L'influence de la Méditerranée sur la gastronomie istrienne

Radojković, Gloria

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:898866

Rights / Prava: Attribution 4.0 International/Imenovanje 4.0 međunarodna

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-30**

SVEUČILIŠTE U RIJECI
FAKULTET ZA MENADŽMENT
U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
OPATIJA, HRVATSKA

Repository / Repozitorij:

Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management

zir.nsk.hr

UNIRI DIGITALNA KNJIŽNICA

dabar
DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

SVEUČILIŠTE U RIJECI

Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Etudes universitaires de premier cycle

GLORIA RADOJKOVIĆ

L'influence de la Méditerranée sur la gastronomie istrienne

The influence of the Mediterranean on Istrian gastronomy

Travail de fin d'étude

Opatija 2024.

SVEUČILIŠTE U RIJECI

Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Etudes universitaires de premier cycle

Economie d'entreprise dans le tourisme et la restauration

Direction d'études : Management dans l'hôtellerie

L'influence de la Méditerranée sur la gastronomie istrienne

The influence of the Mediterranean on Istrian gastronomy

Travail de fin d'étude

Matiere: **Français gastronomique** Etudiant: **Gloria Radojković**

Enseignant: Prof. dr. sc. **Alenka Šuljić Petrc** Identifiant : **PS25236**

Opatija, juin 2024.

SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

DÉCLARATION DE L'AUTORITÉ DU TRAVAIL DE FIN D'ETUDE ET SUR SON ANNONCE PUBLIQUE

Gloria Radojković	**Ps25236**
(nom et prenom de l'étudiant)	(n° personnel de l'étudiant)

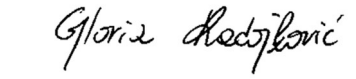
L'influence de la Méditerranée sur la gastronomie istrienne

(titre du travail)

Je déclare avoir écrit ce travail de manière indépendante, et que toutes les parties du travail, les découvertes ou les idées qui sont citées dans le travail ou basées sur d'autres sources, qu'il s'agisse de livres, d'articles scientifiques ou professionnels, de pages Internet, de lois, etc. ., sont clairement indiqué comme tel, et répertoriés dans la liste des références. Je déclare qu'en tant qu'étudiant-auteur de ce travail, j'autorise la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka à la publier et à la mettre gratuitement à la disposition du public dans son texte intégral sur le site numérique du référentiel de la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka.

Afin de soutenir le libre accès aux thèses publiées en permanence dans le référentiel numérique accessible au public de la Faculté de tourisme et de gestion hôtelière de l'Université de Rijeka, j'accorde par la présente le droit de propriété non exclusif d'utiliser mon travail sans contenu, temps et espace en tant qu'œuvre d'auteur selon les termes de la licence Creative Commons CC BY Designation, selon la description disponible sur http://creativecommons.org/liceses/.

A Opatija, 03.09.2024.



Signature de l'étudiant

Résumé

Cette étude étudie l'influence de la cuisine méditerranéenne sur la gastronomie istrienne, en analysant les liens historiques, culturels et culinaires entre l'Istrie et la Méditerranée. La recherche comprend des méthodes qualitatives, notamment des entretiens avec des gastronomes locaux, une analyse de recettes traditionnelles et une revue de la littérature. Les résultats montrent que les influences méditerranéennes sont visibles dans l'utilisation d'aliments spécifiques tels que l'huile d'olive, les fruits de mer frais et les épices aromatiques. Il a été établi que les migrations historiques, le commerce et les échanges culturels sont des facteurs clés dans la formation de la cuisine istrienne. Des exemples de plats tels que la *maneštra* istrienne, divers types de pâtes et des spécialités de poisson illustrent le lien profond avec les traditions culinaires méditerranéennes. La conclusion souligne l'importance de préserver et de promouvoir le patrimoine gastronomique d'Istrie dans le cadre d'une identité culturelle méditerranéenne plus large. Aussi, les travaux soulignent la nécessité de sensibiliser la population locale et les touristes aux valeurs de ce patrimoine. De plus, l'importance du soutien aux producteurs locaux et au développement durable est soulignée, ce qui garantit en outre la préservation des pratiques culinaires authentiques. Cette étude contribue à comprendre comment les facteurs historiques et géographiques ont façonné le profil gastronomique unique de l'Istrie et souligne l'importance du régime méditerranéen dans le maintien de la santé et de l'identité culturelle.

Mots-clés : Méditerranée ; Istrie ; gastronomie; patrimoine culturel; recettes traditionnelles

Contenu

	Introduction	**1**
1.	**La gastronomie istrienne**	**3**
2.	**Le rôle de l'olive et de l'huile d'olive en tant que base de la gastronomie istrienne**	**5**
2.1.	**L'histoire de l'oléiculture et de la production d'huile d'olive**	**7**
2.2.	**L'huile d'olive istrienne a travers le monde**	**8**
2.3.	**Le danger du réchauffement climatique pour l'huile d'olive d'Istrie**	**10**
3.	**La cuisine istrienne et le lien avec la Méditeranée**	**11**
3.1.	**Poissons, crustacés et fruits de mer**	**12**
3.1.1.	**La pêche en Istrie au fil des années**	**12**
3.1.2.	**Préparation et mise en conserve du poisson**	**17**
3.2.	**Les pâtes**	**19**
4.	**Les champignons dans le régime istrien et méditerranéen**	**21**
4.1.	**Le rôle des champignons a travers l'histoire**	**21**
4.2.	**Les truffes**	**22**
4.3.	**Les cèpes**	**23**
4.4.	**Les chanterelles**	**24**
5.	**Le patrimoine méditerranéen dans la production de boissons alcoolisées en Istrie**	**26**
5.1.	**L'eonologie en Istrie**	**27**
5.2.	**Les types de vin d'Istrie**	**27**
5.2.1.	**Malvazija**	**28**
5.2.2.	**Teran**	**29**
5.2.3.	**Muškat**	**30**
5.2.4.	**Momjanski muškat**	**31**
5.3.	**Autres boissons alcoolisées**	**32**
	Conclusion	**34**
	Littérature	**36**
	Photographies	**38**

INTRODUCTION

Les recherches sur l'influence de la Méditerranée sur la gastronomie istrienne mettent en évidence une riche histoire d'interaction entre différentes cultures. Selon ces recherches, la cuisine méditerranéenne a une influence significative sur de nombreuses cuisines régionales, notamment la cuisine istrienne[1]. Ce travail repose sur l'hypothèse de l'influence de la Méditerranée sur la gastronomie istrienne à travers le prisme de l'influence historique et culturelle qui a façonné l'identité, la culture et la tradition culinaire de l'Istrie.

Tout au long de son histoire, l'Istrie a été fortement influencée par le patrimoine culturel méditerranéen. Divers événements et échanges historiques ont façonné les habitudes alimentaires de cette région. La gastronomie istrienne est enrichie de nombreux ingrédients caractéristiques du paysage méditerranéen. La cuisine méditerranéenne est connue pour utiliser des ingrédients frais et sains tels que l'huile d'olive, le poisson et le vin[2]. L'huile d'olive, en tant qu'ingrédient de base, porte un symbolisme exceptionnellement fort de richesse et de tradition dans la cuisine istrienne. La variété des fruits de mer, comme les poissons et les crustacés, a inspiré de nombreuses recettes locales, conservant l'abondance des saveurs et des arômes de la Méditerranée. De plus, des fruits et légumes frais sont utilisés dans la préparation de plats traditionnels d'Istrie. Leur utilisation ajoute cette authenticité méditerranéenne aux plats, créant une expérience gastronomique inoubliable. La profonde influence de la culture méditerranéenne sur la gastronomie istrienne ne se limite pas au choix des aliments. Cela se remarque également dans la manière dont les aliments sont préparés et dans les coutumes traditionnelles liées aux repas. La gastronomie istrienne se caractérise par l'accent mis sur la préparation d'aliments légers et sains, ce qui implique l'utilisation d'ingrédients frais et une utilisation minimale de graisses. Outre le concept de « slow food », synonyme de cuisine méditerranéenne, il est également présent dans la gastronomie istrienne. Cette approche implique une préparation minutieuse des aliments à partir d'ingrédients de saison et locaux. La cuisine istrienne promeut ainsi la protection de l'environnement, soutient les producteurs locaux et offre aux visiteurs une expérience gastronomique authentique. La cuisine méditerranéenne influence non seulement le choix des ingrédients de la gastronomie istrienne,

[1] Smith, John. 'The Influence of Mediterranean Cuisine on Regional Gastronomies.' Journal of Culinary Studies, 2022

[2] Brown, Michael. 'Key Ingredients of Mediterranean Cuisine.' Culinary Health Journal, 2019

mais est également profondément enracinée dans la manière dont les aliments sont préparés et dans les modèles culturels de la population locale.

Lors de la recherche de l'hypothèse établie, les méthodes suivantes ont été utilisées : méthode historique, méthode comparative et méthode de description.

1. LA GASTRONOMIE ISTRIENNE

L'Istrie est une région fière non seulement de ses paysages pittoresques et de son riche passé, mais aussi de son patrimoine gastronomique qui satisfait même les plus petits palais et l'âme de chaque visiteur. La scène culinaire de l'Istrie, basée sur les événements historiques et la diversité des cultures, offre un large éventail de goûts, de textures et de traditions. Le patrimoine gastronomique de l'Istrie reflète sa position géographique, située entre la mer Adriatique et les champs verdoyants, ainsi que les influences de différentes cultures méditerranéennes. Le développement historique de la cuisine méditerranéenne inclut de nombreuses cultures et civilisations qui ont façonné son caractère.[3]

L'Empire romain, présent depuis le 1er siècle avant JC. jusqu'au 5ème siècle av. J.C, a eu une forte influence sur la culture et les coutumes de vie et l'alimentation de cette époque. En raison de l'étendue du territoire qu'englobait l'Empire romain, il a apporté avec lui une influence diversifiée de cultures et de coutumes qui n'étaient pas présentes sur le territoire dès le début, notamment dans la consommation de poisson, de fruits de mer, de céréales, de vignes et d'olives. À partir du VIIe siècle, la République de Venise a eu une très forte influence sur la vie et la culture gastronomique de l'Istrie, qui était une puissance maritime et commerciale qui se développait autour de la ville de Venise. Le règne de la République de Venise comprenait une grande partie de l'Istrie, ainsi que d'autres parties de l'Italie, de la Slovénie, de la Croatie, du Monténégro, de l'Albanie, de la Grèce et de Chypre. Les Vénitiens ont également laissé leur empreinte sur les coutumes dans la préparation des aliments, encore principalement à base de produits de la mer. De 1867 à 1918, l'Istrie a été gouvernée par la monarchie austro-hongroise, qui a laissé sa marque sur la gastronomie istrienne en introduisant des éléments de la cuisine autrichienne et hongroise.

Le cœur de la cuisine istrienne réside dans la célébration des ingrédients frais cultivés localement. Des vignobles ensoleillés et des oliveraies aux champs fertiles et aux eaux claires de la mer Adriatique, l'Istrie regorge de produits de haute qualité. L'huile d'olive est un ingrédient clé de la cuisine istrienne, ajoutant richesse et profondeur à de nombreux plats. La diversité du relief de la région fournit également une abondance de fruits, de légumes, d'herbes et d'épices. Qui constituent la base de nombreuses recettes traditionnelles d'Istrie et de la Méditerranée en général. Cependant, la gastronomie istrienne ne se définit pas uniquement par

[3] Doe, Jane. 'Historical Evolution of Mediterranean Cuisine.' Historical Food Review, 2020

les ingrédients ; elle a été façonnée par des siècles de traditions et d'échanges culturels. Le patrimoine culturel de la région est un mélange d'influences istriennes, italiennes, slaves et méditerranéennes, résultant en un mélange unique de saveurs et de techniques. Qu'il s'agisse de plats aromatiques aux truffes de l'intérieur de l'Istrie ou de spécialités de fruits de mer des villes côtières, la cuisine istrienne reflète la richesse du tissu culturel de la région. Ces dernières années, l'Istrie s'est imposée comme une destination gastronomique qui attire les gourmands du monde entier. Les villes pittoresques des collines, les tavernes familiales et les restaurants étoilés Michelin offrent une sélection variée d'expériences gastronomiques, chacune célébrant l'identité culinaire de la région à sa manière. Des plats rustiques des fermes aux créations innovantes de cuisine raffinée. Dans cette analyse de la gastronomie istrienne, l'objectif est d'explorer plus en détail le patrimoine culturel de cette région, d'étudier plus en détail les histoires derrière les plats caractéristiques et d'explorer les techniques qui façonnent la cuisine istrienne. Il est également important de mettre en valeur la passion et la créativité des experts culinaires locaux qui enrichissent la scène gastronomique istrienne de leurs compétences.

2. LE RÔLE DE L'OLIVE ET DE L'HUILE D'OLIVE EN TANT QUE BASE DE DE LA GASTRONOMIE ISTRIENNE

La culture des olives et la production d'huile d'olive en général en Istrie remonte à l'époque des anciens Romains. Durant l'Empire romain, la production et la culture de l'huile d'olive se sont répandues sur toute la côte méditerranéenne grâce aux Romains, reconnaissants des techniques avancées de culture et de transformation. Les Romains ont mis au point des méthodes qui ont considérablement amélioré la production d'huile d'olive en Istrie. Les découvertes archéologiques, telles que les vestiges de villas romaines avec pressoirs à olives et stockage d'huile, montrent à quel point l'huile d'olive était importante pour la vie en Istrie à l'époque romaine. L'huile d'olive est devenue un produit central dans la vie quotidienne, elle était utilisée non seulement pour l'alimentation mais aussi à des fins médicinales, pour fabriquer des cosmétiques et également lors de cérémonies religieuses. Les Romains ont développé un réseau commercial étendu et fictif qui a permis la distribution de l'huile d'olive dans tout l'empire, y compris en Istrie. Ce réseau commercial a permis à l'Istrie de devenir l'un des centres oléicoles les plus importants. Au cours des siècles passés, la culture de l'olivier est devenue partie intégrante de l'identité et de la vie actuelle des Istriens, profondément enracinée dans leur culture. Ces traditions ont résisté à l'épreuve du temps et sont toujours vivantes et présentes dans la société moderne. Grâce à l'héritage de l'époque romaine, l'huile d'olive a conservé un rôle important dans la cuisine istrienne et enrichit le patrimoine culturel de cette région.

L'oléiculture constitue une partie très importante de l'histoire de la gastronomie istrienne, intégrée à la culture et au mode de vie de la population locale. L'huile d'olive d'Istrie est protégée par le label AOP (protection des produits agricoles spécifiques avec labels et originalité)[4] au niveau européen, qui confirme l'authenticité et le lien avec l'aire géographique de l'Istrie. Cette protection confirme le caractère unique et exceptionnel du produit et souligne en même temps le lien de l'huile d'olive avec la zone géographique de l'Istrie. En plus de garantir la haute qualité et l'originalité du produit, le label AOP contribue également à la préservation des méthodes de production traditionnelles transmises depuis des générations, remontant jusqu'à l'Empire romain. La protection par une marque d'origine joue un rôle important dans la préservation de l'authenticité et de la spécificité de l'huile d'olive d'Istrie. Les techniques traditionnelles de culture, de récolte et de transformation des olives, héritage des

[4] Dubravka Samaržija ; Zavod za mljekarstvo, Agronomski fakultet, Svetošimunska 25, 10000 Zagreb, Neven Antunac

temps anciens, sont soigneusement préservées pour garantir la qualité constante et le goût caractéristique de l'huile d'olive d'Istrie. De cette manière, le lien ininterrompu entre le passé, le présent et l'avenir de la tradition oléicole d'Istrie est entretenu.

L'Istrie a un climat méditerranéen doux qui offre de nombreuses journées ensoleillées, des hivers modérés et un équilibre entre pluie et humidité. Ces conditions climatiques offrent un environnement idéal pour la culture des olives, leur permettant d'atteindre leur plein potentiel dans un environnement qui favorise leur vitalité et leur qualité. De plus, les sols de l'Istrie sont diversifiés et composés de différentes couches et minéraux qui enrichissent encore le caractère de l'huile d'olive. Les sols riches et fertiles de l'Istrie offrent aux olives la possibilité de disposer de tous les nutriments nécessaires à une croissance et un développement sains. L'Istrie a la très rare spécificité de posséder quatre types de sols différents sur une zone géographique réduite :

- ***Istrie blanche*** : Cette zone comprend les pentes du massif *Učka* et la partie orientale de la péninsule. Le sol est caillouteux et descend des massifs montagneux d'*Učka* et de *Ćićarija*.
- ***Terra rossa*** : Le sol est d'une couleur particulière rouge-brun-rouge ou jaune-rouge, riche en bauxite et très typique du climat méditerranéen.
- ***Istrie grise*** : L'Istrie centrale possède un sol de flysch gris composé de marnes, de grès et de calcaires plus tendres.
- ***Istrie noire*** : C'est le sol le plus fertile, riche en humus.

Source de l'image 1 : https://blog.coloursofistria.com/wp-content/uploads/2014/05/Brtonigla-4-zemlje-4-vina.jpg Consulté le: 11 juin 2024

Cette diversité crée des environnements uniques pour la culture des olives dans toute la péninsule, chacun avec ses propres caractéristiques spécifiques qui se reflètent dans le produit final, à savoir l'huile d'olive. En fonction de l'altitude, de l'exposition au soleil, de la pente du terrain et d'autres facteurs, l'huile d'olive provenant de différents terrains et parties de l'Istrie peut avoir des goûts, des arômes et des textures différentes. Ces variétés rendent l'huile d'olive d'Istrie extrêmement intéressante et appréciée des gourmets et surtout des connaisseurs de la gastronomie, mettant en valeur la richesse des ressources naturelles et bien sûr le savoir-faire des oléiculteurs de la région.

2.1. L'HISTOIRE DE L'OLÉICULTURE ET DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE

La culture des olives et la production d'huile d'olive ont des racines profondes dans une histoire qui remonte à des milliers d'années. L'olivier (Olea europea) est originaire de la Méditerranée orientale et les premières preuves de sa culture proviennent de la région de ce qui est aujourd'hui le Levant, comprenant la Sicile, la Palestine et la Crète, vers 6000 avant JC. La première culture organisée de l'olivier a commencé dans l'ancienne Mésopotamie et en Égypte et s'est rapidement répandue dans tout le bassin méditerranéen. Dans l'Egypte ancienne, l'huile d'olive n'était pas seulement un produit alimentaire, mais avait également un rôle religieux et cosmétique. L'olive et son huile sont devenues des éléments clés de l'économie et de la culture de nombreuses civilisations anciennes, dont les Grecs et les Romains. Dans la Grèce antique, l'olivier symbolisait la paix, la sagesse et la fertilité. L'huile d'olive était utilisée en cuisine, mais aussi dans les cérémonies religieuses, en médecine et dans le sport. Les vainqueurs olympiques ont reçu des couronnes de branches d'olivier et de l'huile a été utilisée pour oindre le corps des athlètes. Les Romains ont hérité des traditions grecques de culture des olives et de production d'huile d'olive, les développant encore davantage. Rome est devenue le centre du commerce de l'huile d'olive en Méditerranée et des écrivains romains tels que Pline l'Ancien ont documenté diverses méthodes de culture et de production de l'huile. Les villas romaines possédaient souvent de grandes plantations d'oliviers et l'huile d'olive était utilisée dans la vie quotidienne et comme produit d'exportation important.

Loron, aujourd'hui connu sous le nom de Loron près de Poreč en Istrie, était avant la nouvelle ère un centre important pour la culture des olives et la production d'huile d'olive. Les découvertes archéologiques de cette zone révèlent l'existence d'une culture agricole développée

et de techniques avancées de transformation des olives et de l'argile. Des vestiges d'anciens pressoirs à olives et de cuves de stockage d'huile ont été découverts à Loron, indiquant que cette région était un important producteur d'huile d'olive dans l'Antiquité. L'huile d'olive du Loron était connue pour sa qualité et était distribuée dans tout l'Empire romain. Ces résultats confirment l'importance de l'oléiculture dans la vie économique et sociale des anciens habitants de l'Istrie.

Source de l'image 2: https://cdn2.cloud-hub.eu/MediaServer/Photos/Download/478904?Format=5&v=01.04.2024%2020:01:20 consulté le: 11. juin 2024

2.2 L'HUILE D'OLIVE D'ISTRIE DANS LE MONDE

L'huile d'olive d'Istrie est l'une des plus célèbres et de la plus haute qualité au monde[5]. L'huile d'olive d'Istrie occupe régulièrement des places de choix dans le guide *Flos Olei* et plusieurs producteurs d'Istrie figurent sur la liste des meilleurs oléiculteurs du monde. Ces récompenses confirment la qualité supérieure des huiles d'olive d'Istrie et leur importance au niveau mondial. Déjà traditionnellement, le nombre d'huiles d'olive incluses est considérable : le guide présente 71 huiles de Croatie, dont 69 d'Istrie, soit 13 de plus que dans l'édition précédente, ce qui est particulièrement important puisque le guide inclut des huiles d'olive de partout dans le monde.[6]

Les victoires des oléiculteurs d'Istrie au concours Flos Olei témoignent non seulement de la qualité exceptionnelle de leurs produits, mais ont également un impact significatif sur la promotion de l'huile d'olive d'Istrie dans le monde. La culture des olives et la production d'huile

[5] Istarsko maslinovo ulje: Povijest i kvaliteta." Maslinarstvo.hr, 2023.
[6] Istra.hr: Istra u svijetskim gurmet vodičima. Istra.hr , 2024

d'olive sont devenues un élément indispensable de l'identité de l'Istrie, et la reconnaissance mondiale de ces produits stimule le tourisme et l'économie de la région. Ces succès encouragent le développement de l'oléiculture en Istrie, incitant les producteurs à améliorer continuellement leurs méthodes de culture et de production afin de maintenir des normes de qualité élevées. En outre, la reconnaissance accrue de l'huile d'olive d'Istrie contribue à renforcer la marque de l'Istrie en tant que région connue pour ses produits alimentaires de haute qualité. Grâce à la minutie des oléiculteurs locaux et aux conditions climatiques favorables, l'Istrie s'est confirmée comme l'une des principales régions mondiales de production d'huile d'olive, enrichissant ainsi encore son riche patrimoine gastronomique et culturel.

Le tourisme joue un rôle important dans la promotion de l'huile d'olive en tant qu'élément indispensable de la culture et de l'identité istriennes. Les visiteurs ont la possibilité de vivre des expériences gastronomiques uniques, d'explorer des oliveraies idylliques et d'en apprendre davantage sur le processus de production de l'huile d'olive. Ces expériences permettent aux visiteurs de mieux comprendre et respecter ce produit précieux, tout en soutenant les producteurs locaux et en préservant les méthodes de production traditionnelles. Pour de nombreux touristes, outre la dégustation de spécialités gastronomiques, l'achat de produits locaux tels que l'huile d'olive d'Istrie devient un élément indispensable de leur expérience de voyage. Les huiles d'olive sont souvent proposées en tant que souvenirs authentiques que les visiteurs choisissent volontiers comme souvenir impérissable de leur séjour dans la région. En plus d'être un souvenir idéal, l'huile d'olive est aussi souvent utilisée comme cadeau pour la famille et les amis, ce qui contribue encore davantage à répandre la réputation des produits istriens au-delà des frontières de la région. Ce simple geste émotionnel encourage une perception positive de la culture istrienne et une contribution à la promotion de la région en tant que destination qui chérit la tradition, la qualité et l'authenticité de ses produits.

Source de l'image 3: https://www.niranaliza.hr/wp-content/uploads/2020/09/Flos-Olei-900-2020.jpg consulté le 11. juin 2024

2.3 LE DANGER DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE POUR L'HUILE D'OLIVE D'ISTRIE

Le danger du réchauffement climatique constitue une menace sérieuse pour la production d'huile d'olive en Istrie. Malgré les conditions climatiques douces et favorables à la culture de l'olivier, les changements climatiques apportent de nouveaux défis. La hausse des températures entraîne une chaleur extrême qui peut nuire à la santé des olives et de leurs fruits. Les périodes de sécheresse sont de plus en plus longues et fréquentes, ce qui rend difficile la culture des olives en raison du manque d'eau en été. Les changements dans les précipitations peuvent perturber le rythme du cycle de végétation des oliviers, ce qui peut entraîner des résultats inégaux. Le réchauffement climatique augmente également le risque d'attaques de ravageurs et de maladies, ce qui peut entraîner des difficultés dans la production d'olives. Les températures élevées favorisent la reproduction de ravageurs comme la mouche de l'olivier, qui peuvent causer des dommages aux cultures. De tels changements menacent non seulement la stabilité économique de l'industrie oléicole en Istrie, mais également le mode de vie traditionnel des communautés locales. Il est donc important de prendre des mesures pour s'adapter au changement climatique et promouvoir la durabilité des pratiques agricoles afin de protéger l'environnement et d'assurer la durabilité à long terme de la production d'huile d'olive dans la région. La préservation des oliveraies et des techniques agricoles traditionnelles, ainsi que la recherche de nouvelles méthodes adaptées au changement climatique, sont essentielles pour assurer l'avenir de l'industrie oléicole en Istrie.

3. LA CUISINE D'ISTRIE ET SA CONNEXION AVEC LA MÉDITERRANÉE

La cuisine istrienne représente un mélange d'innovation et de tradition, et son authenticité attire les gourmands et les gourmets du monde entier. Les racines de la cuisine istrienne sont profondément enracinées et liées à la cuisine méditerranéenne. Au cœur de la cuisine istrienne se trouve une abondance d'ingrédients frais et locaux préparés simplement pour préserver leurs saveurs naturelles et leur valeur nutritionnelle. L'influence méditerranéenne se reflète dans l'utilisation de l'huile d'olive comme base de n'importe quel plat et l'enrichit également. Le poisson et les fruits de mer fraîchement pêchés sont préparés de différentes manières - de la simple grillade aux soupes de poisson et aux risottos. De plus, la cuisine istrienne propose des spécialités telles que les pâtes aux truffes, des plats qui combinent terre et mer dans une seule assiette. Les légumes, les épices et les herbes jouent un rôle clé dans la cuisine istrienne. Les plats traditionnels comme la *maneštra*, une soupe de légumes, et la *frittaja*, une omelette aux asperges sauvages, expriment le principe d'une préparation simple qui préserve les caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques des ingrédients. L'utilisation d'épices aromatiques telles que le laurier, le romarin et l'ail souligne en outre l'influence méditerranéenne sur la cuisine istrienne, contribuant à la richesse des saveurs spécifiques à la région. Outre le poisson, les légumes frais et les truffes, la viande occupe également une place importante dans la cuisine istrienne, avec un accent particulier sur les variétés autochtones telles que le *boškarin* d'Istrie (bovin), le bœuf et le prosciutto. Les plats préparés avec ce type de viande sont accompagnés de pain maison, d'olives et d'huile d'olive, qui reflètent la synergie entre tradition et tendances culinaires contemporaines. L'offre de desserts, qui comprend des beignets et petits beignet (*frite*), reflète la tradition des desserts méditerranéens, souvent servis avec des vins de dessert locaux. La cuisine istrienne est profondément enracinée dans la tradition méditerranéenne et représente une richesse de saveurs et de valeurs nutritionnelles, offrant une bonne expérience gastronomique qui satisfait tous les sens organoleptiques. Cette cuisine est une histoire culturelle qui tente de maintenir les influences historiques, sociales et économiques qui ont façonné l'identité de l'Istrie.

3.1. POISSON, CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER

La Méditerranée, en tant que grand centre de diversité biologique et de richesse en ressources marines, joue un rôle clé dans le façonnement de la scène culinaire de l'Istrie, notamment en ce qui concerne les poissons, les crabes et les fruits de mer. La proximité de la mer Adriatique, l'une des parties de la Méditerranée, donne à l'Istrie un accès à une abondance de poissons et de fruits de mer frais, qui sont la clé de sa cuisine. L'influence de la Méditerranée sur la cuisine istrienne se manifeste sous de nombreux aspects. Le climat méditerranéen permet le développement des espèces de poissons et de fruits de mer dans la région de l'Istrie. Les mois d'été chauds et les hivers doux créent des conditions idéales pour la culture et la chasse du poisson et d'autres fruits de mer, ce qui garantit un approvisionnement constant en ingrédients frais et de qualité. En outre, la culture culinaire méditerranéenne, basée sur des recettes simples et l'utilisation d'ingrédients frais, est profondément enracinée dans la cuisine istrienne. Les plats de poisson tels que les soupes de poissons, le *brudet* (bouillabaisse) de morue et divers fruits de mer marinés et cuits au four constituent souvent un élément indispensable du menu des restaurants d'Istrie et des foyers. De plus, la richesse du patrimoine méditerranéen fournit à l'Istrie une source d'inspiration pour créer de nouvelles recettes et techniques culinaires innovantes. Le mélange des saveurs traditionnelles d'Istrie avec l'influence méditerranéenne donne naissance à des plats uniques qui conquièrent les cœurs et les palais des amateurs de gastronomie du monde entier. La Méditerranée a une influence profonde et inestimable sur la cuisine istrienne, notamment en ce qui concerne les poissons, les crustacés et les fruits de mer, avec lesquels cette région continue de nourrir sa riche tradition gastronomique et son patrimoine.

3.2 LA PÊCHE EN ISTRIE AU FIL DES ANNÉES

Au cours de l'Antiquité, les civilisations gréco-romaines ont eu un impact profond et durable sur le développement de la pêche dans la région d'Istrie. En tant que grandes puissances maritimes et commerciales, la Grèce et Rome ont introduit des techniques de pêche avancées, la construction navale et la gestion des ressources, façonnant ainsi la pratique et la culture de la pêche en Istrie. Les colonies grecques et romaines situées sur les rives de la mer Adriatique servaient de centres de pêche et de commerce, où des techniques et des infrastructures de pêche avancées étaient développées. En construisant des ports, des établissements de pêche et des

routes commerciales, la Grèce et Rome ont également influencé la préparation des aliments et leurs habitudes alimentaires. Les produits de la pêche sont devenus une partie importante de l'alimentation et de la culture culinaire, laissant une marque profonde et durable sur la gastronomie de l'Istrie. Par conséquent, même si elles sont géographiquement éloignées, l'influence de la Grèce et de Rome sur la pêche en Istrie a été significative et a façonné le développement de la pêche dans la région, ce qui en fait un élément indispensable de l'histoire et de l'identité de l'Istrie. À l'époque romaine, les fermes piscicoles représentaient une partie importante de l'économie dans la partie nord de l'Istrie. Loron est un exemple d'une telle ferme piscicole. Bien que les détails spécifiques sur la méthode de pisciculture dans la ferme piscicole de Loron soient très rares, on peut conclure que certaines pratiques générales étaient courantes à l'époque romaine. Les Romains utilisaient souvent des étangs ou des bassins artificiels pour la pisciculture, ou des bassins. Ces étangs pourraient être remplis d'eau de mer ou d'eau douce, et le pisciculteur utiliserait des filets ou des clôtures pour contrôler le mouvement des poissons et assurer leur sécurité. Une alimentation régulière des poissons avec différents types d'aliments tels que du poisson, des algues ou d'autres ressources disponibles était essentielle pour stimuler la croissance et le développement des poissons. Le maintien de la qualité de l'eau et de la mer dans les fermes piscicoles était également d'une importance vitale. Cela comprendrait la vérification des niveaux d'oxygène, de la température de l'eau et l'élimination des débris pour garantir un environnement sain pour les poissons. Bien qu'il n'existe actuellement aucune information précise sur les méthodes de pisciculture dans la pisciculture de Loron, ces pratiques générales étaient probablement similaires à celles utilisées dans d'autres piscicultures à l'époque romaine.

Après la Seconde Guerre mondiale, l'Istrie est devenue le centre d'importants changements économiques, avec un accent particulier sur le secteur de la transformation du poisson. Dans ce contexte, les villes de Rovinj et Poreč se distinguent comme des centres industriels clés, caractérisés par l'activité de deux principales usines de transformation du poisson. Ces usines sont situées le long de la côte de la mer Adriatique et sont devenues des facteurs indispensables au développement économique de la région. Grâce à la transformation du poisson, Rovinj et Poreč sont devenues des centres de distribution clés pour les produits de la pêche, apportant une contribution significative à l'économie et à l'emploi locaux. D'une part, Rovinj, avec sa riche tradition de pêche, est devenue un symbole de la pêche sur la côte Adriatique. Son port de pêche pittoresque était le centre d'une intense activité de pêche, attirant les pêcheurs de toute la région. L'usine de transformation du poisson de Rovinj est devenue synonyme de produits

de la pêche de haute qualité et de processus de production technologiquement avancés. Actuellement sur le territoire de l'Istrie, un entrepreneur est actif dans la zone industrielle de *Višnjan*, qui s'occupe de la transformation et du commerce du poisson S.I.C. qui a une capacité de 1 500 tonnes de poisson congelé et de 60 tonnes de poisson frais, l'ensemble du système de transformation et de production est mis en œuvre selon des normes HACCP strictes et l'usine met en œuvre 2 normes internationales de sécurité et de qualité alimentaires ISO22000 et ISO9001[7]. Elle produit des anchois et des sardines salées et marinées, qui sont exportées vers le territoire de l'Union européenne. La pêche a toujours été un élément indispensable de la vie istrienne. La pêche n'est pas seulement une branche économique mais aussi un mode de vie profondément ancré dans l'identité de l'Istrie. Des générations se sont engagées dans la pêche, transmettant des connaissances et des compétences de génération en génération. Les méthodes de pêche traditionnelles telles que la pêche au filet et à l'hameçon étaient courantes dans le passé, tandis qu'aujourd'hui, des bateaux et des techniques de pêche modernisés sont progressivement utilisés. Malgré les changements, la pêche en Istrie conserve son importance pour l'économie et la culture locales. Les pêcheurs d'Istrie ont souvent été confrontés à des défis tels que les conditions météorologiques changeantes, les fluctuations économiques et les réglementations de la pêche. Malgré ces défis, les pêcheurs sont restés fidèles à leur vocation, essayant de préserver la tradition de la pêche tout en s'adaptant aux exigences modernes. Aujourd'hui, la pêche en Istrie représente un mélange de tradition et de modernité. Les produits locaux de la pêche sont souvent recherchés pour leur fraîcheur et leur qualité, attirant les touristes et les gastronomes du monde entier. Les communautés de pêcheurs d'Istrie travaillent activement à préserver les ressources marines et à promouvoir une pêche durable afin d'assurer la prospérité des générations futures.

Limska draga, également connue sous le nom de canal de Lim, est une zone importante pour la pisciculture et la conchyliculture en Istrie. Cette zone étroite mais profonde possède un sol fertile et, avec ses eaux peu profondes et protégées, elle est idéale pour la culture de divers organismes marins. La conchyliculture et la pisciculture dans cette zone ont une longue tradition et une importance économique significative pour la population locale. L'un des aspects clés de l'aquaculture à *Limska Draga* est la conchyliculture. Différents types de fruits de mer sont élevés ici, notamment des huîtres, des moules et des palourdes. Le processus d'élevage de palourdes implique généralement de placer des filets ou des supports spéciaux sur ou à proximité du fond du canal. Elles sont ensuite laissées a se développer naturellement, se

[7] Auteur inconnu: https://www.sic.hr/

nourrissant des micro-organismes présents dans l'eau. En ce qui concerne la pisciculture, *Limska draga* offre également des conditions favorables. Différents types de poissons, tels que le poisson blanc, le bar, la daurade et le mérou, sont élevés dans cette zone. La pisciculture implique généralement l'utilisation de cages flottantes ou de bassins situés dans un canal. Les poissons sont nourris régulièrement, les conditions de l'eau sont contrôlées pour garantir un environnement sain et leur croissance et leur développement sont surveillés. Outre leur importance économique, la conchyliculture et la pisciculture dans le canal de Lim présentent également des avantages écologiques. Cette forme d'aquaculture peut contribuer à préserver la biodiversité, car les poissons et les fruits de mer sont élevés de manière à minimiser l'impact négatif sur l'environnement. En outre, cette activité offre à la population locale la possibilité d'une activité économique durable, tout en préservant la tradition et l'identité de la région. Les fruits de mer sont cultivés dans le canal de Lim depuis des décennies, et les espèces les plus abondantes sont les huîtres et les moules. Le processus de culture des palourdes comprend :

1. ***Collecte des alevins*** : Le processus commence par la collecte des jeunes palourdes qui se reproduisent naturellement dans les canaux. Les jeunes palourdes sont collectées à l'aide de filets spéciaux ou de collecteurs placés dans l'eau.
2. ***Placement des palourdes*** : Les jeunes palourdes sont ensuite placées dans des filets ou sur des cordes immergées dans l'eau. Ces filets sont attachés à des plates-formes flottantes ou à des lignes ancrées au fond du canal.
3. ***Entretien et contrôle*** : Durant la croissance, les palourdes sont régulièrement contrôlées pour s'assurer de leur santé. La qualité de l'eau, la présence de prédateurs et la croissance des algues sont vérifiées. Des mesures sont également mises en œuvre pour protéger les coquillages des maladies et de la pollution.
4. ***Pureté de l'eau*** : La pureté de l'eau du canal de Lim garantit que les coquillages ont accès à un riche mélange de nutriments. Cela contribue à leur croissance rapide et à leur haute qualité
5. ***Valeur nutritionnelle*** : Les palourdes cultivées dans le canal de Lim sont connues pour leur haute valeur nutritionnelle, elles sont riches en protéines, vitamines et minéraux.

Le canal de Lim est également connu pour ses zones de reproduction de poissons, le plus souvent axés sur l'élevage de poissons comme la daurade et le bar. Le processus d'élevage de poissons comprend également plusieurs étapes :

1. ***Cages en filet*** : Les poissons sont élevés dans des cages en filet placées dans le canal. Ces cages permettent de contrôler les poissons tout en permettant également la circulation de l'eau et des nutriments.
2. ***Alimentation*** : Les poissons sont nourris avec des aliments spécialisés adaptés à leurs besoins. L'alimentation est soigneusement contrôlée pour garantir une croissance et une santé optimales. L'alimentation est soigneusement contrôlée pour assurer une croissance et une santé optimales des poissons.
3. ***Contrôle sanitaire*** : Des inspections régulières sont effectuées pour garantir que les poissons sont sains et exempts de maladies. La qualité de l'eau doit également être vérifiée régulièrement pour garantir que les conditions restent optimales.
4. ***Conditions naturelles*** : La qualité des poissons élevés dans le canal de Lim est élevée en raison des conditions naturelles qui simulent leur environnement naturel. Cela inclut l'eau propre et le flux naturel de nutriments.
5. ***Agriculture durable*** : les pratiques agricoles sont durables et respectueuses de l'environnement, minimisant l'impact sur l'environnement et garantissant un poisson de haute qualité pour le marché.

Les élevages du canal de Lim fonctionnent selon des normes écologiques élevées. Les pratiques agricoles durables comprennent l'utilisation minimale de produits chimiques et d'antibiotiques, la surveillance régulière de la qualité de l'eau et des conditions environnementales, ainsi que l'utilisation de méthodes naturelles pour maintenir la santé des coquillages et des poissons. L'agriculture durable contribue non seulement à l'économie locale, mais contribue également à préserver cet écosystème unique pour les générations futures. Le canal de Lim est un exemple de la façon dont l'activité économique peut être combinée avec succès à la préservation des ressources naturelles, en fournissant des produits de haute qualité avec un impact minimal sur l'environnement.

3.1.2. PRÉPARATION ET MISE EN CONSERVE DU POISSON

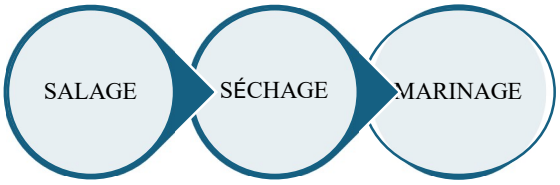
L'Istrie a une longue histoire en ce qui concerne la préservation de la nourriture, résultat de l'influence de différentes civilisations et de l'adaptation des ressources locales. Les méthodes de conservation des aliments développées dans cette région reflètent la riche tradition et la culture de l'Istrie. Les Romains ont apporté de nombreuses technologies et pratiques en Istrie, notamment des méthodes de conservation des aliments telles que le salage et le séchage du poisson. Le salage était particulièrement important pour la conservation des aliments lors de longs voyages et de campagnes militaires. La République de Venise a eu une grande influence sur l'Istrie au Moyen Âge et au début de la période moderne. Les marchands et les pêcheurs vénitiens ont apporté avec eux leurs propres techniques de conservation des aliments, notamment la marinade et le séchage du poisson. L'Istrie est riche en ressources naturelles telles que le sel et l'huile d'olive, qui sont des ingrédients clés des méthodes traditionnelles de conservation des aliments. Le sel est utilisé pour saler le poisson, tandis que l'huile d'olive est utilisée pour le marinage et la conservation. Malgré la modernisation et les changements technologiques, l'Istrie s'efforce de préserver sa riche tradition de conservation des aliments. Les communautés locales attachent une grande importance aux méthodes et recettes traditionnelles, promouvant leur patrimoine à travers divers festivals, expositions et programmes éducatifs. Méthodes traditionnelles de conservation du poisson :

1. **Salage :**
    1.1. Le salage est l'une des méthodes les plus anciennes de conservation du poisson en Istrie. Ce processus consiste à saupoudrer la graisse du poisson de sel, ce qui aide à éliminer l'humidité et empêche la croissance de micro-organismes.
    1.2. Le poisson est nettoyé et coupé en filets, puis saupoudré de sel et placé en couches dans des récipients en bois ou en métal. Après un certain temps, le poisson est transféré dans des conditions plus fraîches où il peut être conservé pendant des mois.
2. **Séchage :**
    2.1. Le séchage du poisson à l'air ou à la fumée est également une méthode de conservation traditionnelle. Le poisson séché a une longue durée de conservation et est utilisé dans diverses recettes.
    2.2. Le poisson est nettoyé, salé puis séché à l'air libre ou dans des séchoirs spécialement conçus. Le processus de séchage peut prendre plusieurs semaines, selon le type de poisson et les conditions météorologiques.

3. **Marinage :**

3.1. La marinade consiste à tremper le poisson dans une solution acide (généralement du vinaigre) qui permet de le conserver et de lui donner une saveur spécifique.

3.2. Le poisson est nettoyé, coupé en morceaux et immergé dans une solution de vinaigre, de sel et d'épices. Après quelques jours de marinage, le poisson est prêt à être consommé et peut se conserver plusieurs semaines.



La préparation du poisson en Istrie est également profondément ancrée dans la culture istrienne et dans chaque foyer. Certaines des préparations traditionnelles à base de poisson sont : Le grillage, une pratique profondément enracinée en Istrie. Cette méthode permet une préparation simple tout en conservant la saveur naturelle du poisson. Le poisson est nettoyé, salé et enduit d'huile d'olive avant la cuisson. Ensuite, il est grillé jusqu'à ce qu'il devienne croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur. Il est souvent servi avec une sauce à base d'huile d'olive, d'ail et de persil et d'une tranche de citron. Une autre méthode classique de préparation du poisson et des crabes en Istrie est ce qu'on appelle le *brodet* ou *brudet*. Cette sauce épaisse aux tomates, aux oignons et aux épices est enrichie de divers types de poissons ou de crustacés. La préparation du *brudet* consiste à cuire du poisson ou du crabe avec des ingrédients tels que les tomates, les oignons, l'ail, le persil et de l'huile d'olive. Parfois, du vin et diverses épices sont ajoutés, et le *brudet* est cuit lentement jusqu'à ce que les saveurs se mélangent parfaitement. Il est généralement servi avec de la polenta ou du pain. Une autre façon traditionnelle de cuire le poisson est le *poisson au court bouillon*, comme l'appellent les Istriens. Cette méthode de cuisson simple consiste à faire bouillir le poisson dans de l'eau avec l'ajout d'huile d'olive, de sel, de légumes et d'épices comme les feuilles de laurier et de l'ail. Le poisson bouilli est servi avec des pommes de terre avec de la bette et de l'huile d'olive, mais cela peut varier. De nos jours, l'Istrie reconnaît l'importance de préserver les ressources halieutiques et de promouvoir des pratiques de pêche durables. Les méthodes traditionnelles de préparation du poisson sont

combinées avec des techniques modernes de conservation des aliments pour garantir la qualité et la sécurité des aliments. La mise en conserve du poisson dans des conditions stériles, l'utilisation de réfrigérateurs et l'emballage sous vide sont de plus en plus courants, permettant une conservation plus longue et une plus grande sécurité alimentaire. Les communautés locales et les pêcheurs participent activement aux initiatives de conservation des écosystèmes marins, en promouvant des pratiques qui réduisent la surpêche et protègent les ressources marines pour les générations futures. L'éducation à la pêche durable et la promotion des produits de la pêche locaux sont des éléments clés des stratégies pour la préservation et la prospérité à long terme de la pêche en Istrie.

3.2. LES PÂTES

Les pâtes, ou comme les Istriens les appelleraient « *pašta* » (vient du mot italien pasta) font partie de la cuisine istrienne qui est enracinée depuis très longtemps dans le patrimoine culinaire istrien. Sa présence en Istrie, qui remonte à plusieurs siècles, témoigne des influences culturelles et historiques complexes qui façonnent la tradition alimentaire de cette région. Les pâtes sont devenues l'un des éléments clés du régime alimentaire istrien grâce à divers facteurs historiques, notamment la domination romaine et plus tard l'influence de Venise. Il est important de souligner que les pâtes ne sont pas seulement un aliment, mais un symbole qui reflète la complexité de la cuisine méditerranéenne. Dans la cuisine istrienne, les pâtes sont souvent utilisées et combinées avec des ingrédients locaux tels que des légumes, des fruits de mer, de la viande, en particulier de la viande de *Boškarin*, créant ainsi des plats connus pour leur simplicité. L'association des pâtes avec l'Istrie est donc le résultat du développement culturel et culinaire à long terme de la région. Grâce à son riche patrimoine gastronomique, l'Istrie continue de représenter la diversité de la cuisine méditerranéenne. L'Istrie est également connue pour ses pâtes traditionnelles telles que :

- Les *Pljukanci* sont un type de pâtes traditionnelles d'Istrie fabriquées à la main. Leur forme caractéristique ressemble à de petites bandes ondulées ou à de larges nouilles. Les *pljukanci* sont souvent servis avec diverses sauces à la viande, de l'huile et de la pancetta ou des légumes et sont populaires dans les tavernes d'Istrie.
- Les *Fuži* est aussi un type de pâtes istriennes. Elles sont façonnées à la main et ressemblent à des nouilles, mais avec des bords ondulés caractéristiques. Les *fuži* sont

traditionnellement servis avec des truffes, des asperges sauvages et des sauces à la viande, ce qui en fait un élément indispensable de la cuisine istrienne.

- Les *Posucita* sont plus petites et ont une texture plus fine. Elles sont souvent associées à des truffes, de la viande, des tomates, du fromage frais ou des sauces aux légumes.

En plus de ces types de pâtes, il en existe d'autres comme les raviolis et les gnocchis qui marquent l'influence de la Méditerranée sur la cuisine istrienne. Toutes ces pâtes représentent une partie importante de la cuisine istrienne et reflètent les saveurs et le style culinaire caractéristiques de cette région.

4. LES CHAMPIGNONS EN ISTRIE ET LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN

Les champignons, en tant que groupe d'organismes, jouent un rôle essentiel dans la nutrition partout dans le monde. Ils font partie intégrante du riche patrimoine gastronomique de la Méditerranée et de l'Istrie. Leur présence en cuisine n'est pas seulement culinaire, mais culturelle, écologique et économique. Historiquement, les champignons font partie intégrante de l'alimentation des communautés méditerranéennes et istriennes depuis des siècles. Leur utilisation remonte à un passé lointain, lorsque les peuples autochtones de la région utilisaient les espèces locales de champignons comme nourriture, mais aussi dans le cadre de la médecine traditionnelle. En outre, les champignons ont également eu une importance culturelle, apparaissant souvent dans le folklore, l'art et les pratiques religieuses, reflétant leur profond enracinement dans la culture et l'identité locales.

4.1 LE RÔLE DES CHAMPIGNONS DANS L'HISTOIRE

Durant l'Empire romain, les champignons étaient appréciés pour leurs propriétés gastronomiques et étaient souvent considérés comme un mets délicat. Les Romains aimaient particulièrement les champignons comme l'*Amanita caesarea* dit « champignon de César ». On pense que les empereurs romains appréciaient les champignons préparés de diverses manières, et les champignons faisaient partie des festins luxueux. Au Moyen Âge, les champignons jouaient également un rôle important dans l'alimentation des gens, notamment pendant le Carême, lorsque la consommation de viande était limitée. Les champignons constituaient une source importante de protéines et de nutriments. Les moines cultivaient souvent des champignons dans les jardins de leur monastère, les utilisant comme complément à leurs repas quotidiens. Les peuples autochtones d'Istrie et de la Méditerranée utilisaient également les champignons à des fins médicinales. La médecine traditionnelle incluait l'utilisation de champignons pour traiter diverses maladies, en raison de leurs propriétés antimicrobiennes et anti-inflammatoires. De plus, certains types de champignons étaient utilisés comme colorants naturels pour les tissus et la laine. En Istrie et en Méditerranée, les champignons occupaient une place importante dans le folklore et la mythologie locales. Dans de nombreuses cultures méditerranéennes, les champignons étaient associés aux légendes des fées et des esprits de la forêt. Il existe des histoires qui parlent des propriétés magiques des champignons, de la croyance selon laquelle ils portent chance ou malchance, selon le type et la manière dont ils ont été trouvés. Dans certaines régions d'Istrie, la cueillette des champignons est devenue un

rituel social impliquant des familles et des communautés entières. La récolte saisonnière des champignons n'est pas seulement une activité économique, mais aussi une opportunité de socialiser et de préserver les savoirs traditionnels. Les fêtes dédiées aux champignons, comme la « Fête de la truffe » à Motovun, témoignent de l'importance culturelle des champignons dans la région.

4.2. LES TRUFFES

Les truffes sont des champignons souterrains et représentent un délice gastronomique exceptionnel qui fascine les gourmets du monde entier depuis des siècles. Leur rareté et la complexité de leur goût et de leur arôme, ainsi que les conditions spécifiques requises pour leur croissance, en font l'un des aliments les plus recherchés et appréciés. L'Istrie est l'une des régions européennes les plus importantes pour la truffe. Cette région de la Croatie se distingue par la production de truffes de première qualité, grâce à la combinaison unique du climat méditerranéen et de la spécificité du sol. L'Istrie se caractérise par des vallées fertiles, des collines boisées et une combinaison de sols calcaires et argileux, ce qui en fait un habitat idéal pour la culture de la truffe, en particulier de la très prisée truffe blanche. Des hivers doux et des étés chauds, ainsi que des précipitations modérées, créent d'excellentes conditions pour une relation symbiotique entre les truffes et les racines des arbres, comme le chêne et le noisetier. Les documents historiques témoignent que les truffes sont appréciées en Istrie depuis l'Antiquité des Romains, qui les considéraient à la fois comme un mets délicat et un aphrodisiaque. Tout au long du Moyen Âge, la truffe conserve son prestige, mais avec la Renaissance elle connaît un véritable essor. Les truffes sont particulièrement appréciées dans la cuisine istrienne, elles sont utilisées dans divers plats, des pâtes aux desserts.[8] Aujourd'hui, l'Istrie n'est pas seulement célèbre pour la production de truffes, mais aussi pour ses nombreux festivals, marchés et visites culinaires qui attirent les amateurs de truffes du monde entier.

L'influence méditerranéenne est cruciale pour la culture de la truffe en Istrie. La richesse des différentes espèces végétales de la végétation méditerranéenne contribue à la biodiversité et à la qualité des sols, nécessaires au développement de la truffe. Les pratiques agricoles traditionnelles et les modes de vie durables qui caractérisent les communautés méditerranéennes contribuent également à préserver les habitats naturels de la truffe. « Karlić » est l'un des producteurs de truffes les plus célèbres et les plus respectés d'Istrie, devenus

[8] Tartufi u istarskoj kuhinji." TartufiIstra.hr, 2023.

synonymes de qualité et de tradition dans cette région.[9] La famille Karlić chasse les truffes depuis plusieurs générations et est connue pour sa passion pour ces précieux champignons.[10] Leur ferme offre aux visiteurs une expérience unique de chasse aux truffes avec l'aide de chiens spécialement dressés, ainsi que des dégustations et des visites pédagogiques qui permet à toutes les personnes intéressées de se rapprocher du monde de la truffe.[11] Leur passion pour les truffes n'a pas seulement abouti à une chasse réussie à ces délices, mais ils ont également transmis leurs connaissances, leur expérience et leur enthousiasme aux touristes. Organiser des excursions de chasse aux truffes avec leurs chiens dressés est devenu une expérience extrêmement populaire auprès des visiteurs des régions où poussent les truffes. Ces guides truffiers guident les visiteurs à travers forêts et champs, leur montrant les techniques de recherche et de découverte de la truffe. En plus d'avoir l'opportunité d'en apprendre davantage sur le processus de recherche des truffes, les visiteurs ont également la possibilité de découvrir la beauté de la nature et de la culture de la région où se trouvent les truffes. En plus d'offrir une authentique expérience de chasse aux truffes, les guides truffiers Karlić partagent souvent leurs connaissances de la gastronomie, du patrimoine culturel et de l'écologie de la truffe. De cette manière, les touristes peuvent non seulement vivre une expérience active dans la nature, mais aussi acquérir une compréhension et un respect plus profonds pour ce délice exceptionnel.

4.3 LES CÈPES

Les cèpes sont des champignons très prisés appartenant à l'espèce Boletus. Elles sont connues pour leur excellent goût et leur texture et constituent souvent un mets recherché par les amateurs de champignons. Ces champignons peuvent devenir assez gros, avec un chapeau dont le diamètre varie de 6 à 30 centimètres et peut peser 1 kg ou même plus. La couleur du capuchon peut varier du brun clair au brun foncé, tandis que la pointe est souvent blanche ou gris-blanc. Les cèpes se trouvent le plus souvent dans les forêts feuillues et mixtes, préférant les sols calcaires. La saison de cueillette des cèpes s'étend généralement de l'été à la fin de l'automne, en fonction des conditions météorologiques et de la situation géographique. Il est important d'être prudent lors de la collecte des cèpes et de vérifier que le champignon est bien comestible, car certaines cèpes vénéneuses peuvent être dangereuses à consommer. Ces champignons ont une histoire riche qui remonte profondément dans le passé. Au fil des siècles, elles ont été valorisées dans de nombreuses cultures du monde entier. Des documents historiques sur

[9] Karlić tartufi - Kvaliteta i tradicija u lovu na tartufe,
[10] "Karlić tartufi - Strast prema tartufima kroz generacije," intervju s članovima obitelji Karlić, lokalni mediji
[11] Iskustvo lova na tartufe s Karlić tartufima," turistički vodič Istre.

l’utilisation des cèpes peuvent être trouvés dans diverses civilisations anciennes, telles que romaine, grecque et égyptienne. Les Romains considéraient les cèpes comme un mets délicat et les utilisaient comme ingrédient important dans leur cuisine. De plus, les cèpes avaient leur place dans la médecine romaine, où elles étaient utilisées à diverses fins, notamment médicinales. Au Moyen Âge, les cèpes ont conservé leur réputation d'aliment apprécié et, avec le développement des techniques culinaires, elles sont devenues un ingrédient indispensable dans de nombreux plats. À la Renaissance, l’intérêt pour la cuisine et la gastronomie alimente encore davantage la popularité des cèpes. Aujourd’hui, les cèpes sont toujours prisées dans de nombreuses cuisines du monde entier. Leur riche saveur et leur texture en font un ingrédient préféré dans de nombreux plats, tandis que leur variété et leur disponibilité à certaines saisons en font un aliment de base recherché par les amateurs de champignons et les passionnés de cuisine.

4.4 LES CHANTERELLES

La chanterelle également connue sous le nom de champignon de César, est un champignon comestible qui pousse dans les forêts du monde entier. Caractéristiqué pour sa couleur jaune orangé ou jaune et son odeur agréable. Ce champignon a des folioles fines et charnues qui poussent vers le bas à partir du chapeau, qui est généralement de structure concave ou plus plate. Les chanterelles se trouvent souvent dans les forêts feuillues et mixtes et préfèrent les sols humides et humifères. Leur saison de croissance se situe généralement à la fin de l’été et à l’automne, lorsque l’humidité et les températures modérées contribuent à leur succès. Il est important de noter que les chanterelles entretiennent une relation symbiotique avec les arbres, ce qui signifie qu’elles développent des liens bénéfiques avec les racines des arbres, notamment avec l’hêtre et le chêne. En plus d’être savoureuses et attrayantes, elles sont également nutritives. Elles constituent une riche source de vitamines, de minéraux et d’antioxydants et sont faibles en calories, ce qui en fait un ingrédient populaire dans de nombreux plats. Parmi les amateurs de cuisine, elles sont souvent utilisées dans la préparation de soupes, sauces, pâtes et risottos, ajoutant une richesse de saveur et de texture. Les chanterelles sont également connues pour leurs propriétés curatives. Certaines recherches suggèrent que les composés présents dans la chanterelle pourraient avoir des propriétés antimicrobiennes et anti-inflammatoires et pourraient soutenir un système immunitaire sain. Bien que ces études n’en soient qu’à leurs débuts, elles confirment en outre la valeur de la chanterelle non seulement en tant que plaisir gastronomique, mais aussi en tant que médicament naturel potentiel. En bref,

ce sont des champignons doux et extraordinaires qui offrent de nombreux bienfaits. De leur rôle dans l'écosystème à leur rôle de partenaires symbiotiques des arbres, en passant par leur valeur nutritionnelle et leurs utilisations culinaires, jusqu'à leurs bienfaits potentiels pour la santé, les chanterelles sont un véritable cadeau de la nature. Il est important de noter que lors de la collecte de champignons, il faut être prudent et s'assurer de son identification, car il existe des types similaires de champignons qui peuvent être toxiques. Il est recommandé de consulter des cueilleurs expérimentés ou des experts en champignons avant d'utiliser des champignons dans les aliments.

5. LE PATRIMOINE MÉDITERRANÉEN EN ISTRIE EN PRODUCTION DE BOISSONS ALCOOLISÉES

Les vins d'Istrie représentent l'un des symboles les plus célèbres du patrimoine gastronomique et culturel de la région. L'histoire de la viticulture en Istrie remonte à plusieurs millénaires, à l'époque où les anciens Illyriens et Romains introduisirent pour la première fois la vigne dans cette région. Les Romains ont reconnu le potentiel de l'Istrie pour la production de vins de qualité supérieure et ont introduit des techniques avancées de viticulture et de vinification qui se sont poursuivies au fil des siècles. Au Moyen Âge, la viticulture s'épanouit sous l'influence des monastères bénédictins qui cultivaient la vigne et produisaient du vin à des fins liturgiques et quotidiennes. Le développement moderne de la viticulture istrienne a commencé à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle, lorsque les vignerons locaux ont commencé à adopter des méthodes modernes de production de vin et à améliorer la qualité de leurs produits. Aujourd'hui, l'Istrie offre une richesse de variétés de vins qui préservent la richesse de son sol et de son climat. La région est particulièrement réputée pour ses cépages autochtones qui produisent des vins uniques reconnus et appréciés sur la scène internationale. Comme déjà mentionné dans l'introduction, l'influence de la Méditerranée sur l'Istrie dure depuis des siècles, et les traditions et techniques de production de vin et d'autres boissons alcoolisées se transmettent de génération en génération. Cette histoire est visible dans la variété et la qualité des boissons alcoolisées reconnues et appréciées dans le monde entier. La viticulture et la production de brandy constituent une partie importante de l'économie et de la culture istrienne, invitant les gens avec leur terre et leur histoire. Outre les facteurs historiques, la culture méditerranéenne de la consommation et du plaisir de la nourriture a également une grande influence sur la gastronomie istrienne. Comme déjà mentionné, le régime méditerranéen, à base d'ingrédients frais et de saison, d'huile d'olive et de vin, s'intègre parfaitement dans le mode de vie en Istrie. Cette façon de manger est non seulement plus saine, mais souligne également l'importance de la qualité et du goût, éléments clés de la production de boissons alcoolisées de qualité supérieure. Parmi les cépages istriens les plus importants figurent la *Malvazija*, le *Teran* et le *Muškat Momjanski*. La *Malvazija* est un vin blanc d'Istrie caractérisé par sa fraîcheur, des arômes fruités et sa minéralité. Le *Teran* est un vin rouge sec, connu pour sa couleur riche, son corps ample et ses notes de fruits rouges et d'épices. Le *Muškat Momjanski* est un vin de dessert aromatique qui séduit par sa douceur et son parfum intense.

Les vins d'Istrie ne sont pas seulement le résultat de conditions favorables, mais aussi du dévouement et de la passion des vignerons locaux qui travaillent en permanence pour préserver la tradition et améliorer la qualité de leurs produits. De nombreux viticulteurs istriens adoptent des méthodes de culture écologiques et biodynamiques, qui mettent davantage l'accent sur le lien avec la nature et la préservation de l'environnement. En plus d'une riche offre de vins, l'Istrie offre également de nombreuses routes des vins et caves que les visiteurs peuvent explorer. Les routes des vins d'Istrie offrent une occasion unique de déguster des vins de qualité supérieure, de découvrir le processus de production et de profiter des magnifiques paysages et de l'hospitalité des vignerons locaux. Ci-après, certaines variétés de vin d'Istrie sont décrites en détail, ce qui fait de l'Istrie l'une des régions viticoles les plus célèbres d'Europe.

5.1 LA CULTURE DU VIN EN ISTRIE

L'oenologie, en tant que fondement du patrimoine istrien, joue un rôle clé dans la production istrienne de boissons alcoolisées, ce qui en fait le fondement du riche patrimoine gastronomique local. L'Istrie est connue pour ses cépages autochtones adaptés aux conditions climatiques spécifiques de la région, ce qui permet d'obtenir un vin de haute qualité avec un caractère et un goût uniques. Géographiquement, l'Istrie occupe une position extrêmement favorable pour la culture de la vigne, qui y était importée de Grèce dans l'Antiquité.[12] Le développement de la viticulture en Istrie a commencé à l'époque romaine. Les Romains ont également laissé une profonde impression sur la viticulture istrienne, comme en témoignent les vestiges de villas romaines avec vignobles et caves, ce qui montre que le vin était également extrêmement important, comme c'est le cas aujourd'hui avec l'huile d'olive. Les vins d'Istrie, tels que Malvazija et Teran, ont une longue histoire et sont reconnus au niveau international.

5.2. LES TYPES DE VINS D'ISTRIE

Les vins d'Istrie, comme le Malvazija et le Teran, ont une longue histoire et sont reconnus au niveau international.[13] La *Malvazija* d'Istrie est l'un des cépages autochtones cultivés en Istrie, qui est devenu un symbole de la viticulture istrienne. Ce vin blanc est connu pour son goût doux et ses arômes riches. La Malvazija d'Istrie a un goût frais, les saveurs typiques incluent des notes d'agrumes, de pomme et de pêche. La *Malvazija* est souvent décrite comme un vin facile à boire. Il existe plusieurs types de Malvazija d'Istrie, selon la méthode de production et

[12] Đordano Peršurić, Istarska enciklopedija, 2005.
[13] Vina Istre: Tradicija i inovacija." Vinologija.hr, 2022

l'origine des raisins. Il existe de la Malvazija au goût frais et fruité et des plus complexes et matures qui ont subi un vieillissement prolongé sur levures et sous bois.

Le *Teran* est un vin rouge réputé aux notes fruitées et à la légère astringence, c'est aussi l'un des cépages authentiques du vignoble istrien. Teran entretient un lien étroit entre les terreurs istriennes et méditerranéennes. Outre le *Teran*, il existe le *Borgonja*, un cépage caractérisé par de nombreux arômes de fruits rouges, et le *Refošk*, originaire des zones vénitiennes et répandu jusqu'en Istrie. Le *Refošk* est connu pour sa couleur violet foncé et ses notes épicées au goût. Les vins d'Istrie sont également souvent complétés par des cépages tels que le Merlot et le Cabernet Sauvignon, bien qu'ils soient un type de vin français, ils ont eu une grande influence sur la vinification en Istrie et dans le reste de la Croatie. Tous ces cépages sont cultivés dans un climat méditerranéen (beaucoup de journées ensoleillées et hivers doux) et forment des vins qui reflètent le terroir caractéristique de l'Istrie et son lien avec la zone méditerranéenne.
Un autre vin istrien très célèbre est le *Muškat*. Le *Muškat* est l'un des vins les plus célèbres d'Istrie. Il a un goût sucré et des arômes riches et est utilisé comme vin de dessert en raison de sa riche douceur. Le raisin Muškat est originaire de la Méditerranée et possède une longue tradition de culture. Ce cépage est connu pour ses arômes intenses rappelant les fleurs, le miel, les agrumes et l'abricot. Le *Muškat Momjanski* est spécifique à l'Istrie, notamment en raison du climat, du microclimat et du sol de la région de Momjan, qui lui confère ces caractéristiques spécifiques. Ce vin de dessert est profondément enraciné dans la culture viticole méditerranéenne. Tout au long de l'histoire, ce cépage était très apprécié des anciens Grecs et Romains, qui se sont répandus dans leurs empires. En Istrie, la tradition de la culture de ce vin de dessert dure depuis des siècles et les vignerons tentent de préserver au maximum son patrimoine grâce à la production de vins de haute qualité.

5.2.1. LA MALVAZIJA

Le Malvazija d'Istrie est un cépage blanc présent en Istrie depuis l'Antiquité, il n'a pris la première place parmi les cépages viticoles qu'au cours des cent dernières années. Au cours de cette période, la Malvazija a supplanté les cépages noirs tels que le Teran et le Refošk, qui à la fin du siècle dernier étaient trois fois plus répandus que les vins blancs.[14]
L'histoire de la Malvazija d'Istrie remonte à loin. Bien que l'on ait longtemps cru que la Malvazija avait été importée de Grèce grâce aux Vénitiens, la recherche scientifique a réfuté

[14] 2023, Vinopedia https://vinopedia.hr/malvazija-istarska-bijela/

cette affirmation. Basé sur une analyse ADN, il a été établi que la Malvazija d'Istrie n'a aucun lien familial avec des variétés grecques, confirmant ainsi qu'il s'agit d'une culture autochtone d'Istrie.[15] La Malvazija prospère dans des conditions spécifiques du sol et du climat d'Istrie. Une croissance luxuriante, une fertilité moyenne à grande régulière, la résistance aux maladies fongiques et la qualité du vin produit à partir de ses raisins ont contribué à sa popularité[16]. Au fil des siècles, les vignerons ont perfectionné les techniques viticoles afin d'extraire les meilleures caractéristiques de ce cépage. La couleur du vin peut varier du jaune paille au jaune doré, en fonction du processus technologique de transformation et de soins.[17] La Malvazija istrienne est également connue pour sa fraîcheur, son corps léger et ses arômes prononcés. Dans le verre, la Malvazija a généralement une couleur jaune doré, souvent avec des reflets verdâtres. L'odeur variétale de la jeune Malvazija rappelle celle d'une fleur d'acacia.[18] Elle est seche en bouche, avec une fraîcheur prononcée et une légère acidité, tandis que son goût rappelle souvent celui des fruits jaunes mûrs.

La Malvazija est un vin très polyvalent qui se marie bien avec différents plats, notamment avec la cuisine méditerranéenne. Il est idéal pour accompagner les fruits de mer, les viandes blanches, les légumes et les fromages. De plus, la Malvazija est parfaite pour l'apéritif, mais aussi en accompagnement d'entrées légères et de charcuteries.

5.2.2. LE TÉRAN

Le *Teran* est un cépage noir profondément enraciné dans la tradition viticole de l'Istrie. En 1880, ce cépage dominait les vignobles d'Istrie, occupant jusqu'à 90 % de la superficie. Le Teran apparaît en plusieurs variétés, dont les plus connues sont celles à petits et gros grains, et la variété à tiges rouges et vertes sur la baie. Cette variété se distingue par ses caractéristiques, comme ses grosses grappes pesant de 150 à 300 grammes. Les baies sont de couleur bleu foncé, de taille moyenne à grande, en forme d'œuf et ont une peau plus épaisse, sous laquelle se cache la chair rougeâtre. Le Teran est connu pour sa croissance forte et luxuriante, mais il est sujet à la mue. La qualité des raisins dépend de la localisation du vignoble et de l'année de culture. Les meilleurs résultats sont obtenus dans le centre de l'Istrie et sur les sols rouges du nord-ouest de

[15] 2023, Vinopedia https://vinopedia.hr/malvazija-istarska-bijela/
[16] 2023, Vinopedia https://vinopedia.hr/malvazija-istarska-bijela/
[17] 2023, Vinopedia https://vinopedia.hr/malvazija-istarska-bijela/
[18] 2023, Vinopedia https://vinopedia.hr/malvazija-istarska-bijela/

l'Istrie. Il est reconnu pour sa qualité et sa variété, selon la localisation du vignoble et la technologie de production.

Certains des meilleurs Teran des vignobles de Motovun, connus pour leurs conditions spécifiques et leurs terroirs idéaux pour la culture de ce cépage. Le développement du Teran passe par plusieurs étapes, commençant par le début de la végétation en avril, la floraison en juin, la maturation des baies en août et la pleine maturité début octobre. Malgré sa maturation tardive, il est sensible aux gelées printanières et aux maladies fongiques. Le vin produit à partir du Teran a une teneur en alcool moyennement forte à forte, avec un pourcentage élevé d'acides et une certaine note astringente qui correspond à l'extrait élevé. Il se caractérise par une couleur rouge intense, un léger arôme de marasque et de framboise et un goût caractéristique. Après un vieillissement en fûts de bois, ce vin atteint douceur, plénitude et harmonie gustative. Le Teran se marie bien avec divers plats, notamment avec les plats de viande comme l'agneau, le bœuf ou le gibier. Il accompagne également parfaitement les fromages comme les fromages à pâte dure et affinés. De plus, le Teran peut être un excellent complément aux plats à base de truffes, caractéristiques de la cuisine istrienne.

5.2.3. LE MUŠKAT

Le *Muškat* est l'un des cépages les plus anciens au monde et son histoire remonte à des milliers d'années. Les premières mentions de muscat se trouvent dans l'Égypte ancienne, où ce cépage était très apprécié. Le muscat était également connu des anciens Grecs et Romains, qui le répandirent dans leurs empires.

On pense que le muscat blanc a été introduit ici par des paysans de la région italienne du Frioul vers 1200[19]. En raison de son caractère aromatique et de son adaptabilité aux différentes conditions climatiques, le muscat est rapidement devenu populaire dans tout le bassin méditerranéen. Le muscat s'est répandu du Moyen-Orient à la Grèce et à Rome, puis à d'autres régions d'Europe. Au Moyen Âge, le muscat était très apprécié dans le sud de l'Europe, notamment en Italie, en Espagne et en France. Les Italiens ont développé plusieurs variétés de Muscat, comme le Muscat Blanc à Petits Grains et le Muscat d'Alexandrie, qui sont devenus les cépages de base pour la production de vins de qualité. L'arrivée de Mascate en Istrie peut être liée aux routes commerciales et à la colonisation par les Romains. À l'époque romaine,

[19] Muškat Momjanski-vinski biser Istre, coloursofistra.com, 2024.

l'Istrie était une région viticole importante, et les Romains ont apporté avec eux des pratiques viticoles et des cépages, dont le muscat. Le développement de la viticulture en Istrie s'est poursuivi même après la chute de l'Empire romain et le Muscat est resté populaire parmi les vignobles locaux. En Istrie, le *Muškat* s'est avéré être une variété très adaptable car elle s'adapte bien au climat local et aux conditions pédologiques. Le Muškat est cultivé en Istrie depuis des siècles et les vignerons locaux ont développé plusieurs styles et variétés spécifiques de ce vin. Les plus célèbres d'entre eux sont *Muškat Momjanski* et *Muškat Ruža*, devenus synonymes de vins aromatiques de haute qualité d'Istrie.

5.2.4. LE MUŠKAT DE MOMJAN

Bien que le vin blanc de muscat soit traditionnellement cultivé dans une plus ou moins grande mesure dans diverses régions d'Istrie, Momjan est connue depuis longtemps comme une région typique pour la culture de ce vin. *Momjanski Muškat* est un cépage autochtone cultivé dans le nord-ouest de l'Istrie, en particulier autour de Momjan. Momjan est une petite ville proche de la frontière italienne, connue pour ses vignobles et sa longue tradition viticole. Les conditions climatiques et pédologiques spécifiques de cette région rendent le Muškat de Momjan unique et très apprécié. Il est produit sous différents types, notamment des vins secs, demi-secs, doux et de dessert. Quel que soit le style, les vins Muškat de Momjan sont toujours reconnaissables par leur arôme et leur complexité prononcées.

- ***Muškat sec et demi-sec*** : Ces vins sont frais et légers, aux arômes prononcés de fruits et de fleurs. Idéal pour l'apéritif ou en combinaison avec des plats plus légers et des salades.
- ***Muškat sucré et Muškat à dessert*** : Le Muškat sucré de Momjan a un goût plus riche et plus ample, souvent avec des notes de miel, de fruits secs et d'épices. Ces vins accompagnent parfaitement les desserts, notamment ceux à base de fruits et les desserts crémeux.

Le *Muškat de Momjan* est reconnu comme l'un des vins de la meilleure qualité de la région. Grâce à son caractère unique et à sa haute qualité, ce vin a remporté de nombreux prix lors de concours de vins nationaux et internationaux. Les vignerons de Momjan préservent fièrement la tradition de production de ce vin, tout en adoptant des techniques viticoles modernes afin de maintenir et d'améliorer sa qualité.

5.3. AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES

La région méditerranéenne de la Croatie est connue pour sa variété de boissons alcoolisées produites à partir d'herbes, de fruits et d'épices locales. Grâce à ses conditions climatiques et géographiques favorables, la Méditerranée permet la culture de nombreuses espèces végétales utilisées dans la fabrication de boissons. Faisant justement partie de la Méditerranée, l'Istrie partage des traditions et a adapté de nombreuses recettes en utilisant des ingrédients et des techniques locales. Les eaux-de-vie telles que la *Biska* et la *Travarica* sont produites à partir de plantes et de fruits autochtones, ce qui en fait des représentants authentiques de la culture gastronomique méditerranéenne. Le *Teranino* est une boisson sucrée alcoolisée célèbre et spécifique à l'Istrie. Cela reflète la préférence méditerranéenne pour les vins de liqueur populaires dans toute la région. L'*Amaro* et la *Mastika* révèlent l'influence de la culture italienne et grecque sur la tradition de la boisson istrienne. La *Mastika* est une boisson alcoolisée aromatisée à la résine du lentisque. L'origine de cette boisson vient plus précisément de Grèce, mais elle est également produite dans d'autres régions de la Méditerranée, notamment en Istrie. Tandis que l'*Amaro* est une célèbre liqueur italienne aux herbes utilisée comme digestif. La région d'Istrie, connue pour avoir une très forte influence italienne, propose diverses variantes de cette boisson, qui incluent des herbes et des ingrédients locaux. Grâce à l'utilisation d'ingrédients locaux et de techniques de production traditionnelles, ces boissons reflètent l'identité méditerranéenne et contribuent à la préservation du patrimoine culturel de l'Istrie. L'importance des boissons locales en Istrie remonte à leur rôle dans les coutumes sociales et les célébrations. L'eau-de-vie par exemple n'est pas seulement une boisson mais aussi un symbole d'hospitalité et d'amitié. Traditionnellement, elle est offerte aux invités en signe de bienvenue, et sa préparation rassemble souvent les familles et les communautés au sein d'une même famille, ce qui renforce encore les liens sociaux.

Outre son importance culturelle, la production de boissons alcoolisées a également un impact économique sur la région. De nombreuses boissons alcoolisées familiales ont également un impact économique sur la région. De nombreuses exploitations familiales en Istrie se reflètent précisément dans la production et la vente de ces boissons. Les touristes du monde entier viennent déguster d'authentiques spécialités istriennes, ce qui stimule le tourisme et l'économie locale. Un accent particulier doit être mis sur l'aspect écologique de la production. De nombreux producteurs d'Istrie utilisent des méthodes de culture et de production écologiques, protégeant ainsi l'environnement et promouvant la durabilité. Cette pratique garantit non seulement la haute qualité de la boisson, mais préserve également les ressources naturelles pour

les générations futures. Les boissons alcoolisées méditerranéennes d'Istrie représentent un mélange parfait de tradition, de culture et de nature. À travers leur production et leur consommation, la riche histoire et le patrimoine de la région se reflètent, tout en encourageant simultanément le développement économique et la préservation de l'environnement.. Ces boissons ne sont pas seulement un délice gastronomique mais aussi un symbole du mode de vie méditerranéen, où la simplicité, la convivialité et le lien avec la nature sont valorisés.

CONCLUSION

La gastronomie istrienne est une sorte de mosaïque culinaire qui reflète une histoire riche, des influences culturelles diverses et une proximité avec la Méditerranée. L'influence méditerranéenne sur la gastronomie istrienne est profondément enracinée, déterminant non seulement les types d'aliments utilisés, mais aussi les méthodes de cuisson, la philosophie alimentaire et les coutumes culturelles liées à l'alimentation, ce qui prouve l'exactitude de l'hypothèse. Depuis l'Antiquité, l'Istrie est le carrefour des routes commerciales et culturelles. Les Grecs, les Romains, les Byzantins, les Vénitiens et d'autres peuples ont laissé leur marque sur cette péninsule, apportant avec eux de nouveaux aliments, épices et techniques culinaires. Les Romains, par exemple, ont introduit la viticulture et l'oléiculture, qui sont devenues des branches clés de l'économie et de la gastronomie istriennes. Sous le règne de la République de Venise, diverses techniques de pêche ont été développées en Istrie, et le poisson et les fruits de mer étaient de plus en plus utilisés dans l'alimentation, ce qui a encore enrichi la cuisine locale. L'une des influences les plus évidentes de la Méditerranée sur la gastronomie istrienne se manifeste dans le choix des aliments. L'huile d'olive, le poisson, les fruits de mer, les légumes frais, les herbes comme le romarin, le basilic et les agrumes constituent la base de la cuisine istrienne. L'huile d'olive, produite en Istrie depuis des siècles, est aujourd'hui reconnue comme l'une des meilleures au monde. Sa haute qualité est le résultat du climat méditerranéen, qui favorise la culture de l'olive, ainsi que des méthodes de production traditionnelles transmises de génération en génération. Le régime méditerranéen n'est pas seulement une façon de manger, mais aussi un mode de vie. L'accent est mis sur les ingrédients frais, de saison et locaux, la préparation simple et le plaisir des repas en compagnie de la famille et des amis. Cette philosophie alimentaire est profondément ancrée dans la culture istrienne. Les repas traditionnels d'Istrie sont souvent longs, avec une atmosphère détendue et un accent sur la socialisation. Par exemple, un déjeuner typiquement istrien peut comprendre plusieurs plats, en commençant par des entrées comme le prosciutto et le fromage, en passant par les plats principaux à base de poisson ou de viande frais, jusqu'aux desserts comme les beignets, les *kroštule* ou les fruits. L'influence méditerranéenne sur la gastronomie istrienne est également visible dans de nombreux festivals et événements gastronomiques qui ont lieu tout au long de l'année. Ces événements célèbrent les aliments locaux et les recettes traditionnelles, attirant des visiteurs du monde entier. Les festivals de l'huile d'olive, des truffes, du vin et des produits permettent aux visiteurs de découvrir les saveurs authentiques de l'Istrie et de comprendre

l'importance de la Méditerranée dans l'élaboration de la cuisine locale. La truffe d'Istrie est un autre cadeau du climat méditerranéen et est devenue un délice mondialement reconnaissable. La chasse aux truffes, pratiquée traditionnellement avec l'aide de chiens spécialement dressés, représente un lien unique entre l'homme et la nature. Ce champignon précieux est utilisé dans de nombreux plats istriens, leur ajoutant un goût spécial et luxueux.

Si l'Istrie préserve la fierté de sa tradition gastronomique, elle embrasse également les tendances et innovations modernes. Les jeunes chefs et vignerons expérimentent des recettes traditionnelles et créent de nouveaux plats alliant le meilleur de l'ancien et du nouveau. Cette approche dynamique permet à la cuisine istrienne de rester pertinente et attrayante dans le monde moderne, tout en préservant son authenticité et son lien avec la Méditerranée. L'influence de la Méditerranée sur la gastronomie istrienne s'est avérée profonde et complète, imprégnant tous les aspects de la cuisine locale, du choix des ingrédients et des méthodes de préparation aux coutumes culturelles et au mode de vie. La manière méditerranéenne de manger, qui met l'accent sur la fraîcheur, la simplicité et la convivialité, s'intègre parfaitement dans l'esprit et le mode de vie de l'Istrie. De cette symbiose résulte une gastronomie riche, diversifiée et extrêmement attractive, tant pour la population locale que pour les visiteurs. Alors que l'Istrie continue de développer sa scène gastronomique, l'influence méditerranéenne restera sûrement un élément clé, source d'inspiration et de base pour les générations futures de chefs, de vignerons et de gourmands. Grâce à la préservation et à l'innovation, la gastronomie istrienne continuera à briller comme l'une des expressions les plus excellentes du patrimoine culinaire méditerranéen.

BIBLIOGRAPHIE

Sites Internet:

Brown, Michael. 'Key Ingredients of Mediterranean Cuisine.' Culinary Health Journal, 2019. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780123742285000263

Doe, Jane. 'Historical Evolution of Mediterranean Cuisine.' Historical Food Review, 2020 https://medies.net/wp-content/uploads/2022/02/English-layout-preview.pdf

Tartufi u istarskoj kuhinji." TartufiIstra.hr, 2023. https://www.tartufi-istra.com/

Dubravka Samaržija ; Zavod za mljekarstvo, Agronomski fakultet, Svetošimunska 25, 10000 Zagreb, Neven Antunac https://hrcak.srce.hr/1777

Institut za poljoprivredu i turizam 04. Kolovoza 2020. HTTP://WWW.IPTPO.HR/INDEX.PHP?OPTION=COM_CONTENT&VIEW=ARTICLE&ID=746:GLJIVE&CATID=87&ITEMID=605&LANG=HR

Istra: "Gourmet" https://www.istra.hr/hr/gourmet/top-5-pica-iz-istre-koja-ce-vas-ugrijati

Istarsko maslinovo ulje: Povijest i kvaliteta." Maslinarstvo.hr, 2023 HTTPS://POLJOPRIVREDA.GOV.HR/VIJESTI/ZASTICENO-EKSTRA-DJEVICANSKO-MASLINOVO-ULJE-ISTRA-NA-EU-RAZINI/1271

Istrapedia, Istarska internestka enciklopedija: "Rakija, istarska" https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/887/rakija-istarska

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva. 03.08.2021. https://poljoprivreda.gov.hr/vinogradarstvo-i-vinarstvo/193

"Muškat momjanski postao 18. hrvatsko vino sa zaštitom oznakom izvornosti u EU" HTTPS://POLJOPRIVREDA.GOV.HR/VIJESTI/MUSKAT-MOMJANSKI-POSTAO-18-HRVATSKO-VINO-SA-ZASTICENOM-OZNAKOM-IZVORNOSTI-U-EU/4792 Objavljeno: 03.08.2021.

"Povijest maslinarstva u Istri" Autor: Ratko Radošević- https://www.glasistre.hr/istra/2022/12/04/tradicija-cuvenog-istarskog-ulja-proteze-se-kroz-dva-milenija-na-pocetku-prvog-svjetskog-rata-u-ist-833521

Rober Burisić, 02.04.2024, "Najvažnije nalazište na Poreštini" https://www.glasistre.hr/istra/2024/04/01/-loron-ili-lorun-najveca-radionica-amfora-u-rimskom-carstvu-u-predgradu-poreca-924871

https://www.sic.hr/ autor nepoznat

Smith, John. 'The Influence of Mediterranean Cuisine on Regional Gastronomies.' Journal of Culinary Studies, 2022. https://www.researchgate.net/publication/375925343_Gastronomic_evolution_A_review_of_traditional_and_contemporary_Food_Culture

Vina Istre: Tradicija i inovacija." Vinologija.hr, 2022 https://poljoprivreda.gov.hr/vinogradarstvo-i-vinarstvo/193

Vinopedia, 2023. https://vinopedia.hr/malvazija-istarska-bijela/

Više o Buzetu i tartufima na https://www.regionalexpress.hr/site/more/kua-tartufa-u-buzetu, (pristupljeno 20.07.2024)

Travaux scientifiques:

Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč Članovi Udruge Vino Momilianum, (2024.) Momjan „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/na_razini_EU/Specifikacija_proizvoda_Muskat_momjanski.pdf

Livres:

Franconeri S. ″Il cucchiaio azzurro″, (La bibbia della cucina di pesce), 2017. godine, Firenze, Italija.

Pozarić Barbara i Adriano ″Njegovo veličanstvo Tartuf″, ožujak 2016. Opatija

Centro di ricerche storiche di Rovigno " Istria nel tempo 1" (Manueale di storia regionale dell'Istria con riferimenti alla citta´di Fiume), 2006. Rovinj

Centro di ricerche storiche di Rovigno " Istria nel tempo 2" (Manueale di storia regionale dell'Istria con riferimenti alla citta´di Fiume), 2006. Rovinj

LISTE DES PHOTOGRAPHIES

Photo 1:.....11
https://blog.coloursofistria.com/wp-content/uploads/2014/05/Brtonigla-4-zemlje-4-vina.jpg
consulté le : 11juin 2024

Photo 2:.....13
https://cdn2.cloud-hub.eu/MediaServer/Photos/Download/478904?Format=5&v=01.04.2024%2020:01:20
consulté le 11 juin 2024

Photo 3:.....15
https://www.niranaliza.hr/wp-content/uploads/2020/09/Flos-Olei-900-2020.jpg

consulté le 11 juin 2024