L'Europe de la gastronomie

Les modes de vie et la gastronomie sont très variés dans les pays de l'Union européenne. Ils témoignent de leur richesse.

Italie

Les Italiens sont célèbres pour leurs pâtes et leurs pizzas à l'huile d'olive.

Portugal

Au Portugal, où la pêche est l'une des ressources principales du pays, on apprécie la morue.

Espagne

Le plat national espagnol est la paella : riz doré à l'huile et cuit au bouillon, garni de viande, de poisson et de crustacés.

Grèce

On mange surtout des produits de l'agriculture grecque : fruits et légumes frais, viande d'agneau grillée ou en brochettes.

Allemagne et Autriche

Dans ces 2 pays, la charcuterie est dégustée sous toutes ses formes : jambon cru, jambon blanc, saucisse de Francfort…

Danemark et Suède

Le plat national est le *smørrebrød*. Ce sont de petites tranches de pain de seigle recouvertes de hareng, de viande fumée ou de saumon, et accompagnées d'œufs durs, de betterave au vinaigre, de salade et d'oignons.

Pays-Bas

Les rollmops sont des filets de hareng marinés et roulés autour d'un oignon ou d'un cornichon. Leur nom vient du néerlandais *rol 'm op* : « roulez-le ». Conservés dans du vinaigre, ils se consomment chauds ou froids.

France

En France, les plats régionaux sont très variés. Les plus connus sont la choucroute d'Alsace, le cassoulet du Sud-Ouest ou encore le pot-au-feu.

Hongrie

Le goulache est une sorte de soupe à base de bœuf et de paprika. Il doit cuire pendant une douzaine d'heures. Originaire de Hongrie, il est aujourd'hui consommé dans toute l'Europe centrale.

Grande-Bretagne et Irlande

Là-bas, le repas le plus important de la journée est le petit déjeuner (*breakfast*) : il s'agit le plus souvent d'un plat de porridge (bouillie d'avoine au lait) et d'un jus de fruits. Viennent ensuite des œufs au bacon, des saucisses et des toasts beurrés avec de la marmelade d'orange.

ART PRESSE

À RETENIR

❶ La cuisine européenne est très variée. Elle montre la richesse de la culture et des modes de vie.

❷ Chaque pays possède ses spécialités, préparées à partir de produits locaux.

❸ En France, chaque région possède son plat typique, comme la choucroute en Alsace ou le cassoulet dans le Sud-Ouest.

❹ *Mon Quotidien* te propose de découvrir certains plats typiques de plusieurs pays d'Europe.

Crustacé : animal recouvert d'une carapace qui est bon à manger comme la crevette ou le crabe.
Paprika : piment en poudre.
Hareng : poisson qui vit dans les mers froides.
Seigle : plante qui contient des grains gris avec lesquels on fait de la farine.