

Documentation danoise



Le hareng. Photo : J. Buusman, © Visit Denmark

JANVIER 2008

LA CUISINE DANOISE

La cuisine danoise se compose encore d'éléments datant de la période préindustrielle, c'est-à-dire d'avant 1860, à l'époque de l'autarcie où les ménages avaient leur propre stock de produits secs : le seigle pour le pain, l'orge pour la bière, les pois cassés, source de féculé, et le porc salé et fumé. Les plats datant de cette époque que l'on sert jusqu'à ce jour sont la bouillie de pain de seigle à la bière (*ollebrod*), la

bouillie à l'orge (*vandgrød*), la soupe aux pois cassés (*gule ærter*), la friture de pommes et de lard (*ableflask*), la morue séchée (*klipfisk*), le boudin noir (*blodpølse*), le hachis d'abats rouges (*finker*) et le chou frisé nordique en soupe et à l'étuvée (*grønlangkål*).

Pendant la seconde moitié du XIXe s., à l'époque des coopératives, le lait et les pommes de terre prirent la première place.

L'installation des cuisinières à chauffage au bois, l'usage du hachoir à viande, ainsi que l'extension des commerces de détail ouvrirent de nouveaux horizons culinaires. Les plats types de cette période sont : le rôti de porc avec sa couenne croustillante, le cabillaud poché sauce moutarde, le consommé garni de boulettes de viande, de pain ou de farine, les fricadelles, les biftecks hachés et autres plats à base de



Photo : Bax Lindhardt Scanpix

Le fameux « smørrebrød »

Déjeuner typiquement danois, le *smørrebrød* (prononcer approximativement « smeurrebreud ») signifie littéralement « pain beurré ».

Il s'agit de pain noir beurré avec, dessus, du *pålæg* (quelque chose « mis dessus ») : harengs marinés dans des sauces diverses, anguille fumée, filets de poisson pané, toutes sortes de charcuteries et de restes de viandes, *frikadeller*, pâtés, salades, œufs durs, pommes de terres cuites et froides, etc.

Chaque type de *pålæg* requiert ensuite une garniture spéciale : rondelles de concombre, tomate, radis, poivron, citrouille ou betterave confite, chou rouge cuit, oignons grillés, œufs brouillés, cresson ou ciboulette fraîche, mayonnaise, rémoulade, salades froides diverses, etc.

Le déjeuner typique commence par un *smørrebrød* au poisson accompagné par un verre d'aquavit. Ensuite vient le *smørrebrød* à la viande et aux légumes ; puis le repas se termine avec du *smørrebrød* au pain blanc au beurre et avec divers fromages.

Le *smørrebrød* se mange avec une fourchette et un couteau et s'accompagne d'une bière fraîche.

viande hachée. C'est à la même période qu'apparurent de nombreux desserts à base de fruits : compote aux fruits rouges (*rødgrød*), soupes sucrées aux fruits et compotes ; aux anciens plats de légumes s'ajoutèrent alors le chou à la béchamel, le chou rouge, les betteraves rouges au vinaigre et au sucre et la salade de concombres, ainsi que les petits pois et les carottes en sauce blanche.

Les grands changements et le choix infiniment plus varié de produits alimentaires qui ont transformé la cuisine danoise depuis les années 1960 proviennent d'une plus grande prospérité des Danois, de l'internationalisation du commerce et du tourisme, de la mutation des commerces de détail en self-services, de l'introduction des cuisinières électriques, des réfrigérateurs et des congélateurs ainsi que du travail des femmes hors du foyer. L'influence des Etats-Unis est manifeste dans les salades, les pâtes, les pommes de terre au four, le barbecue, la dinde et les plats congelés au poulet prêts à cuire. La cuisine italienne s'est également imposée au Danemark, avec par ex. la pizza et une large utilisation des tomates. La consommation de la viande a fortement augmenté, surtout celle du porc, préférée aux autres viandes, comme par le passé. La tendance est à la viande découpée pour les fritures à la poêle et à la viande hachée. Les plats en sauce et les pommes de terre se maintiennent, puisque les saucisses de porc et les croquettes de viande sont les plats les plus fréquents pour le repas du soir des Danois.

L'approvisionnement en produits de base

Les produits de base et les plats qui, autrefois, étaient réservés à la classe supérieure, sont devenus des produits quotidiens à cause de leur industrialisation. C'est le cas, par ex. des champignons de Paris, du poulet, du caviar (au Danemark, il s'agit le plus souvent d'œufs de lump), du saumon fumé et du canard, ainsi que de la mayonnaise et d'autres émulsions froides. Les



Des *Wienerbrød*, pains viennois.

Photo : Jim Scherer

Saurisserie à Bornholm.

Photo : Jørgen Schytte, BAM

Harengs fumés. Photo : Joy Skipper, FoodStyling

Préparation des *smørrebrød* du déjeuner.

Photo : Henrik Pyndt Sørensen, Biofoto

Vendeur de saucisses.

Photo : Bent K. Rasmussen, NF-NF

importations et les technologies nouvelles ayant effacé les différences saisonnières, la plupart des produits de base sont dans l'ensemble disponibles toute l'année. En même temps, de nombreux produits exotiques tels que l'aubergine, l'avocat, l'ananas frais, le bébé-maïs, le filet de canard de Barbarie, la courgette, la crevette de Chine, le kiwi et le poivron font désormais partie de la vie quotidienne des Danois. Une réaction s'est produite, pendant les années 1980, contre cette industrialisation, ce nivellement des saisons et contre l'influence étrangère du « fast food » : des cuisiniers comme Erwin Lauterbach et Jan Hurtigkarl ont créé une cuisine danoise originale, basée sur les légumes et les poissons qui sont les plus fins sous les cieux danois.

Les repas quotidiens

Les repas de la journée, au nombre de cinq dans la société préindustrielle, se réduisent à trois de nos jours. Les Danois, en grande majorité, ne prennent pas leur déjeuner chez eux : ils mangent à midi soit les *smørrebrød* (sandwichs ouverts) qu'ils ont préparé à la maison, soit un repas à la cantine de leur lieu de travail. En semaine, le repas chaud pris le soir consiste généralement en un seul plat. Les personnes âgées sont les seules à prendre encore des bouillies ou des crèmes de céréales comme premier plat. La coutume américaine des repas pris individuellement ne s'est pas imposée au Danemark, sauf pour le petit déjeuner. Le soir, les familles danoises font un effort pour se réunir et manger ensemble un repas de leur préparation. Ce sont surtout les célibataires qui ont recours aux plats prêts à cuire.

Spécialités danoises

Les *smørrebrød* ou sandwichs de pain de seigle noir, beurrés et garnis de poisson, de viande et de fromage, existent depuis longtemps, alors que les *smørrebrød* de luxe servis pour les fêtes ne datent que du début du XXe siècle. Les plus célèbres sont les *smørrebrød* garnis de crevettes des



Photo : Jørgen Schytte BAM

Boulettes de viande, « frikadeller »

Ingrédients :

500 g de farce moitié viande de bœuf, moitié viande de porc (selon un vieux dicton, meilleure est la viande, meilleure est la farce)

1 œuf

100 g de farine

env. ½ l de lait

25 g d'oignon émincé

sel, poivre

beurre ou saindoux pour la cuisson

Débarrasser la viande des tendons et de la peau, la couper en tranches épaisses et la passer trois fois au hachoir.

Mettre la viande hachée dans un grand bol, y ajouter l'œuf, la farine et l'oignon émincé. Remuer en ajoutant peu à peu le lait, une cuillère à soupe à la fois pour commencer. Saler, poivrer et remuer pendant au moins une demi-heure pour que la farce soit bien liée.

Faire brunir un bon morceau de beurre ou de saindoux dans la poêle jusqu'à ce que l'écume ait disparu. Avec une cuillère à soupe trempée dans le beurre ou le saindoux chaud, former les fricadelles et les poser dans la poêle. Lorsqu'elles sont bien dorées, retourner doucement avec un couteau plat et faire dorer de l'autre côté. Il faut compter 8 à 10 minutes de cuisson pour chaque côté, à feu doux pour qu'elles ne brûlent pas.

Servir les fricadelles avec de la purée, des haricots verts au beurre noir et des betteraves au vinaigre.

La cuisine danoise

Documentation danoise publiée par le ministère des Affaires étrangères du Danemark.

Adresse : Asiatisk Plads 2, DK-1448 -Copenhague K, Danemark.

Téléphone : (+45)3392 0000. Téléfax : (+45) 3254 0533.

E-mail : um@um.dk. Internet : www.um.dk.

Rédacteur : Flemming Axmark.

Traduction : Monique Christiansen

Maquette : Ole Jensen - ojdesign.

Reproduction du texte autorisée avec ou sans indication de la source.

Cahier publié en janvier 2008.

ISBN 978-87-7667-659-9



Photo : Simon Knudsen

Gelée de fruits rouges, « rødgrød med fløde »

Ingrédients :

- 400 g de groseilles rouges
- 200 g de framboises
- 200 g de cassis
- 200 g de cerises
- 1 livre de sucre
- 1 bâton de vanille
- 1 verre de vin blanc
- 100 g d'amandes émondées
- 60 g de fécule par litre de jus de fruit

Laver les fruits et les écraser finement.

Ajouter 1 litre d'eau et porter le tout à ébullition. Laisser reposer $\frac{1}{4}$ d'heure, puis passer au tamis ou à travers un torchon fin.

Remettre le jus dans la casserole avec du sucre et de la vanille. Lorsque le sirop arrive à ébullition, retirer du feu et écumer. Délayer 60 g de fécule par litre de jus de fruit dans le vin blanc, additionné d'un peu de jus de fruit refroidi. Ajouter ce mélange au sirop bouillant en remuant vivement. Dès que la gelée est sur le point de bouillir, retirer immédiatement la casserole du feu. Verser la gelée dans un compotier rincé à l'eau froide et saupoudrer de sucre. Décorer avec des amandes émondées et finement coupées. Saupoudrer légèrement de sucre pour empêcher qu'il ne se forme une peau.

Le « rødgrød » se sert froid, avec de la crème ou du lait.

fjords, de saumon fumé, de hareng mariné, de filets de hareng fumé surmontés d'un jaune d'œuf, de radis et de ciboulette, de filets d'anguille fumée aux œufs brouillés, de tranches de rôti de porc au chou rouge, aux pommes et aux pruneaux, de pâté de foie accompagné de lamelles de concombre au vinaigre ou de cornichons. Ces spécialités mises à part, les contributions danoises originales à la gastronomie sont assez réduites.

Mentionnons, pour les gâteaux, le *wienerbrød* (à la pâte feuilletée) et le *kransekage* (à la pâte d'amande), le gâteau aux pommes à la chapelure dorée au beurre et à la confiture et, pour les plats de résistance : le cabillaud poché accompagné de beurre fondu, de sauce moutarde, d'œuf dur haché, de raifort et de pommes de terre vapeur, ainsi que les rôtis de canard, d'oie ou de porc accompagnés de pommes, de pruneaux, de pommes de terre caramélisées, de chou rouge et de sauce brune.

Renseignements supplémentaires

Ambassade de Danemark

Cuisine danoise : Service agricole & DTC
77, avenue Marceau

F-75116 Paris

T. +33 1 44 31 21 21

F. +33 1 44 31 21 88

info@cuisinedanoise.fr

Académie de la Gastronomie danoise

Det Danske Gastronomiske Akademi

Egetoft 14

DK-2900 Hellerup

Danemark

T. +45 35 42 40 41

ct@frokost.com

www.frokost.com