

■ Cognac fête ses jumelages jusqu'à jeudi ■ A cette occasion, Charente Libre est partie à la découverte des spécialités gastronomiques des jumelles ■ Et vous, ça vous tente d'y goûter ?

# Villes jumelles... et gourmandes

Julia MOTHU  
cl.cognac@charentelibre.fr

**P**our la première fois, Cognac célèbre ses villes jumelles. Jusqu'à jeudi, de nombreuses animations gratuites et ouvertes au public se déroulent dans le centre-ville pour faire découvrir aux Cognaçais la culture des neuf villes jumelles (1). Les festivités ont débuté vendredi dernier, lors d'un marché nocturne sur les quais. L'occasion pour les amateurs de gastronomie de savourer les mets fétiches de Königswinter, Valdepeñas, Boala et Tovuz. *Charente Libre* en profite pour faire le tour de spécialités gastronomiques de chacune d'entre elles.

## 1 Les patates façon Königswinter

A Königswinter, la population raffole du kartoffelpuffer. Ce mot barbare désigne une préparation à base de pommes de terre frites à la poêle, accompagnées de lamelles d'oignons ou d'œufs, suivant les préférences de chacun. Si la recette rappelle les célèbres galettes de pommes de terre polonaises, sa curieuse garniture à base de compote de pommes en fait un plat unique en son genre. Ce mets est particulièrement apprécié par les enfants.



## 2 Queso de Valdepeñas

Les Espagnols aussi sont fous de fromage. C'est d'ailleurs dans la région de Castilla-La Mancha, communauté autonome où l'on trouve la ville jumelle Valdepeñas, qu'est fabriqué le fromage (queso) manchego. Certainement le plus populaire des fromages espagnols. Fait avec du lait de brebis de la région, sa pâte dure et sèche, parfois piquante, n'en est pas moins fondante en bouche. On le déguste généralement avec de la pâte de



Certaines spécialités des villes jumelles, comme celle de Königswinter, étaient proposées lors du marché nocturne vendredi, puis au marché couvert ce week-end.

Photo J. M.

coing, mais il est aussi très apprécié avec des tomates séchées servies en tapas.

## 3 Boala, boule de mil ou de maïs

A Boala, petite ville située à l'est du Burkina Faso, le tô est un mets incontournable. A tel point qu'il est devenu le plat national du pays. Les Burkinabés le consomment quotidiennement. Cuisiné à base de farine de mil, de maïs ou de sorgho bouillie dans de l'eau jusqu'à la formation d'une pâte, on le sert sous forme de boule, souvent accompagnée d'une sauce gluante aux plantes tropicales comme le gombo.

## 4 Tovuz célèbre la grenade

Un vin de grenade ? Oui, ça existe. C'est d'ailleurs la boisson phare de Tovuz, la ville jumelle située au nord-ouest de l'Azerbaïdjan. Sa production avoisine le million de litres par an. On l'obtient grâce à l'extraction du jus de grenade que l'on fait macérer pendant 24 jours,



jusqu'à sa fermentation. Reconnu pour ses vertus antioxydantes et anticancérigènes, ce vin est souvent dégusté avec des fruits secs.

## 5 Denison raffole de chili con carne

Si vous passez à Denison, une petite ville du Texas à la frontière de l'Oklahoma, vous découvrirez que les burgers et les côtes de bœufs sont très populaires. Pourtant, et contrairement aux idées reçues, c'est bien le chili con carne qui incarne la spécialité texane par excellence. On la trouve dans presque tous les restaurants. Il se prépare avec du bœuf haché, des tomates et du piment... mais généralement sans haricots rouges.



## 6 Perth et son traditionnel haggis

Visuellement, le «haggis» a de quoi en repousser plus d'un. Ce plat est un mélange d'abats ac-

compagnés d'épices, d'avoine et d'oignons, le tout fourré dans une panse de mouton. C'est pourtant l'un des plats les plus consommés d'Ecosse ! On le retrouve sur la carte de tous les restaurants traditionnels du pays, et notamment ceux de Perth. Il se déguste avec une purée de rutabagas ou de navets.



## 7 L'eau-de-vie de Bozhou

Saviez-vous que Bozhou, tout à l'est de la Chine, est le berceau de la distillation d'alcool blanc dans le pays ? C'est là-bas que le «janjtu», un alcool obtenu grâce à la distillation de vin de céréales, est produit. Apprécié pour ses arômes et son goût, il est consommé localement et surtout pendant les repas de fête.



## 8 Gratin sauce Michalovce

Faites bouillir une préparation

de pommes de terre râpées avec de la farine, ajoutée du fromage frais de brebis à pâte molle et quelques lardons grillés. Vous obtiendrez un bryndzové halušky, le plat phare de Michalovce, la ville jumelle située tout à l'est de la Slovaquie. On le consomme avec du zinzica, une boisson fermentée au lait de brebis.



## 9 Vyškov, à la santé du vin blanc

En République Tchèque, la région de la Moravie-du-Sud regorge de vignobles (près de 19 000 hectares de vignes).

C'est dans cette région étendue que se situe le district de Vyškov, jumelé à la ville de Cognac depuis septembre 2016. La spécialité locale, c'est le vin blanc ! Le plus répandu se nomme le «müller thurgau». Un vin blanc jeune, pas destiné à vieillir, que les habitants dégustent avec du fromage.



## 10 Bientôt, l'eau-de-vie de Pisco ?

La ville de Pisco, au Pérou, est en passe de devenir la 10<sup>e</sup> jumelle de Cognac (voir CL du 12 juin). Située au large de la côte ouest du pays, elle abrite une eau-de-vie de vin transparente du même nom, très célèbre. Distillé à partir de moût frais de raisins, le pisco est la plupart du temps servi en cocktail. Idéal pour se mettre en appétit et déguster une autre spécialité du pays, le cuy, du cochon d'Inde grillé.



(1) Au menu, ce lundi : à 18 heures, conférence, «Un jumelage, des jumelles ou la curieuse arithmétique de la paix», par Michel Adam, à La Salamandre. A 20 h 30, cap sur Valdepeñas et Königswinter. Projection du film «L'Olivier» d'Iciar Bollain en partenariat avec Eurociné-Cognac, au même endroit.