

Les restaurants ethniques font aujourd'hui partie du paysage de la restauration française et bon nombre de chefs s'inspirent de leurs voyages pour créer des mets aux connotations exotiques. C'est pourquoi un professionnel ne peut ignorer les emprunts culinaires faits aux pays étrangers.

QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES FONDAMENTALES ENTRE LES CUISINES DU MONDE ?

D'un pays à l'autre, la cuisine diffère d'abord en fonction *des ressources Naturelles* qui dépendent *du terrain*. La cuisine se fonde en effet sur l'utilisation *d'ingrédients traditionnellement Cultivés, élevés ou récoltés dans une aire géographique*. De plus, le savoir-faire diffère d'un pays à l'autre, ce qui *engendre la diversité des techniques et du Matériel* utilisés pour cuisiner. On constate qu'un même ingrédient peut être retrouvé dans diverses régions du globe. Mais *la variété, la race, la technique, le matériel ou les adjuvants employés* donnent alors à cet ingrédient une saveur et une présentation bien caractéristiques.

Synthèse

La typicité d'une cuisine ethnique prend forme au travers des ressources alimentaires, mais aussi techniques et technologiques. Il est possible de repérer les marqueurs alimentaires essentiels de chaque gastronomie.

LES PRODUITS

Voici quelques exemples de marqueurs caractéristiques de divers pays. (Liste non exhaustive)

JAPON	MAROC	CHINE	ITALIE	MEXIQUE
FRUITS				
Yuzu, nashi, kaki	Figue, dattes, amande	Litchi, durian, longane	Orange, noisette, marron	Papaye, tamarin, figue de barbarie
LÉGUMES, CÉRÉALES, FÉCULENTS				
Komatsuna, mizuna, daikon, riz gluant, nouilles udon	Aubergine, tomate oignon, semoule, boulgour	Chou pakchou, fouka, nouilles, champignon noir, riz collant	Asperge, riz caranaroli, aubergine, pâtes, polenta	Piment frais, avocat, maïs, tomate, tacos, haricots
HERBES, ÉPICES, CONDIMENTS				
Wasabi, sauce soja, gingembre mariné, vinaigre de riz, mirin, curry japonais	Coriandre, persil, ail, cumin, ras-el-hanout	Cinq-épices, poivre de Sichuan, ciboule de Chine, citronnelle	Basilic, ail, origan, thym	Achiote, piments secs, hoja santa, sauce piment habanero
MATIÈRES GRASSES, FARINES				
Huile de sésame, farines de riz	Huile d'argan, farine de blé, farine de pois chiche	Huile de soja pimentée, farine de blé	Huile d'olive, farine de châtaigne	Huile de canola, farine de maïs
INGRÉDIENTS PROTIDIQUES				
Poisson cru, bœuf wagyu, fugu	Agneau, sardine, rouget	Chien, canard, poisson-chat, œuf de 100 ans	Veau, volaille, thon, charcuteries	Porc, sauterelles, volailles



Sautorelles grillées, consommées entre autres au Mexique, dans des tacos ou sur du fromage

◀ Œuf de 100 ans : un œuf de cane placé plusieurs semaines dans un mélange de boue riche en chaux, de riz non décortiqué, de cendre, de sel et de feuilles de thé. L'œuf fermente et se modifie.



■ LES TECHNIQUES

Il existe des techniques culinaires spécifiques participant à la richesse gastronomique d'un pays. On peut noter par exemple :

JAPON	MAROC	CHINE	ITALIE	MEXIQUE
TECHNIQUES TRADITIONNELLES				
Façonnage des sushis, sashimis, makis	Roulage de la semoule à la main	Laquage des canards	Pilage et découpe des pâtes fraîches	Façonnage des tacos
Découpe du fugu dont la consommation est mortelle si le poisson est mal découpé	Façonnage des pâtisseries	Façonnage des dimsums	Préparation des pizzas	Cuisson en feuilles de maïs



Assiette de fugu : mal découpé, ce poisson contenant une neurotoxine est mortel. Les cuisiniers japonais doivent obtenir une licence pour le commercialiser.








Dimsums : petites bouchées de la cuisine cantonnaise salées et sucrées consommées lors de la dégustation du thé (yancha). Les cuisiniers les façonnent de diverses façons.



Préparation des pizzas : le façonnage des pizzas à la main demande de l'entraînement. Les pizzaiolos possèdent même leur championnat du monde.

• DES PLATS EMBLÉMATIQUES

Chaque pays possède un ou plusieurs emblèmes gastronomiques. Voici quelques marqueurs :

<p>GRÈCE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tzatziki (concombre au yaourt) • Moussaka (aubergines et viande hachée) • Gyros (viande à la broche servie dans du pain pita avec tzatziki, tomates et oignon) • Kataifi (dessert à base de pâte de kadaïf et amandes) 	
<p>ESPAGNE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Paella • Tapas (plats servis en petites portions) • Seiches à l'encre • Gaspacho (soupe de tomate froide) • Tortilla (omelette épaisse de pommes de terre) • Empanadas (chaussons) • Turrón (confiserie aux amandes et au miel apparentée au nougat) 	
<p>NORVÈGE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gravadlax (saumon mariné) • Köttbullar (boulettes de viande) • Steki strömming (hareng frit) • Epleple (gâteau aux pommes) 	
<p>LIBAN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Taboulé libanais (à base de persil) • Houmous (purée de pois chiche et de sésame) • Falafel (boulettes de pois chiche) • Baba ganousch (purée d'aubergine) • Baklawa (pâtisserie à base de pâte phyllo, amandes, miel) 	
<p>THAÏLANDE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Massaman curry (curry de bœuf) • Somtam (salade de papaye épicée) • Pad thaï (nouilles sautées) • Tom ka khai (soupe de poulet au lait de coco) • Fruits frais 	



■ LE MATÉRIEL

L'observation et l'ingéniosité des hommes débouchent sur l'invention de matériels caractéristiques leur permettant d'obtenir facilement des modes de cuisson, des façonnages, des découpes ou des préparations bien précises. En voici quelques exemples :



Tajine : ustensile de cuisson en terre cuite utilisé au Maroc et en Algérie pour réaliser le plat traditionnel du même nom.



Wok : ustensile de cuisson de la cuisine chinoise, servant à faire sauter ou frire les aliments.



Presse à tacos : utilisée pour façonner des galettes de maïs, une des bases de la cuisine mexicaine.



Laminoin : muni de divers ustensiles amovibles, il permet de façonner les pâtes comme en Italie.

■ CONCLUSION

S'intéresser à une gastronomie étrangère, c'est d'abord étudier les **produits**, le **matériel** et les **techniques** utilisées. Cependant, il est indispensable de compléter l'analyse par une **approche culturelle** : certains aliments acceptables pour les uns ne le sont pas pour les autres. Ainsi, en France, nous ne mangeons ni chien, ni cochon d'Inde, ni chenilles, alors que dans certaines régions du monde, il s'agit d'aliments prisés. De même, certaines de nos spécialités telles que le livarot ou les cuisses de grenouille peuvent rebuter les étrangers.

Enfin, l'ordonnancement et les horaires des repas, les règles de préséance à table ou le matériel de table sont souvent différents d'une zone géographique à l'autre. Selon les **coutumes**, les mets du repas peuvent être servis en une fois, tout comme il peut être d'usage de manger avec les doigts ou de faire du bruit à table.

Lorsqu'on importe une cuisine ethnique dans un pays, il est donc bien souvent nécessaire d'adapter les mets, la vaisselle et le service aux traditions et à la culture du pays en question.