

## LE RIZ BASMATI

Dans le monde entier, on consomme plus de 10'000 différentes sortes de riz, du riz australien *Amaroo* au riz thaïlandais *Red Cargo* en passant par le riz italien *Vialone Nano*. Certaines variétés sont plus appréciées que d'autres pour leurs qualités gustatives exceptionnelles. Sans aucun doute, le riz Basmati fait partie de ces variétés très prisées.

### HISTOIRE

Le Basmati est une sorte de riz spéciale à grain long, de couleur blanche ou brune, se distinguant par sa saveur intense. Ce goût particulier n'arrive pas par hasard: le nom "Basmati" vient de l'hindi et signifie "reine du parfum". Le riz Basmati est cultivé principalement dans la région du Punjab, située près de la frontière indo-pakistanaise. Au début du 19<sup>ème</sup> siècle déjà, on le voit apparaître - quoique sous un autre nom - dans des textes anciens du monde indien. Selon ces manuscrits, ce sont les sols extrêmement fertiles, irrigués par l'eau des glaciers de l'Himalaya, qui lui confèrent une saveur incomparable. Si le riz Basmati, dans sa région d'origine, est consommé modérément en raison de son prix plus élevé par rapport aux autres variétés, il est dans la plupart des pays européens la star préférée des sortes de riz à grain long.

### DE SAVOUREUX PLATS DE RIZ

Le riz Basmati ne se caractérise non seulement par sa saveur exceptionnelle, mais également par un phénomène spécial lequel se produit au cours de la cuisson: ses grains s'allongent pour atteindre le double de leur longueur initiale. Grâce à son délicieux parfum de noix, le riz Basmati est particulièrement utilisé pour la cuisine exotique. Mais les caractéristiques aromatiques spéciales de ce riz peuvent également apporter une touche nouvelle et une note piquante à des plats de chez nous. Parce que le riz Basmati a une texture plus moelleuse que celle du riz long grain granuleux, le temps de cuisson est relativement court.

### QUESTION D'HOMONYMIE

Le nom de "Basmati", fortement lié à son origine géographique étant donné son exclusivité, a fait l'objet, en 1997, d'un litige acharné en matière de brevet. L'entreprise RiceTec, basée au Texas (USA), s'est vue délivrer le brevet sur trois variétés spécifiques de riz dérivées du Basmati traditionnel. Tant la US Rice Federation que l'office américain des brevets ont estimé que le nom de "Basmati" est un terme générique et qu'il n'est pas associé en premier lieu à une région. Ce n'est qu'après une protestation formelle de l'Inde et du Pakistan que l'utilisation de la dénomination de Basmati a été interdite à RiceTec. Comme ce litige a été considéré par de nombreux observateurs comme un précédent en ce qui concerne la relation entre l'origine et l'appellation d'un produit, des comparaisons avec un conflit similaire autour de l'utilisation de la dénomination de champagne ont été dressées à plusieurs reprises.

