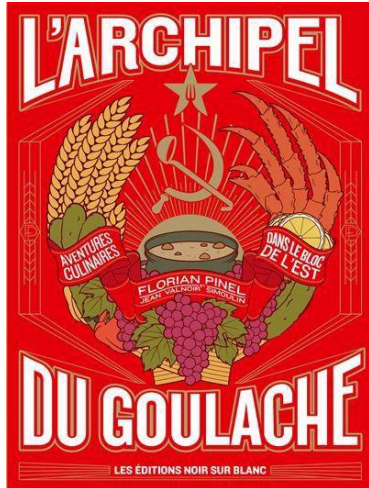


# Recettes de l'Est - Voyage culinaire en ex-URSS

«L'archipel du goulache» revisite avec science et humour la gastronomie du grand Est.

Cécile Collet

Publié: 26.10.2022, 11h05



Voilà un livre de recettes qui dépote! «L'archipel du goulache» (Éd. Noir sur Blanc, 2022) revisite les traditions culinaires de l'ancien bloc de l'Est avec brio, science et humour. À commencer par son titre, qui évoque l'essai de Soljenitsyne et en reprend l'idée que certaines choses – ou recettes – ne sont connues que de groupes tout à fait isolés.

**«Ces recettes, mes camarades et moi sommes allés les chercher à travers les décombres de l'Empire soviétique déchu souvent contre toute raison, au péril de notre santé intestinale.»**

Florian Pinel, auteur

Florian Pinel, coauteur avec Jean Valnoir Simoulin et animateur depuis quinze ans du [blog Food Perestroïka](#), raconte que «ces recettes, mes camarades et moi sommes allés les chercher à travers les décombres de l'Empire soviétique déchu souvent contre toute raison, au péril de notre santé intestinale». Le livre se structure autour de ces aventures, du Grand-Nord à l'Asie centrale, en passant par l'Abkhazie et la Transnistrie.

## Vodka au raifort

Ouvrant sur un toast à la vodka au raifort – 15 minutes de préparation, 8 jours d'infusion –, un classique ukrainien, le bouquin nous apprend déjà que le «santé!» du pays, boud'mo, signifie en fait simplement «soyons!»

La suite est à cette image. Que vous cuisiniez ou pas ces 85 recettes, parfois complexes, «L'archipel du goulache» est un must have pour qui veut voyager un peu dans ces contrées tristement remises au jour à coups de tirs d'obus.

«L'archipel du goulache», Éd. Noir sur Blanc, 2022, 264 p., 45 fr.

**Cécile Collet** est journaliste à la rubrique vaudoise depuis 2010. Elle couvre en particulier l'actualité viticole et gastronomique. Elle est aussi coresponsable de la rubrique Portraits.