

Fideuá

La **fideuá** est un plat de marins de la côte valencienne, précisément de **Gandía** (70 km au sud de Valence), aujourd'hui grande cité balnéaire. Son origine remonterait aux débuts du XX s.

La préparation est similaire à celle de la paella mais au lieu de riz, on utilise des vermicelles pas très fins (*fideos* en espagnol), du poisson et des fruits de mer.

(Elle peut éventuellement être relevée d'un peu de citron ou d'aïoli.)

Quant à l'origine de son invention, vous avez le choix entre deux versions:

* *première version*: le patron d'un bateau de pêche adorait tellement le riz de "l'arroz a banda" que préparait Gabriel, le cuisinier du bord, que les marins n'en voyaient pas vraiment la couleur et avaient du mal à assouvir leur faim.

Un beau jour, Gabriel eut l'idée de remplacer le riz par des vermicelles pour voir si le patron en laisserait un peu plus aux autres.

Le plat plut tellement à tout le monde qu'il devint incontournable dans tous les restaurants du port...

* *seconde version*: sur un petit bateau de pêche, un beau jour le cuisinier voulut montrer ses dons culinaires en préparant une superbe paella aux fruits de mer. Il mit de côté de superbes gambas et langoustines, du magnifique poisson puis il prépara le bouillon. Hélas, au moment de verser le riz, funérailles, il n'y en avait plus !

Cherchant alors dans ses placards, il trouva des vermicelles qu'il coupa en menus morceaux et les ajouta à sa préparation. Heureusement, le bouillon bien préparé rendit les vermicelles savoureux et l'invention eut beaucoup de succès.

Mais comment appeler ce plat ? Pas de difficulté, ce serait "*fideuda*" (bonne platée de fideos) qui, prononcé à la valencienne, devint "*fideuá*".

Le succès se maintient aujourd'hui encore puisqu'on organise même des concours renommés de *fideuá* à Gandía.

Bon profit! comme on dit en valencien

¡Que aproveche! dit-on en espagnol

Bon appétit !

