

La gastronomie Européenne

Pays : Grèce



Situation géographique :

Située à l'extrême sud-est de l'Europe, la Grèce se compose de très nombreuses îles, dont les célèbres îles cyclades.

Généralités :

Climat :

Climat méditerranéen, très chaud et sec l'été. Les hivers sont doux et l'essentiel des précipitations se fait de décembre à février.

Economie :

Derrière son apparence de pays pauvre, la Grèce satisfait les exigences de pays membre de l'union européenne. Elle est l'héritière d'une antique tradition maritime et commerçante, la Grèce contemporaine possède une économie de services très ouverte à l'international. Le secteur tertiaire représente près de 70% du PIB, avec deux pôles d'excellence, la marine marchande et le tourisme.

Habitudes alimentaires :

Le petit déjeuner (Proghevma) se compose d'un café et petit pain rond grillé, yaourt Fruit frais. Il est souvent complété par un feuilleté à la viande ou au fromage vers 11h00. Le déjeuner (ghevma) se prend à 12h00, c'est un repas complet mais léger accompagné d'eau ou de bière. Le dîner (Dipnon) se prend tard dans la soirée, vers 22h00, il est léger et se compose souvent d'amuses bouches et de petits mets.

Produits marqueurs	Fromages *(A.O.P.)		
- Fromages (Feta) - Agneau, Mouton - Raisins - Huile d'olive, olives - Poulpe, calmar - Retsina	Nom	Famille	Lait
	Feta	Fromage frais	Brebis/chèvre
	Kasseri*	Fromage frais	Brebis
	Metsovone*	Pâte pressée non-cuite (fumé)	Vache/Chèvre/brebis
	Batzos*	Pâte pressée non-cuite	Brebis/chèvre
	Kopanisti*	Pâte persillée	Brebis
	Kefalotiri*	Pâte pressée mi-cuite	Brebis/chèvre
	Graviera*	Pâte pressée cuite	Brebis/Chèvre
	Manouri*	Fromage frais	Vache ou Brebis

Boissons	Spécialités
- Ouzo : sorte de pastis local à base de raisin et d'anis - Citro : boissons peu alcoolisées parfumées au citron - Mastika : eau de vie parfumée avec de la gomme de lentisque - Retsina : vin parfumé à la résine de pin - Mavrodaphnini : vdn rouge - Café grec : servi avec marc - Muscat de Samos - Les vins de Grèce: Etude complète.	Charcuteries : - Soudjouk (saucisson) Boulangerie, pâtisserie : - Kritiko paximadi : biscottes (A.O.P.) - Pain aux olives, melomakarona (biscuits au miel) Confiseries : - Loukoums : gelée de fruits enrobés de pistache et de résine de pin Autres : - Les olives : la Grèce possède plusieurs A.O.P. sur les olives, il existe deux grandes variétés la Kalamatas (noire et verte) et la Volos (noire et noire au sel). - Les raisin secs : en plus de produire beaucoup de raisin de table, la Grèce produit le célèbre raisin sec de Corinthe.

Accords mets et vins

- Apéritif -> Ouzo (servi avec quelques mézédès) ou Muscat de Samos
- Kakavia -> A.O. Côte de Méillon (blanc)
- Moussaka -> A.O. Naousa (rouge)
- Soupiès Yemiste -> A.O. Rhobola (blanc)
- Loukoumadès -> A.O. Zitsa (mousseux)
- Digestif -> Mastika



Données locales

Superficie : 131 944 km²

Population : 10.124.135 hab

Capitale : Athènes

Langue officielle : grec moderne

Agriculture

Pêche	Calmar, poulpe, seiche, Langouste, rougets. La Grèce est un important consommateur de ses produits de la pêche.
Végétaux	Fruits : Raisin de table, raisin secs, cerises, Kumcats, pommes, pêches, figues, kiwi, citrons, melons Légumes : Haricots, pommes de terre, aubergines, tomate, artichauts
Animaux	Elevage : caprin, ovin. Gibier : lièvre, sanglier, cerf
Autres	Huile d'Olive, olives (plusieurs IGP), pistaches

Principales Spécialités Culinaires

Entrées

- Mézédès : assortiment d'amuses-bouche variés
- Tarama : purée d'oeuf de poissons et de pain
- Tiropites : feuilletés au fromage
- Tarato : purée d'aubergines et de poivrons
- Dolmadakias : feuille de vigne farcie
- Kakavia : soupe de poissons

Plats

- Moussaka : aubergines, tomates, boeuf.
- Keftedhes : boulettes de boeuf, d'oignons et de PdeT
- Soupiès Yemiste : seiches farcies.
- Calmars aux fruits secs : calmars, riz, raisin sec, cannelle
- Souvlakia : brochette de viande grillée

Desserts

- Kourabiethes : biscuits au beurre.
- Baklava : feuilleté aux amandes.
- Loukoumadès : beignet s frits arrosés de miel et de sirop.
- Rizogalo : riz à la cannelle
- Revani : gâteau de semoule

Eléments de décoration

Serveur : pantalon blanc et veste noire à col officier.
Serveuse : Jupe noire avec tablier, foulard typique couvrant la tête et les épaules, tablier jaune.
Décor : coupes attiques, filets de pêche, colonnes
Couleurs : bleu turquoise et blanc
Musique : musiques grecques traditionnelles et populaires (danse Sirtaki)

Divers, pour information

Les restaurants en Grèce:

Les grecs ne vont pas au restaurant dans un but purement gastronomique mais pour y passer un moment convivial entre amis. Le service est donc très simplifié et l'art de la table secondaire. Ainsi trouve-t-on souvent des nappes et serviettes en papier dans les établissements.
 En revanche, les plats servis sont de qualité et les quantités copieuses.