus, et laisser gratiner encore 5 à 10 minutes. Servir à même le moule, accompagné de pain blanc bien frais.

BTS Édition		Session 2005
Proposition de solutions éditoriales		EDPDSE
Coefficient : 4	Durée : 8 heures	18/19

## LE TSÍPOURO

Alors que l'ouzo, partout dans le monde, est passé au rang de boisson nationale, et qu'il fait sans cesse de nouveaux adeptes, on a l'impression que les Grecs, eux, raffolent plutôt de tsípouro ; il s'agit d'une eau-de-vie de marc de raisin, dont le titre peut atteindre 60 degrés. Elle s'obtient en distillant les restes de raisins, après pression du marc, et on peut y adjoindre des graines d'anis pour la parfumer. On trouve le tsípouro nature en Épire ainsi que dans le sud de la Grèce, mais il ne porte pas nécessairement ce nom. Pourtant s'il est appelé différemment partout, il n'en est pas moins une référence, et les bouilleurs de cru sont légions. Le tsípouro anisé et l'ouzo ont une caractéristique commune : ils se troublent dès qu'on les coupe d'eau ou qu'on jette un glaçon dans le verre. La raison en est que ces alcools contiennent des huiles essentielles en solution, lesquelles sont



insolubles dans l'eau, et qu'au contact, il se produit une cristallisation. Plus la concentration en anis est forte, plus le liquide devient laiteux. Si ces deux eaux-de-vie peuvent servir de digestifs, on les boit de préférence pour accompagner des hors-d'œuvre bien épicés, car les saveurs ressortent alors beaucoup mieux. Une différence essentielle existe tout de même entre les deux alcools : le tsípouro, fait à partir de marc de raisin, peut être aromatisé d'anis ; dans le cas de l'ouzo, c'est exactement le contraire...



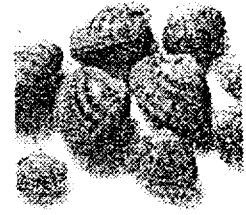
Les *midia saganaki* sont le plat de coquillages préféré des grecs.



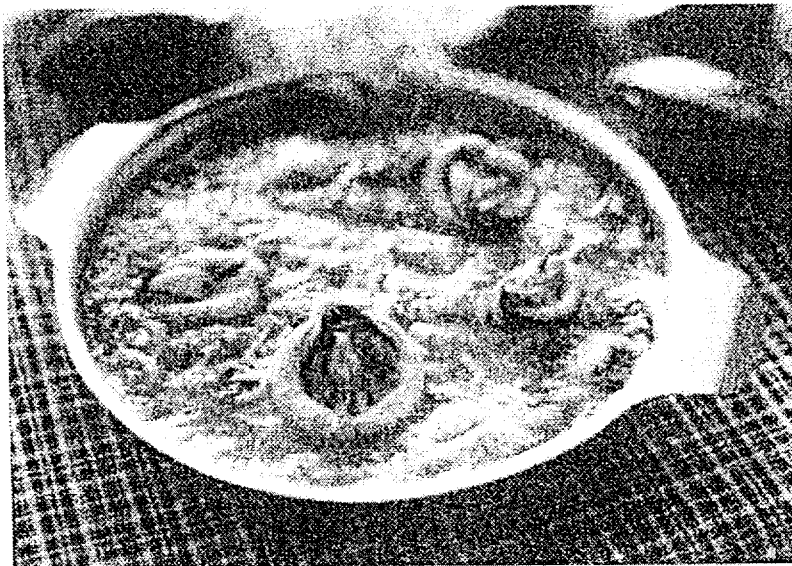
La palourde crisée est très répandue en Méditerranée. On la sert en gratin.



La praire se mange souvent crue, mais on peut la préparer comme les moules.



La clovisse longue est la plus grande et la plus savoureuse des palourdes.



Moins noble que l'huître portugaise, oblongue, l'huître plate est néanmoins très appréciée en Grèce.

BTS Édition		Session 2005
Proposition de solutions éditoriales		EDPDSE
Coefficient : 4	Durée : 8 heures	19/19