

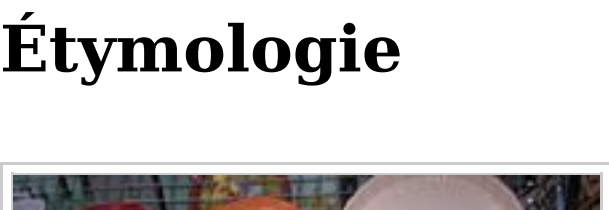
Tian provençal

Le **tian** désigne, d'une part, un ustensile de cuisine traditionnel de la Provence, à l'origine un simple plat en terre ou maintenant en terre vernissée et en couleur, et d'autre part, une préparation culinaire typiquement comtadine et qui a été adoptée par une grande partie de la Provence jusqu'à être aujourd'hui considérée comme une spécialité de la cuisine provençale [[].

Sommaire

- Étymologie
- Origine du mets et formes traditionnelles de l'ustensile
- Les différents tians
- Tians locaux
- Le nouveau tian
- Notes et références
- Bibliographie
- Voir aussi
 - Lien interne
 - Lien externe

Étymologie



Différents plats à tian

Paul Peyre, linguiste et étymologiste provençal, a mis en exergue la racine commune de *tian*, mot d'origine provençale, avec *tajine*, mot d'origine berbère désignant aussi le plat et le mets. On retrouve en effet une séquence consonantique **t / i-j / n** commune d'un côté et de l'autre de la Méditerranée [[]. Le *Dictionnaire historique de la langue française - Le Robert* d'Alain Rey indique lui que les mots *tian* et *tajine* sont des emprunts du français, l'un à ancien provençal, l'autre au berbère, « issu[s] du grec *téganon* [...], "poêle à frire", "plat en terre", mot technique sans étymologie connue ».

D'ailleurs le passage de l'un à l'autre ne semble posgr aucun problème en cuisine, puisque l'on propose en tant que recette un *Tian à l'esprit tajine* [[] ou encore *Mon tian se transforme en tajine* [[].

Tian provençal 	
 <div>Tian provençal de pommes de terre</div>	
Lieu d'origine	Comtat Venaissin, Provence
Place dans le service	plat principal
Température de service	chaude
Ingrédients	légumes revenus au four
Accompagnement	vin rouge ou vin rosé <p>Ventoux (AOC) Luberon (AOC) Pierrevert (AOC)</p>

Origine du mets et formes traditionnelles de l'ustensile



Tian de légumes d'été



Tian de pommes de terre à la saucisse



Tian de bohémienne

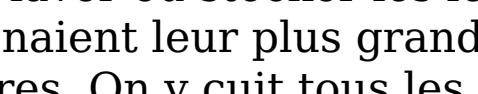


Tian de courge

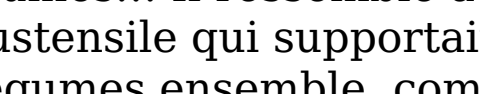
Ce mets, qui nécessite une cuisson lente, est réalisé, à l'origine, à base de légumes revenus au four. Au cours du Moyen Âge, il était placé dans le four banal puis dans le four communal. Jusqu'au milieu du xx^e siècle, ce fut le four du boulanger qui servit de substitut [[] ou le four à pain de la ferme. Au cours du xviii^e siècle il était considéré comme un ragoût maigre et un mets populaire [[].

À l'origine, l'ustensile qui sert à préparer le mets est un plat peu profond à rebords épais de forme tronconique pour être posé sans verser, à table ou directement par terre. Il servait de bassine à tout-faire : laver ou stocker les légumes… Il ressemble au tajine de l'autre côté de la Méditerranée. Maintenant le plat est vernissé et en couleurs. À l'origine, les cuisinières prenaient leur plus grand ustensile qui supportait la chaleur résiduelle du four communal, celui du boulanger ou celui du four à pain de la ferme pendant plusieurs heures. On y cuit tous les légumes ensemble, comme pour les terrines. Le but est de laisser cuire sans surveillance et de façon économique puisqu'il s'agit de cuire lorsque le four vient d'être éteint.

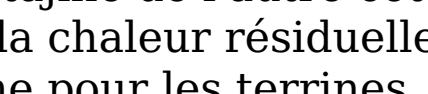
Les différents tians



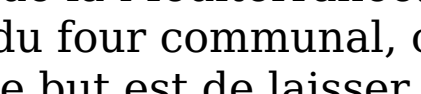
Tian d'aubergine



Tian d'épinard au riz



Tian de pâtes au basilic



Tian de cardes aux anchois

-- Tians de légumes --

Ail

- Tian d'ail aux saucisses [[]⁶

Artichaut

- Tian d'artichauts violets [[]⁷
- Tian d'artichauts aux épinards [[]⁸
- Tian d'artichauts au petit salé [[]⁹
- Tian d'artichauts aux tomates et aux anchois [[]¹⁰

Asperges

- Tian d'asperges violettes [[]¹¹
- Tian d'asperges aux œufs [[]¹¹

Aubergine

- Tian d'aubergines à l'épaule d'agneau [[]¹²
- Tian d'aubergines au basilic [[]¹³
- Tian d'aubergines en bohémienne [[]¹⁴
- Tian d'aubergines debout [[]¹⁵
- Tian d'aubergines en éventail [[]¹⁶
- Tian d'aubergines à la noix de coco [[]¹⁷
- Tian d'aubergines cuites à la vapeur [[]¹⁸
- Tian d'aubergines au veau [[]¹⁸

Blette

- Tian de blettes blanc et vert [[]¹⁹
- Tian de blettes au céleri rave [[]²⁰
- Tian de blettes aux mēlots (alevins d'anchois) [[]²¹
- Tian de blettes au riz [[]²²

Brocoli

- Tian de brocolis [[]²³

Carde

- Tian de cardes aux anchois [[]²⁴
- Tian de cardes à la sauce blanche [[]²⁵

Carotte

- Tian de carottes au cerfeuil [[]²⁶
- Tian de carottes / pommes de terre [[]²⁶

Céleri

- Tian de céleri [[]²⁷
- Tian de céleri au jambon [[]²⁸
- Tian de céleri aux tomates [[]²⁸

Champignon

- Tian de champignons [[]²⁹

Chou

- Tian de chou en lamelles [[]³⁰
- Tian de chou aux pommes [[]³¹
- Tian au chou vert [[]³²
- Tian de chou aux quatre verts [[]³³
- Tian de chou et de viande hachée [[]³⁴
- Tian de chou aigre (choucroute) à la béchamel [[]³⁵
- Tian de chou-fleur [[]³⁶

Concombre

- Tian de concombre aux tomates [[]³⁷

Courge

- Tian de courge [[]³⁸
- Tian de courge au jambon [[]³⁹
- Tian de courge aux olives [[]⁴⁰

-- Tians aux poissons --

Anchois

- Tian de cardes aux anchois [[]²⁴
- Tian d'artichauts aux tomates et aux anchois [[]¹⁰

Rouget

- Tian de rougets et de tomates

-- Tians à la viande --

Agneau

- Tian d'agneau aux pêches
- Tian d'aubergines à l'épaule d'agneau [[]¹²

Porc

- Tian d'ail aux saucisses [[]⁶
- Tian d'artichauts au petit salé [[]⁹
- Tian de céleri au jambon [[]²⁸

Veau

- Tian d'aubergines au veau [[]¹⁸

-- Tians sucrés --

Fruits

- Coca de llanda



Tian de ravioles aux poireaux



Tian de légumes et rôti de veau aux carottes



Tian de ratatouille, riz de Camargue et tranche d'agneau



Tian de pommes de terre et chèvre du Ventoux

Tians locaux



Tian de Beaumes-de-Venise



Tians de courge de Lantosque et souris d'agneau



Tian de Carpentras



Tian niçois



Tian de courgettes de Viens



Tian d'Apt aux pommes de terre et aux oignons

- Tian de haricots de Beaumes-de-Venise [[]⁴¹
- Tian d'anguille de Lantosque [[]⁴²
- Tian d'épinards à la morue de Carpentras [[]⁴³
- Tian de légumes de Nice [[]⁴⁴
- Tian de courgettes de Viens [[]⁴⁵
- Tian de pommes de terre d'Apt [[]⁴⁶

Le nouveau tian

Traditionnellement dans certains tians était introduit du frmage de chèvre. Depuis les années 1980, l'apparition de la mozzarella a modifié les goûts et celle-ci est introduite en fines rondelles entre les couches de légumes¹.

Notes et références

- Jacques Marseille (sous la direction de), *Dictionnaire de la Provence et de la Côte d'Azur*, Éd. Larousse, Paris, 2002, p. 772 (ISBN 2035751055).
- Paul Peyre dans *Le mont Ventoux, encyclopédie d'une montagne provençale*, G. Barruol (ss. dir.), Forcalquier: Alpes de Lumière, 2007, p. 249-245. Voir aussi Andrée Maureau, *Tians et petits farcis*, Édisud: Aix-en-Provence, 1998, p. 11 et B. Ely, « Un clin d’œil sur le tian », *Les Carnets du Ventoux*, n^o 50 (décembre 2005).
- Tian à l'esprit tajine sur le site magazine-avantages.fr (http://www.magazine-avantages.fr/,tian-a-l-esprit-tajine,119,7963.asp)
- Mon tian se transforme en tajine (http://etsionmangeait.canalblog.com/archives/2007/06/28/5449719.html)
- Jean-Toussaint Avril, *Dictionnaire provençal-francais*, Edouard Cartier, 1839 (lire en ligne (http://books.google.com/books?id=rou_7oG99ukC&pg=PA446&dq=maigre+ragout+tian&hl=en&sa=X&ei=1OyzUK-jjcrCigK00oD4Bg&ved=0CC0Q6AEwAA#v=onepage&q=maigre%20ragout%20tian&f=false)), p. 446
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 14.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 15.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 16.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 16-17.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 17.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 19.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 21.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 22.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 23.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 24.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 25.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 26.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 27.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 30.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 31.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 32.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 33.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 34.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 35.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 36.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 37.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 38.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 39.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 40.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 41.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 41-42.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 42.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 43.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 44.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 45.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 46.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 47.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 49.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 50.
- Tians et petits farcis, op. cit.*, p. 51.
- André Moreau, *op. cit.*, p. 78.
- André Moreau, *op. cit.*, p. 48.
- André Moreau, *op. cit.*, p. 63.
- André Moreau, *op. cit.*, p. 93.
- André Moreau, *op. cit.*, p. 57.
- André Moreau, *op. cit.*, p. 148.

Bibliographie

Fernand Benoît, *La Provence et le Comtat Venaissin, Arts et traditions populaires*, éd. Aubanel, Avignon, 1975 (ISBN 2-7006-0061-4).

Andrée Maureau, *Tians et petits farcis*, Édisud, Aix-en-Provence, 1998 (ISBN 2857449895).

Jacques Marseille (sous la direction de), *Dictionnaire de la Provence et de la Côte d'Azur*, Éd. Larousse, Paris, 2002 (ISBN 2035751055).

Voir aussi

Lien interne

- Cardes à la provençale
- Tajine
- Cuisine comtadine et vaclusienne
- Cuisine provençale
- Cuisine occitane

Lien externe

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Tian_provençal&oldid=116543713 ».

Dernière modification de cette page le 4 juillet 2015, à 17:40.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ;

d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.

Sur les autres projets Wikimedia :

Tian provençal (*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Tian_proven%C3%A7al?uselang=fr*), sur Wikimedia Commons

Sur les autres projets Wikimedia :

Tian provençal (livre de cuisine), sur Wikibooks