

Petit topo sur la cuisine espagnole

La cuisine en Espagne ne se résume pas à la Paella (Plat à base de riz au safran, garni de poulet émincé, de langoustines, de chorizo, de moules et de légumes divers.) et la Tortilla (En Amérique espagnole, petite crêpe de maïs), et Gaspacho (Potage espagnol constitué de légumes non cuits coupés en dés, d'ail et d'aromates, le tout servi glacé.) Ces plats ne sont que les dignes représentants d'une cuisine qui est avant tout régionale. Ainsi, la Paella est une recette de cuisine de la région de Valence. Le Gaspacho quant à lui est un plat d'Andalousie. Cela n'empêche pas l'un comme l'autre d'être appréciés sur tout le territoire espagnol. D'autres plats beaucoup plus méconnus tel que la Fabada Asturienne, sorte de Cassoulet du nord de l'Espagne, et certes pas très "méditerranéen", sont tout aussi incontournables si l'on s'intéresse à la gastronomie espagnole. Plus qu'une élaboration compliquée, c'est à la qualité des produits qu'on juge la valeur d'un plat espagnol. Notons le fait qu'on apprécie particulièrement les poissons en Espagne, de même que la charcuterie tel que le chorizo. La tradition des "tapas" très vivace dans des villes comme Madrid est représentative d'un état d'esprit vis à vis de la nourriture : on sort moins dans les restaurants en Espagne que dans d'autres pays européens comme la France. Jeunes ou vieux, les espagnols préfèrent ainsi les bars et les cafés pour y prendre sur un coin de table quelques "tapas" arrosées de vin ou de bière. Le vin espagnol est d'ailleurs fameux. Parmi les plus recommandables, on notera le Rioja et le Valdepeñas.

Petit Lexique culinaire à apprendre

Mantecada n.f : petit gâteau au beurre.

Pastel n.m : gâteau, pâté, tourte.

Brindis, n.m : toast.

El turrón : le nougat

Un cacho de pan : un morceau de pain

Alimentos enlatados : aliments en boîte

Lata de conservas : boîte de conserve

Verbes :

Atiborrarse : se gaver

Alimentar : nourrir

Pasarse de copas : boire avec excès

Comer por siete ou comer como un sabanon : manger comme quatre

Freir huevos : faire frire des œufs

Asar carne : faire cuire de la viande

Calentar agua : faire chauffer de l'eau

Cocinar : cuisiner

Guisar : cuisiner , préparer le repas.

faim nom féminin :

1. [besoin de manger] **hambre** f

avoir faim tener hambre

mourir de faim morirse de hambre

ne pas manger à sa faim no tener bastante de comer

avoir une faim de loup tener un hambre canina

rester sur sa faim quedarse con hambre; fig quedarse con las ganas

2. [désir] **ganas** fpl

avoir faim de quelque chose tener sed de algo

appétit nom masculin : apetito m

bon appétit!: ¡buen provecho!

couper l'appétit à quelqu'un: quitar el apetito a alguien

manger de bon appétit: comer con mucho apetito