



La “pastilla”, plat marocain au nom latin

Rien qu'en les prononçant. Les “pastillas”, “bastellas”, “pastels” et “pastis” décrivent des sons croustillants sous les langues d'Europe et du Maghreb. Leurs étymologies proches recouvrent des saveurs et des histoires délicieuses.

Nous avons évoqué, dans notre dernier numéro, ces fines feuilles de la cuisine ottomane qu'utilisent les cuisinières, de la Mer Noire à l'Atlantique, pour faire des *briks*, *bourek* ou *briouates*, selon les pays. Tous demeurent de taille modeste et sont simples à préparer. Ni modeste ni simple, un monument des feuilletés règne dans le royaume du Maroc, cette contrée chérifienne qu'aucun Ottoman ne conquiert jamais. Il s'agit du plus prestigieux des plats se confectonnant avec les feuilles dont nous parlons : la *pastilla*, dégustée dans toutes les familles et restaurants marocains. Car marocaine est la *pastilla*, bien qu'on la pratique avec tout autant d'art dans l'Ouest de l'Algérie et dans la gastronomie maghrébine moderne. Cette dernière, en effet, se veut supranationale comme se veulent toutes les élites, laissant aux gueux le soin de défendre la glèbe qui colle aux bottes, les plats du terroir et le maïs, dans sa candide virginité. Mais rien n'est simple, et sans doute le maïs ne serait-il pas ce qu'il est si des aventuriers n'avaient pas quitté une glèbe qui ne les nourrissait pas, mis leurs bottes dans le sang, et trituré la petite graine que consommaient les Aztèques du Mexique. L'Histoire n'est pas une blquette, mais du bruit et de la fureur comme disait le grand William Shakespeare. La cuisine elle-même n'est pas à l'écart, mais nous pouvons nous illusionner et nous prendre pour des sages en nous occupant de *pastilla* au milieu du vacarme. C'est le plat de fête par excellence, celui des mariages, naissances ou circoncisions et de tous les festins où l'on veut montrer que l'on sait traiter ses hôtes. La légende affirme qu'une recette de *pastilla* ne peut s'écrire en moins de mille mots. C'est dire que l'on y met des ingrédients multiples et variés pour une construction complexe.

De l'origine du mot “pastille”

Pour l'heure, c'est le mot *pastilla* qui nous occupe, avec sa consonance latine dans un pays où domine la langue du Coran. Avant tout, rappelons que la lettre “p” n'existe pas en arabe et que notre

“*pastilla*” se nomme en réalité *bstella* ou *bastella*. Rien à voir donc avec la “pastille”, dont certains érudits disent qu’elle fut introduite en France au XVI^e siècle par le confiseur Jean Pastilla, arrivé dans les fourgons de Catherine de Médicis lorsqu’elle épousa en 1533 le fils de François 1^{er}. On prête tant à cette reine que l’on pourrait le croire. Mais pour peu que l’on ait quelques lettres, on peut savoir que Pline l’Ancien parlait déjà de pastilles dans son *Histoire naturelle*, bien avant l’éruption du Vésuve en 79. En effet, dans l’antiquité gréco-romaine, le sucre était rare, venant de Perse, d’Inde ou de Chine, mais il était connu et sa pâte servait à enrober des médicaments. Peu après la mort de Pline l’Ancien, Martial compose

Dans notre tradition culinaire régionale française, le *pastis* nomme des choses aussi diverses

que *bastella* et *pastel*, dans des régions d’émigration séfarade et morisque.

une épigramme où il apostrophe un notoire alcoolique de la Rome d’alors : “*Ne gravis hesternos fragres, Fescennia, vino, pastillos Cosmi luxuosa voras*” [“pour ne pas sentir, Fescennia, le vin que tu as bu hier, tu avales sans modération des pastilles de Cosmus” – traduction H. J. Izaac]. La pastille n’a donc pas attendu Jean Pastilla, si

ce brave homme exista, pour rendre service, dès l’Antiquité, grâce déjà à des confiseurs fameux, comme ce Cosmus, précurseur des purificateurs d’haleine contemporains (et guère plus efficace, si l’on en croit la suite peu ragoûtante de l’épigramme...). Horace aussi évoquait de semblables pastilles parfumées dans ses satires composées vers 30 avant J. C. et, bien plus tard, sous le Bas-Empire, le médecin bordelais Marcellus Empiricus ne manquait pas d’en parler dans son *De medicamentis*, publié au IV^e siècle. Pourtant, ce n’est qu’au XVI^e siècle, à l’époque où Catherine de Médicis épouse le futur Henri II, que vient d’Espagne le mot *pastilla*, pour désigner des petits blocs odorants à brûler qui parfument l’air. Enfin, c’est à la fin du XVII^e siècle que le mot semble apparaître dans sa signification française actuelle.

À l’origine toutefois, il faut le rappeler, *pastillum* désigne un petit pain ou un gâteau, et *pastillus* à la fois un gâteau sacré confectionné pour certains cultes de Rome et la pastille. Si l’on cherche l’origine des origines, tout cela vient du mot grec *pasta*, pâte de farine et non de sucre. L’on retrouve ainsi, sous de multiples vocables proches, passant par l’italien, l’espagnol, le provençal, ou l’occitan, de multiples préparations évoquant l’idée de pâte de farine. C’est ainsi que le mot *bastella*, désignant au Maroc ce que nous appelons *pastilla*, sert en Corse pour certaines préparations, parentes ou différentes. La plus simple est une pâte à pain crue, en galette fine, fourrée de panne de porc (graisse située sous la peau) avant de passer au four. On utilise aussi le terme général de *bastella*, vers Ajaccio, pour des chaussons carrés de pâte feuilletée garnis de légumes en dés. Avec des blettes, il s’agit d’*inarhittate*, avec des oignons ce sont des *incivulate*, et avec des courges des *inzucatte*. Enfin, il existe aussi dans l’île une *bastella di rizzu*, gâteau de riz aux cédrats confits et à l’eau de vie. Certes, le gâteau

de riz ne ressemble ni à la *pastilla* maghrébine, ni à ses homonymes insulaires, mais c'est incontestablement un *pastillum* et même un *pastillus* si l'on admet qu'il peut revêtir un caractère sacré lorsqu'il est dégusté dans certaines circonstances.

Les pastels de la cuisine séfarade

Il existe à notre connaissance dans la cuisine d'Afrique du Nord une autre préparation répandue dont le nom est proche, et qui ne désigne pas un feuilleté. C'est le *pastel* de la tradition juive séfarade. Nous connaissons en France la teinture de pastel, pâte de la plante dénommée "guède", servant à colorer de bleu tout ce qui peut tomber sous la main. Pour la gastronomie séfarade maghrébine, il y a pâte aussi, sous la forme d'un hachis Parmentier au poisson qui s'appelle en réalité *mhmar* en arabe. Il est devenu *pastel* par le ladino, la langue des Séfarades. Cette langue découlant de l'ancien castillan médiéval, la désignation par un tel terme d'une recette ressemblant à un gâteau n'a rien qui puisse étonner.

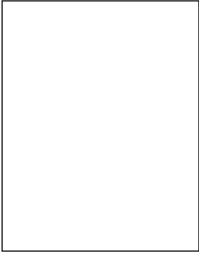
En fait de pâte, nous en avons deux en l'occurrence pour ce *pastel*. La première est au poisson, du merlan cuit dans un fond d'eau, avec du persil, du safran, de la noix muscade et son macis (la pellicule qui entoure la muscade), jusqu'à réduction complète du liquide. La deuxième est une purée de pommes de terre séchée dans une poêle avant d'y ajouter de l'huile et des œufs. La moitié de cette purée est mise au fond d'un moule puis recouverte de la pâte de merlan, rallongée d'œufs battus et parsemée d'œufs durs en rondelles. L'autre moitié de la purée recouvre le tout, la surface est dorée à l'œuf encore, abondamment arrosée d'huile et cela passe au four trois quarts d'heure. La cuisine juive d'Afrique du Nord nomme aussi *bestel* ce que les Maghrébins musulmans appelleraient *briouates*, *briks* ou *boureks*, en l'occurrence des feuilles de brick farcies de viande hachée à l'ail, à la cannelle, à la muscade et cuite dans du jus de citron.

On le voit, la fortune du mot n'est pas mince et nous ne saurions en rendre compte sans évoquer le *pastis*, qui ne décrit pas seulement la boisson bien connue, mais aussi en Provence les *pâtisseries*, mot français proche. Le terme est ici passé par la langue de Dante, de même qu'en Corse le mot *bastella*, parent du vocable italien *pastella* ou pâte à frire. Comme dans l'italien *pasticcio*, pâté ou tourte mais aussi mélange, confusion, imbroglia, tous les sens se trouvent dans le provençal *pastis* et nous avons tous entendu évoquer avec l'accent des Bouches-du-Rhône de "sacrés

Pline l'Ancien au travail. Dès les débuts de notre ère, il parle de pastilles dans sa gigantesque *Histoire naturelle*.



© D.R.



Pastilla au poulet.

© D.R.

pastis” chez les personnages de Pagnol. Ces significations sont aussi passées dans le français, avec pastiche, qui veut dire aujourd’hui imitation, évoquant les *pâtés* des élèves s’inspirant d’un maître. Le mot eut aussi le sens de mélange, pot pourri...

Dans la tradition culinaire régionale de notre beau pays, le *pastis* nomme des choses aussi diverses que *bastella* et *pastel*, dans des régions touchées par l’émigration séfarade et morisque aux XVI^e et XVII^e siècles. C’est le *pastis bourrit*, un gâteau à la pâte à pain au levain, avec lait, sucre et eau de fleur d’oranger, dans le Béarn, à cheval entre les Pyrénées aujourd’hui dites hautes et atlantiques. C’est surtout le *pastis gascon*, dans la même région des Hautes-Pyrénées, du Gers et des Landes, qui offre le seul exemple de cuisine traditionnelle en France où l’on use de feuilles semblables aux *filo*, aplaties jusqu’à la plus fine épaisseur, mais faites d’une pâte plus riche, avec des œufs et un peu d’eau de fleur d’oranger. Enduites de graisse d’oie avec une plume du même volatile puis sucrées, la moitié de ces feuilles revêt un moule beurré avant d’être recouverte de pommes en fines lamelles macérées dans l’Armagnac. L’autre moitié, par-dessus les pommes, termine l’édifice et le tout dore au four moins d’un quart d’heure. On asperge d’Armagnac et l’on sert. N’était l’Armagnac, on croirait de la cuisine maghrébine et cela n’a rien d’étonnant si l’on note la proximité de l’Espagne et le passage, pour ne pas dire l’installation dans cette Gascogne gourmande, de juifs et morisques expulsés du royaume très catholique.

Pub