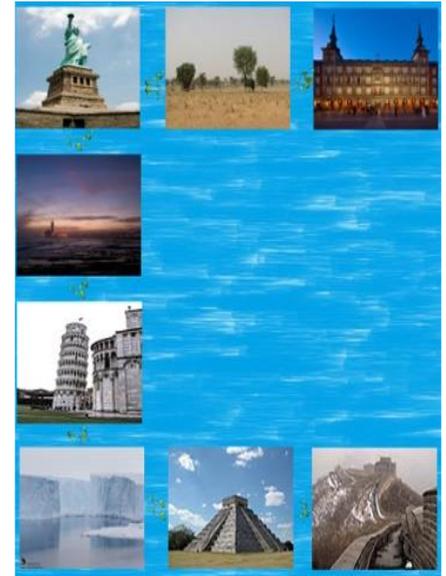
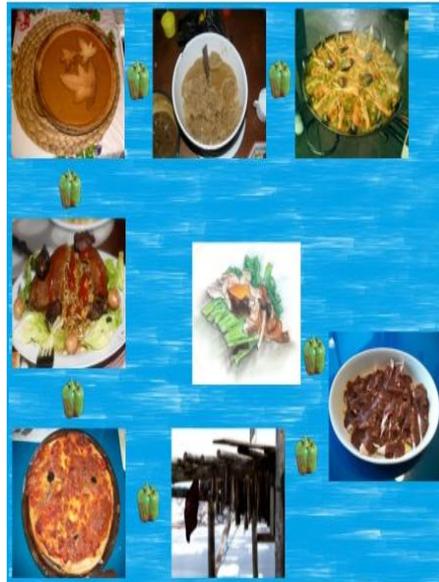


LES GOURMETS CULTURELS

Comment les plats traditionnels sont-ils influencés par la culture ?

Les plats traditionnels, leurs origines, leurs histoires, leurs buts économiques, géographiques et religieux... Certes nous n'avons pas toutes les qualités culinaires, mais grâce à ce journal, nous allons vous faire découvrir de nouvelles recettes et des nouveaux goûts venants des quatre coins du monde. Notre but est de représenter un pays par un plat qui le caractérise le mieux. Quoi de mieux que d'apprendre en découvrant ? Ce journal permettra a tout public de connaître l'origine et l'histoire de chaque plat présenté ici. C'est une reconstruction nostalgique et culturelle. Des secrets gastronomiques vous seront révélés au cours de votre voyage. Pour un aperçu des pluralités culturelles discernant notre monde, tourner la page... A.G.



Quelques plats de
Gourmet

Pour un voyage
Culturel

L'influence économique.
p.4

Certains pays sont influencés par un contexte économique. Il dépend de l'évolution financière des habitants du pays en question. L'économie est un facteur important pour la survie d'une nation. C'est l'influence que peut apporter une donnée économique sur l'alimentation, comme pour l'Espagne qui est représenté par un plat pauvre qui est la Paella et l'Italie avec la pizza, un plat originairement riche.
B.A.

L'influence historique.
p.3

Certains plats traditionnels sont influencés par le contexte historique de leur pays. Ils peuvent dépendre des ancêtres qui ont vécu sur ces terres auparavant ou encore de l'immigration des peuples vers ces pays. L'histoire a joué un rôle important pour les coutumes culinaires de ses pays. Par exemple on peut trouver le Mexique avec le Mole Poblano et les Etats-Unis avec Thanksgiving. A.G.

SOMMAIRE

Influence Géographique	p.2
Influence Historique	p.3
Influence Economique	p.4
Influence Religieuse	p.5
Interview fictive	p.6
Biblio/ webographie	p.6

L'influence des zones géographiques

Les glaciers, les déserts, les forêts...L'aménagement de la planète est très complexe, alors, les êtres vivants ont appris à vivre avec ce dont ils disposent. Nous savons par exemple que les peuples du nord n'ont pas la même alimentation que les habitants des pays chauds, c'est ce que nous allons démontrer à l'aide des études de cas ci-dessous. Nous avons choisi d'approfondir pour cela deux territoires, le Burkina Faso et le Nord du Canada, à l'opposer l'un de l'autre. D.T.



Champ de maïs au Burkina et glacier

The north of Canada

The north of Canada has a special geographic situation because it is mostly composed of ice forming an ice cap. That's why few peoples live in this region of Earth, they are called Inuits. As the temperature can attain -45°C , the development of life is limited, food is scarce : the main Inuit food is made up of uncooked meat that they fished and hunted, like seal meat, reindeer meat or polar bear meat (there are the only animals Men eat in the north of Canada).

D.T.

1. ice cap : thick glacier which covers a huge polar territory.

Si nous résumons, selon leur emplacement, les Burkinabais disposent majoritairement de céréales tandis que les Inuits ne se nourrissent que de viande. Selon l'endroit où les individus se situent sur la planète ou en fonction du climat, les aliments cités ci-dessus sont les seules denrées qu'ils possèdent. Pour conclure, la Terre nous propose d'importantes richesses qui permettent aux habitants des régions difficiles de survivre et composent leur alimentation principale.

D.T.



Viande de phoque.

"Les Burkinabais cultivent principalement les céréales telles que le maïs ou le mil"



Tô du Burkina Faso.

Le tô au Burkina Faso

Le Burkina Faso est situé en Afrique et subit donc un climat tropical, la saison sèche et la saison des pluies. De plus, la température varie de 25°C à plus de 40°C . Ce climat permet l'agriculture, celle-ci fait vivre beaucoup d'habitants car c'est le seul moyen économique important au Burkina Faso . Les Burkinabais cultivent principalement les céréales telles que le maïs ou le mil. Ainsi le plat traditionnel des Burkinabais est le tô, une sorte de bouillie à base de céréales qui n'est appréciée que par les villageois. Ce plat est généralement servi avec une sauce au gombo, une plante tropicale présente sur les terres africaines.

D.T.



Inuit

L'influence historique

Thanksgiving in the USA

In the USA every last Thursday of November the Americans celebrate Thanksgiving and eat traditional Turkey with sweet potatoes and a pumpkin pie. The story began in 1620 when the British went to Plymouth (Massachusetts) with the "Mayflower". Their first winter was very hard because they were not used to have winters which were so cold. Half of them died during that winter. But during the spring after the native indians "Wampanoag" offered them food and taught them how to fish and how to grow mais. The Autumn after, in november 1621, William Bradford (governor) decreed that during three days everybody would pray and celebrate the first harvest and for that occasion they served wild turkey. In 1863 president Lincoln decreed that every last Thursday of November people should celebrate Thanksgiving and eat turkey with sweet potatoes and a pumpkin pie. Since that time the Americans celebrate Thanksgiving every year. A.G.



Statue de la Liberté



Pumpkin Pie



Le Chichenitza au Mexique

Le Mole Poblano au Mexique

Le Mole Poblano est un plat traditionnel du Mexique et précisément de la région de Puebla (qui se situe au Nord-est du Mexique) d'où son nom "Mole Poblano". C'est un plat constitué de poulet ou de dinde aux épices et au chocolat. Il existe beaucoup d'hypothèses sur sa création mais l'on pense qu'il a été créé à l'époque précolombienne. On raconte que les aztèques préparaient un plat complexe appelé "Mulli" pour leurs rois. Nous sommes sûrs que le Mole n'a pas été inventé au hasard mais qu'il résulte d'un procès culinaire préhispanique et qu'il a été développé au cours de l'histoire en s'enrichissant avec des aliments asiatiques et européens. A.G.



Mole Poblano

L'influence économique

La Paella en Espagne

La Paella est un plat à base de riz d'origine Valencienne, ville du Sud-Est de l'Espagne qui a été créé au XVIII^e siècle. Autrefois, c'était principalement les pauvres qui la mangeaient. C'est un plat facile à cuisiner car il est principalement composé de riz et de légumes frais cultivés par les paysans et des animaux de la basse-cour pour les plus riches comme le poulet, le lapin ou le canard. Aujourd'hui on peut mettre ce que l'on veut à l'intérieur grâce à de meilleurs revenus. Il en existe plusieurs variétés suivant les régions car la Paella a été exportée dans plusieurs pays au niveau national et international. Par exemple en bord de mer on rajoute des fruits de mer mais la Paella d'origine est faite que de viande et non de fruits de mers car à l'époque, c'était trop cher. A.B.



Paella



Pizza



Tour de Pise



Plaza Mayor à Madrid

La Pizza en Italie

La pizza, d'origine Italienne a commencée à apparaître au Moyen-Age, sous forme de pâte à pain cuite au four. Elle servait à vérifier que le four était assez chaud pour y déposer le pain. En 1600, c'est principalement les riches comme les rois qui les mangeaient. Par exemple, le roi Ferdinand I^{er} la dégustait discrètement alors que Ferdinand II l'introduit dans des salons de la haute société ce qui montre que la pizza était un plat de riches. Il fera même construire des fours à pizza autour de son palais ce qui montre sa richesse. Au XIX^e siècle trois pizzas seront réalisées pour le roi Umberto I^{er} et pour la reine Margherita. Une de ces pizzas a été réalisée aux couleurs de l'Italie en hommage à la reine qui sera nommée d'après son nom. Depuis la fin du XIX^e siècle, la pizza est un plat de pauvres surtout pour le pays de Malte et les régions du Sud de l'Italie car c'est un plat qui est devenu moins cher par rapport aux changements économiques et aux revenus de la population. Elle est devenue un plat simple et courant connu dans le monde entier. A.B.

L'influence Religieuse

Kebda Merchmla au Maroc



Le Jai



La muraille de Chine

Le Jai en Chine

Pratiquer le végétarisme est une application directe du principe qui guide la vie du le principe de la compassion. Il semble cependant surprenant que si peu de bouddhistes en Orient, aient essayé d'encourager autant que possible l'application d'un principe bouddhiste de base. Il peut être difficile d'être végétarien dans les dures conditions climatiques des pays chauds, mais les bouddhistes tibétains continuent à manger de la viande en Inde se contentant de dire « oui, nous savons que nous devrions être végétariens, mais cela difficile au Tibet », ou de n'être végétariens que lors des fêtes religieuses ou lors des pèlerinages... La culture chinoise est fortement influencée par l'alimentation ; aussi il n'est pas surprenant que de nombreux aliments aient une

L'Aïd el-Kebir ou Aïd al-Kabir (en arabe, signifiant littéralement « la grande fête »), est l'une des fêtes les plus importantes de l'islam. Cette fête commémore la soumission d'Ibrahim à Dieu, symbolisée par le moment de sa vie où il acceptait d'égorger son fils Ismaël sur l'ordre d'Allah, celui-ci envoyant au dernier moment un mouton par l'intermédiaire de l'archange Gabriel pour remplacer l'enfant comme offrande sacrificielle. En souvenir, les familles musulmanes sacrifient un mouton ou un bélier, en l'égorgeant, couché sur le flanc gauche et la tête tournée vers La Mecque, après la prière et le sermon de l'Aïd. Depuis ce jour, l'Aïd el-Kebir constitue une journée de fête dans la tradition

signification symbolique. Les légumes de la longue année symbolisent l'intelligence. Au Nouvel An, les familles ont l'habitude de manger un plat végétarien appelé Jai. Bien que ce plat ne soit composé que de végétaux et de légumes, le symbolisme est toujours là : Les Graines de lotus présente dans ce plat augmente la chance d'avoir des progénitures mâles. Les Algues noires utilisées dans la recette sont homonymes d'abondance et de richesses. La Pousse de bambou, ingrédient important du Jai est un terme qui sonne comme « tout se passe dans le meilleur des mondes ». C'est pour conserver l'idée de Végétarisme enseignée par le bouddhisme que ce plat est composé seulement de plantes. K.N.

prophétique musulmane. En effet dès l'annonce de la nouvelle lune (cela signifie la fin du mois précédent et le début du suivant selon le calendrier lunaire), les musulmans où qu'ils soient, glorifient la grandeur d'Allah. Enfin, l'imam égorge sa bête (mouton, chèvre, vache, chameau...), sur le lieu de sacrifice et les fidèles accomplissent ce geste à leur tour. L'islam incite les croyants à remercier Dieu pour ses bienfaits, et à partager la viande avec les plus pauvres dans un esprit de recueillement et de fraternité... La kebda mchermla est un Plat traditionnel Marocain. On utilise le foie de mouton comme ingrédient principal. Ce plat est très cuisiné le jour de l'aïd et pendant le ramadan, et est très connu... K.N.



Coucher de soleil au Maroc



Kebda Merchmla

Interview fictive d'une Chinoise écrite par tout le groupe

Biblio / webographie



Bonjour, nous faisons un article sur la culture et les plats traditionnels.

Peux-tu nous présenter le Jai (nous lui montrons la photo du

Jai page 5) ?

--> Bien entendu ! Le Jaï est composé de différents ingrédient qui n'ont aucun rapport les uns aux autres, ce qui est un point fort sur l'originalité de ce plat. Au Nouvel An, les familles ont l'habitude de manger un plat végétarien. Le Jaï occupe la tête des mets les plus cuisinés et s'assure ainsi un avenir long, riche de promesses... Les légumes de la longue année, les graines de Lotus, les Algues noires et les Pousses de bambou sont les ingrédients essentiels à la préparation du Jaï. Il faut savoir que ce plat est également agréablement épicé.

Nous avons fait quelques recherches et trouvé que le Jai était souvent préparé lors du Nouvel An chinois en signe d'intelligence, est-ce vrai ?

--> Oui, ce sont les légumes de la longue année présents dans le Jaï qui symbolisent l'intelligence. J'en mangeais beaucoup étant petite.

Ta famille prépare-t-elle souvent ce plat ?

--> Oui, et pas seulement lors du Nouvel An. Comme je te l'ai dit, j'en mangeais pendant mon enfance. Sais tu que chaque ingrédient a une signification précise ? - (exemple : l'oeuf symbolise la fécondité)

Peux tu donner des exemples ?

--> La culture chinoise est fortement influencée par l'alimentation ; aussi il n'est pas surprenant que de nombreux aliments aient une signification symbolique. Les légumes de la longue année symbolisent l'intelligence. Les Graines de lotus présentes dans ce plat augmentent la chance d'avoir des progénitures mâles. Les Algues noires utilisées dans la recette sont homonymes d'abondance, de richesses. La Pousse de bambou, ingrédient important du Jaï est un terme qui signifie « tout se passe dans le meilleur des mondes ».

Vois tu ce que je veut dire ou préfère tu que je développe ?

Ca ira. Merci d'avoir répondu à mes questions et au revoir.

Pays/ nom du plats	adresse	description
Paella/Espagne	http://fr.wikipedia.org/wiki/Paella#Historique	encyclopédie sur la paella en Espagne et ses origines.
Burkina/e Tô	http://fr.mapsofworld.com/burkina/society-and-culture/food.html	Site «Map Of World» nourriture Burkina Faso
Burkina/e Tô	http://www.burkina-faso.ca/plat-national-du-burkina-le-to-sauce-gombos/	Site sur le Burkina et son plat traditionnel
Burkina/e Tô	http://fr.wikipedia.org/wiki/T%C3%B4_(mets)	•Site de Wikipédia: le Tô
Mexique / Mole poblano	• http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/dossier/0506mexique/plats.shtml	site sur les plats traditionnel du Mexique
Mexique / Mole poblano	• http://fr.wikilingue.com/es/Mole_poblano	historique du mole pueblano
Chine/ le Jai	http://www.suitel01.fr/content/10-p-des-10-aliments-sante-bonheur-a5969	Plats chinois en rapport avec la religion Bouddhiste.
Kebda Merchmla /Islam	http://www.la-cuisine-marocaine.com/recettes/entrees-chaudes-22.html	Description du Keb da Merchmla
Kebda Merchmla /Islam	http://www.suitel01.fr/content/kecettes-pour-laid-al-adha-ou-aid-el-kebir-douwara-bouzouf-a20874	Information sur l'islam
Italie/pizza	http://www.suitel01.fr/content/secrets-et-recette-maison-de-la-celebre-pte-a-pizza-italienne-al2448	site sur les pizza italienne
Nord du Canada/ Viandes	http://fr.wikipedia.org/wiki/Canada	wikipédia, information sur le Canada,
Images	flickr	Recherche de nos illustrations, images

STAFF

A.G. : Rédacteur en chef

K.N. : journaliste

D.T. : journaliste

B.A. : maquetiste