

La gastronomie Européenne

Pays : Espagne



Données locales

Superficie : 505.580 km²
 Population : 39.200.000 hab
 Capitale : Madrid
 Langue officielle : Castillan

Agriculture

Pêche : Moules, calamar, seiche, crevettes (gambas), sardine, daurade, hareng, anchois.
 L'Espagne est un producteur et un consommateur important des produits de la pêche.

Végétaux
Fruits : Agrumes, melons, fraises, pommes, pêches, poires, bananes, raisin, pastèque, figue, melon d'Espagne (jaune)
Légumes : Tomate, ail, oignons, haricots verts, salades vertes, poivron, artichauts, asperges, choux, fèves, avocats

Animaux
Elevage : Bovins, porcs, mouton, agneau, mulets taureaux
Gibier : sanglier, perdrix rouge, lièvre.

Autres : Huile d'olive, amandes, noix, noisettes

Principales Spécialités Culinaires

Entrées

- Tapas : amuse-bouche variés
- Gaspacho Andalou : soupe froide de légumes
- Soupe à l'ail : ail chorizo et jambon
- Huevos a la manchega : oeufs brouillés ratatouille
- Empanadas : chausson de thon à la tomate
- Tortilla de patatas : omelette aux oignons et au pain

Plats

- Zarzuela de pescados (ou de mariscos) : ragoût de poissons ou de F de M.
- Bacalao a la vizcaïna : morue, oignons, ail, piment rouge.
- Paëlla Valenciana : plat à base de riz safrané, volaille, viande, fruits de mer.
- Tumbet : ragoût de P de T, oignon, tomate, aubergine, courgette.
- Fabada : ragoût de porc, lard, saucisses et haricots blancs.
- Cocido Madrilenno : viande de boeuf mijotée avec pois chiches, lard, chorizo, oignons et carottes.

Desserts

- Tortel de Naranja : gâteau+crème chocolatée+Cointreau+oranges confites.
- Flao des Baléares : gâteau à la fleur d'orange.
- Tortada : petit gâteau à l'anis et aux amandes.
- Turrón d'Alicante : nougat aux amandes.
- Crème catalane : crème à la cannelle et à l'anis.
- Tarta de Santiago : Tarte à la pâte d'amande.

Éléments de décoration

Serveur : pantalon noir, chemise blanche, étoffe rouge ceinturée.
Serveuse : Jupe longue noire, chemisier à volants, coiffure stricte tenue par des noeuds rouges ou jaunes.
Décors : Pyramides d'agrumes, éléments de corrida, rameaux d'olivier
Couleurs : rouge, jaune et noir
Musique : Flamenco

Situation géographique :

Située à l'extrême sud-ouest de l'Europe, l'Espagne est ceinturée d'eau avec d'un côté l'océan Atlantique et de l'autre la Méditerranée, avec le mince passage du détroit de Gibraltar, qui sépare le continent Africain du continent Européen.

Généralités :

Climat : Dans l'ensemble chaud et sec. Le côté Atlantique est plus humide avec des hivers doux, le côté Méditerranée est plus ensoleillée avec de fortes chaleurs vers le sud.

Economie :

La principale activité économique de l'Espagne se trouve dans le tertiaire mais la production agricole y conserve une part importante surtout pour l'exportation : c'est le plus important producteur et exportateur de fruits et légumes en Europe.

Habitudes alimentaires :

Petit déjeuner classique, déjeuner copieux pris à 14 h, dîner léger à 22 h. L'Espagne est le pays de l'huile d'olive et on y trouve beaucoup de friture avec cette huile. On y consomme beaucoup d'anchois, calamar, poulpe, fruits de mer, tomate, poivron, ail.

Produits marqueurs	Fromages		
	Nom	Famille	Lait
- Moule, calamar - Jambon serrano - Vin rouge - Tomate, ail, olive - Huile d'olive - Agrumes	Cabrales	Pâte pressée non-cuite	Vache+brebis+chèvre
	Cantabria	Pâte pressée non-cuite	Vache
	Idiazabal	Pâte pressée non-cuite	Brebis
	Mahon	Pâte pressée non-cuite	Vache
	Manchego	Pâte pressée demi-dure	Brebis
	Roncal	Pâte pressée demi-dure	Brebis

Boissons	Spécialités
- Bière (consommation importante) - Horchata de Chuffa (racine de chuffa) - Sangria - Xérès (voir étude des vins) - Liqueur de pommes et de prunelles - Les vins d'Espagne : Etude complète.	Charcuteries : L'Espagne produit de très nombreuses charcuteries. Jambon Serrano, Chorizo, Lomo embuchado (filet de porc fumé), salchicon (saucisson fumé), Morcilla (boudin noir élaboré à partir de riz, sang, lard et oignons), soubressade. Boulangerie, pâtisserie : - Churros Confiseries : - Turrón d'Alicante, Oranges et fruits d'Aragon (fruits confits enrobés dans du chocolat) Autres spécialités : - Vinaigre de Jerez (Xérès)

Accords mets et vins

- Apéritif -> Moscatel, cava, sangria
- Gaspacho -> Cigales (rosé)
- Zarzuela -> D.O. Rueda (blanc) ou D.O. Ribeiro
- Cocido Madrilenno -> D.O. Valdepeñas (rouge)
- Fromages Roncal ou Manchego -> D.O. Rioja (rouge)
- Digestif -> Xérès Oloroso

Divers, pour information

Les tapas : L'origine des tapas remonte au moyen âge. Pour faire face à des problèmes d'ordre public causés par la consommation de vins dans les tavernes, le roi imposa qu'une tranche de jambon soit posée sur chaque cruche de vin servie, pour éviter que le vin ne soit bu seul. Le verbe couvrir se traduit par tapear en espagnol....