



— GÉORGIE —

LE BANQUET DES DIEUX

Si vous avez l'appétit d'un moineau, si vous trempez à peine vos lèvres dans un verre de vin, si vous fuyez les festins et les discours, si vous résistez à la tentation de la gourmandise, si vous réprouvez la bamboche et les affectueuses accolades, bref si vous êtes un pisse-vinaigre, passez votre chemin, car la Géorgie n'est pas faite pour vous. Quelque chose cependant me dit que vous le regretterez.

TEXTE MICHEL FONOVICH PHOTOS ANTOINE LORGNIER

Qui découvre la Géorgie ne l'oublie jamais. Dieu lui-même l'avait repérée et comptait bien s'y installer alors qu'il venait de partager le monde entre tous les peuples. Mais voilà que les Géorgiens arrivèrent en retard à la séance de distribution, sans doute, déjà à cause d'interminables agapes, et ce lopin de terre situé entre les majestueux monts du Caucase et les flots dociles de la mer Noire, ce lopin de terre où coulent le lait et le miel, mais surtout le vin, il dut, in extremis et à contrecœur, leur céder. Là-haut dans les cieux, il le regrette encore. Si vous prêtez l'oreille, vous pouvez l'entendre fredonner entre deux Ave, *Georgia on my mind*, la poignante chanson de Ray Charles. Que le chanteur américain évoque sa Géorgie natale, ne dérange pas Dieu. Pas davantage, le fait qu'à Atlanta, la capitale, on boive avant tout du Coca Cola, la boisson locale, tandis que lui préfère le vin, le vrai pas celui que le

prêtre utilise à la messe. Non, s'il chante *Georgia on my mind*, c'est tout simplement que sa Géorgie lui manque comme l'autre manque à Ray. La sienne à laquelle toujours il pense, les Géorgiens l'appellent Sakartvelo, allez savoir pourquoi. Sur le sujet, Dieu, lui-même, se perd en conjectures.

La conversion de Paul

Mais assez parlé de Dieu, il finirait par faire de l'ombre à Paul Caussé à qui je dois de me retrouver en Géorgie. Lui aussi pense beaucoup à la Géorgie depuis qu'il y a mis les pieds pour la première fois en 2007. Il arrivait alors d'Arménie, la voisine du sud claquemurée derrière ses montagnes. Avant son départ, la mamma arménienne qui l'hébergeait avait fourré dans son sac de voyage moult victuailles de crainte qu'il ne trouvât rien

à manger de l'autre côté de la frontière. On avait dû mal l'informer. Russophone et russophile, ayant travaillé trois ans à Irkoutsk comme professeur de français à l'université du Baïkal, Paul qui ne connaissait jusqu'ici la Géorgie qu'à travers la littérature russe du XIX^e siècle – Tolstoï, Lermontov, Pouchkine... lui ayant consacré quelques belles pages – eut vite fait de comprendre qu'il entrerait dans un pays adepte de la ripaille joyeuse si chère à Rabelais. Il n'allait certainement pas mourir de faim, ah, ça non ! Ni de soif d'ailleurs. C'était avant que Paul, journaliste de formation ne se reconvertisse dans la gastronomie en suivant les cours de l'école Ferrandi à Paris. Devenu chef, il a fondé *Une table dans le maquis*, une agence de voyages qui propose de découvrir un pays, une région, en faisant chaque jour bonne chère en compagnie de vignerons, de producteurs, de chefs, d'artisans ayant les pieds bien plantés



1



2

dans leur terroir. Rien de plus naturel pour celui qui avec ses parents a découvert la France en suivant les chemins de traverse. *« C'était toujours séjour chez l'habitant, et le week-end, on ne manquait jamais d'arpenter les marchés. J'y ai pris le goût des rencontres et du monde rural. Quand j'ai bifurqué professionnellement, j'aurais pu me lancer dans la vigne, mais il manquait la dimension du voyage. Quand on est cuisinier, on peut aller partout dans le monde. »* Et en particulier en Géorgie, car sa première visite si gourmande en appelait évidemment d'autres.

Au début était l'amphore

Avant lui, Alexandre Dumas, glouton de renom, a pu apprécier lors de son voyage dans le Caucase cet art de festoyer qui n'aurait pas déplu à Astérix et sa bande d'irréductibles Gaulois à un détail près : ici, le barde est bienvenu. De fait, on compte sur lui pour entonner quelques couplets en s'accompagnant à la guitare ou au piano entre les plats et les toasts. Ce soir, nous sommes chez Zura à Tbilissi, la capitale. Son appartement au huitième et dernier étage d'un immeuble a été transformé en restaurant. Sur la terrasse, la piscine curieusement n'est pas remplie d'eau, mais de sable d'où affleurent les cols de ce qui semble être d'immenses amphores. Le maître des lieux confirme avec fierté. Il s'agit bien d'amphores en argile, *kvevri* en géorgien, dans lesquelles il fabrique son vin selon une méthode qui remonte à 8000 ans avant J.-C. Le marc et le moût sont versés dans les récipients qui sont ensuite scellés et enfouis dans le sol, afin de laisser le mélange fermenter pendant plusieurs mois. En Kakhétie, dans l'est du pays, la première région viticole du pays, ils sont nombreux à posséder des *kvevri* ; beaucoup moins, il faut l'avouer, ont eu l'idée folle d'en installer chez eux dans un immeuble. Alors, ne cherchez

- 1. Vieux Tbilissi.
- 2. Jarres, monastère d'Ikalto, Kakhétie.
- 3. Cathédrale de Svétitskhovéli, Mtskhéta



3



**Si vous prêtez
l'oreille, vous
pouvez entendre
Dieu fredonner
*Georgia on my
mind.***





1

plus le berceau du vin, vous l’avez trouvé d’autant que l’on dénombre dans toute la contrée pas moins de 500 cépages endémiques.

Écoute la voix du tamada

Mais assez de leçons. On a faim. Les convives n’en peuvent plus de contempler deux longues tables où les entrées jouent des coudes pour se faire une place: *badrijani* (roulés d’aubergines aux noix), *pkhali* (boulettes de légumes), cornichons et *jonjoli* marinés (bouton de fleur issu de l’arbuste appelé Staphilée de Colchide – Jason est allé chercher la Toison d’or en Colchide dans l’actuelle Géorgie), salades de tomates et de concombres avec les herbes qui vont bien, *lobio* (soupe de haricots rouges)… Dire que les *khajapouri* (pain chaud au fromage fondant) n’ont pas encore fait leur apparition. C’est à peine si l’on distingue sous la profusion de plats la couleur blanche de la nappe. Enfin, le *tamada* donne le signal en portant un premier toast à la paix.

Bien d’autres suivront au gré de ses inspirations et d’un antique protocole alors que les plats défileront. Le *tamada* est en quelque sorte le maître de cérémonie. *«Son éloquence, sa culture lui ont valu d’être choisi, m’explique Gotcha qui siège à ma droite. Le tamada maîtrise aussi bien l’histoire, les traditions que les sujets d’actualité. Bien sûr, il a des lettres. Il doit connaître les grands auteurs afin de parsemer ses discours de petites perles. Outre la paix, il évoquera d’un toast à l’autre, la famille, l’amitié, les vœux exaucés, Saint George, la Vierge Marie, les héros ayant combattu pour la liberté… Il doit aussi maîtriser les noms des participants. Savoir chanter est bien utile s’il n’a pas été prévu de chanteur. Ça n’a pas l’air, mais pour être prêt le jour J, le tamada doit bosser. Généralement, il ne boit pas d’alcool les jours qui précèdent pour arriver bien frais et ainsi tenir la distance.»* On voit par-là, que le *soupra* ou banquet n’est pas une affaire à prendre à la légère que l’on soit le *tamada* ou pas. À défaut d’entraînement, il est préférable de posséder certaines qualités naturelles: grand gosier, estomac extensible, cervelle étanche. Avec effarement, Alexandre Dumas, encore lui, avait remarqué *«qu’un repas géorgien est un repas où les petits buveurs boivent leurs*

1. Soupra en compagnie du chanteur Lasha Glonti.
2. Khajapouri tout chaud et juteux.
3. Le vigneron Giorgi Skhirtladze, Domaine Rtoni.



3

cing ou six bouteilles de vin, et les grands buveurs leurs douze ou quinze et que c’est une gloire de boire plus que son voisin.» J’avais omis de citer la modestie parmi les qualités utiles, c’est une erreur. De fait, celle-ci peut vous prémunir contre une dangereuse escalade surtout lorsqu’en certaines circonstances, on troque les verres contre des cornes qu’on ne peut poser sur la table sans en avoir bu tout le contenu. Notez qu’à la place du vin, on peut vous servir de la *tchatcha*, un alcool obtenu à partir de marc de raisin fermenté puis distillé et tirant au minimum 40°. Là, on change de division. À la campagne, ne vous étonnez pas d’en boire dès potron-minet avant d’attaquer le petit-déjeuner. Rien de tel pour ouvrir l’appétit et régaler les yeux, car certaines *tchatcha* de facture artisanale se parent des couleurs vives des fruits ou des herbes qui ont complété la recette. Après les entrées, on a apporté quelques plats dits de résistance: des *mtsvadi* (brochettes de porc, d’agneau ou de bœuf), des poulets rôtis nappés d’une sauce aux noix et des *khinkali*, ces délicieux raviolis en forme de figue à saisir par la queue avant de mordre délicatement dans la partie pansue en veillant à rejeter la tête en arrière. Cette technique éprouvée permet d’aspirer le bouillon sans craindre des dégoulinements intempestifs. Difficile en revanche de bannir les bruits de succion. Ensuite, l’esprit léger, on mâchonne la farce à base de viande. Tout ça n’est pas d’une folle élégance, reconnaissons-le, et il serait pour le moins maladroit de commander au restaurant des *khinkali* lors d’un premier repas en amoureux.

2





Partageons le *khajapouri*

Quatre bonnes heures sont déjà écoulées et l'on n'a toujours pas abordé les desserts. On chuchote qu'un anniversaire surprise se prépare en cuisine, le mien, je le crains. Comment ont-ils su ? Cela promet une apothéose finale, quelques verres en plus et de ma part un discours si possible poignant. Il faut tenir encore. Oui, le *soupra* parfois s'apparente à un sport de combat. Heureusement, ce n'est pas tous les jours et on peut manger plus simplement sans s'embarrasser d'un protocole épuisant. Une salade, quelques brochettes, un *khajapouri*, une bonne bouteille, du *shoti*, ce pain que l'on cuit vite fait en le collant contre les parois d'un four traditionnel. Encore tiède et moelleux, c'est un délice. Irma, à ma gauche, me confie qu'aujourd'hui les Géorgiens reçoivent moins à la maison et sortent davantage au restaurant, ce qui l'arrange bien : « *Contrairement à moi, ma mère était une excellente cuisinière, elle cuisinait avec les mains et avec les yeux, sans jamais un livre ou un instrument de mesure. Je n'ai rien retenu, c'est dommage. Toujours, elle gardait de la pâte au frigo pour ne pas être prise au dépourvu. Si des gens déboulaient à la maison, dix, vingt, voire trente, elle pouvait vite réagir, et faire des khajapouri pour com-*

mencer. On empruntait des assiettes et de couverts aux voisins, quelqu'un jouait inmanquablement du piano — au temps de l'URSS, il y en avait un dans presque chaque appartement. On discutait sans fin, on chantait, on buvait et on mangeait. Une des spécialités de ma mère était le Napoléon, vous appelez ça un mille-feuille. Son Madame Bovary était pas mal non plus. C'est le nom que l'on donne au hachis parmentier. » Somme toute, il n'est pas si étonnant que la Géorgie ait adhéré à l'Organisation internationale de la Francophonie avec le statut d'État observateur. La France étant à l'honneur à l'heure du festin, passons pour conclure de Flaubert à Goscinnny. Dans *Astérix chez les Helvètes*, ce dernier imagine un Obélix qui engloutit d'un trait et sans reprendre son souffle un chaudron de fondue puis un tonneau de fendant juste avant de s'écrouler face contre terre. Coma. Il ne reprendra connaissance qu'à la fin de l'aventure. Au banquet, quand on lui demande « *Alors, l'Helvétie, c'était comment ?* », il répond : « *Plat !* » Victime de sa précipitation et de sa gourmandise, il n'a rien vu de la Suisse et de ses montagnes. En Géorgie, je n'ai pas connu le même sort, mais il s'en fallut de peu. Plate, la Géorgie ? Vous n'y pensez pas. C'est tout l'opposé, encore faut-il pouvoir se lever de table pour en découvrir tous les trésors hors la gastronomie. **AR**

Les *khinkali*, de délicieux raviolis en forme de figue à saisir par la queue avant de mordre délicatement dans la partie pansue.



Le fleuve Koura.



VOUS HÉSITEZ ENCORE ?

Allez-y si...

Vous ne vous contentez pas du menu entrée + plat + dessert ; vous commandez les brochettes à la douzaine ; vous aimez humer l'odeur de l'encens dans des églises du haut Moyen Âge ; entre deux ivresses, celle du vin et celle des cimes, vous ne savez pas choisir ; vous appréciez les eaux minérales de caractère : la Borjomi vous attend de bulle ferme.

Évitez si...

Vous êtes pompette au premier verre d'alcool ; vous suivez de près votre taux de cholestérol ; vous classez la Belgique parmi les pays montagneux ; vous êtes plus pop que pope, vous pensez que tous les Géorgiens s'appellent Georges ; vous avez comme une nostalgie de l'URSS.



Pratique

Y ALLER

Vols directs Paris CDG – Tbilissi sur Air France et Georgian Airways à partir de 450 € l'aller-retour.
www.airfrance.com
www.georgian-airways.com

AVEC QUI

① Tselana Travel. À partir de 3 650 € par personne (base 2 personnes) pour 6 jours/5 nuits au départ de Paris. Itinéraire sur mesure conçu et guidé par Paul Caussé, avec chauffeur. Hébergement en hôtels et en agritourisme de charme, repas en restaurant et chez l'habitant. Cours de cuisine possible.

www.tselana.com

② Une table dans le maquis.

Tout commence par des rencontres avec des acteurs locaux passionnés et avides de partage : un vigneron, un artisan, un chef, un apiculteur... Tout finit autour d'une table dans la bonne humeur et une belle communion des esprits. Toujours en prenant le temps de s'imprégner des ambiances selon la philosophie de Paul Caussé, le chef baroudeur. Séjours sur mesure.

www.unetabledanslemaquis.com

MANGER

① Kakhelebi Lilo, Tbilissi. À la périphérie de Tbilissi, derrière une porte banale d'un immeuble banal se cache l'antre des gastronomes avides d'une cuisine traditionnelle à base de produits frais en provenance directe de la ferme appartenant au restaurant. Très belle collection de khajapouri. Ils servent leurs propres vins. 2 Saknavtobi Kakheti Hwy. www.kakhelebi.ge
② Chveni, Tbilissi. Bienvenue chez Guram Bagdoshvili, un chef qui a roulé sa bosse en Europe avant d'acquérir une belle notoriété à la télé.



Sa cuisine est à son image : originale, amicale et exubérante. La déco aussi. L'assurance de passer un agréable moment. 8 Tchokoki. Tél. + 995 593 76 77 13
③ Bina 37, Tbilissi. Ne comptez pas piquer une tête dans la piscine de Zura Natroshvili sur la terrasse de son appartement au huitième étage d'un immeuble. Il y a planté d'immenses amphores (kvevris) pleines de vin. Attendez-vous plutôt à bien boire et à bien manger en vous sentant comme à la maison.

5a, S. Mgaloblishvili.

Tél. + 995 599 28 00 00

④ Gunda Bar, Tbilissi. Les meilleures et les plus originales glaces de Tbilissi : sorbet saperavi (cépage rouge), sorbet gin martini, glace chocolat, whisky cannelle... Elles sont concoctées par deux Sud-Africains ayant fait escale en Géorgie : Clinton et Liz qui se sont associés avec la très dynamique et gourmande Nato Partskhaladze. 21 Merab Kostava. Tél. : + 995 595 11 74 77
⑤ Marani Ruispiri, Telavi. En Kakhétie, au pied du Caucase, Giorgui Aladachvili

fabrique son vin en biodynamie après avoir fait ses armes en Suisse dans le canton de Vaud. La dégustation accompagnée de quelques victuailles locales vaut le détour. Napareuli 12. www.ruispiris-marani.com
⑥ Niavi, Akhaldaba. Sur la route de Borjomi, un routier qui cale avec talent les petites et les grandes faims. Possibilité de manger au-dessus de la rivière de bons poissons frits. Tél. : + 995 599 16 18 52.

DORMIR

① Rooms, Tbilissi. Voir J'irai dormir là-bas, p. 42 www.roomshotels.com
② Stamba, Tbilissi. Voir J'irai dormir là-bas, p. 43 www.stambahotel.com
③ The Tsinandali Estate (Radisson Collection), Tsinandali. Sur l'ancien domaine du prince et poète Alexandre Chavchavadze, un magnifique hôtel a pris racine à proximité d'un vignoble et d'un parc majestueux. Bâti sur des anciens chais, le bâtiment laisse une grande place à la pierre. Le fameux designer allemand Ingo Maurer

a posé sa touche sur la déco. Sublime piscine sur le toit-terrasse avec vue sur la ligne bleue du Caucase. www.radissonhotels.com
④ Vardzia resort, Vardzia. Non loin de Vardzia, la prestigieuse ville troglodyte fondée au XII^e siècle par la reine Tamar, le Vardzia Resort offre à ses clients un confort très supérieur à celui des grottes. Qui pourrait en douter ? En plus, il y a une piscine. www.vardziaresort.com
⑤ Nika Vacheishvili's Guest House, Ateni. Nika, professeur d'histoire médiévale et ex-ministre de la Culture, a posé ses pénates au fond de la vallée de Tana. Quand il n'est pas dans la capitale (à une heure et quart en voiture), il cultive son jardin et notamment sa vigne avec laquelle il produit du vin et de la tchatcha. Là, au cœur d'une nature sauvage, vous apprécierez de prendre le temps de vous ressourcer dans l'une des 6 chambres d'hôte. www.atenuri.ge