

• Grèce :

Voici un angle original pour aborder un aspect important de la culture grecque ; un grand merci à Médina et à Yaya de nous inviter à découvrir toutes ces importantes traditions culinaires, cette convivialité, cet art de vivre, ces recettes si appétissantes qui nous mettent l'eau à la bouche...

Les spécialités culinaires grecques de YAYA, ma grand mère. Médina H.

La Grèce, **Ελλάδα**, pays situé au Sud-est de l'Europe, bordée par la Mer Méditerranée -θάλασσα- attire régulièrement les touristes pour ses incroyables paysages aux couleurs estivales et sa gastronomie unique. En vous imprégnant des valeurs du pays et en vous promenant dans la maison familiale de mon grand-père, qui constitue un souvenir précieux, j'espère vous baigner dans ma culture et vous faire partager les traditions grecques qui se transmettent.



Athènes, capitale de la Grèce, est la ville dont mon grand-père (παππού) est originaire. J'ai la chance d'être dotée d'une double culture et c'est ce que ma grand-mère me rappelle chaque jour.

Avec elle, j'ai l'habitude de préparer de délicieux petits plats qui comblent mon bonheur. Il faut savoir que dans les familles grecques, le

moment du repas est très important. C'est bien plus qu'un besoin vital. La gastronomie grecque, c'est un art, un lien fort qui unit la famille dans la convivialité.

Au moment du repas, la table est soigneusement dressée, recouverte par une somptueuse nappe bleue et blanche (couleur du drapeau), brodée de fleurs. Les couverts sont disposés avec soin. Enfin, tout le monde s'installe et se régale des mets qui leur sont proposés ! La maison est alors parfumée par des odeurs fraîches et légères du tzatziki (une salade) ou encore de celles du savoureux plat appelé « pastichio » (mon plat préféré !). Le repas se déroule toujours à peu près de cette façon :

Tout d'abord, un apéritif qui est indispensable accompagné d'une boisson alcoolisée, l'*ouzo*, à consommer avec modération et d'une petite tartine recouverte de tarama. Un vrai délice !

Pour le plat principal, celui-ci est principalement constitué de viande. Pour finir, un fromage blanc typiquement grec ou une tarte "fait-maison" pour le dessert.

Comme je le disais, le repas est un moment privilégié: il établit un moment de convivialité.

Quand j'étais petite, j'allais souvent dans le jardin familial en Grèce et je me mettais sur la pointe des pieds pour attraper les grappes de raisin. Je récoltais celles-ci dans mon panier d'osier et je les rapportais à ma grand-mère. Les fraises, les citronniers, le romarin emplissaient l'espace verdoyant aux multiples couleurs. C'était un oasis de plaisir, un paradis sur Terre. L'immense jardin abritait mille et un joyaux aux odeurs palpitantes et aux senteurs irrésistibles. Cet heureux souvenir est toujours resté intact au fond de mon être.

Cet état d'esprit vient de la religion orthodoxe qui s'ancre dans la culture des familles grecques.

Voici la maison de mon grand-père



:

Les spécialités de YAYA :

Ces spécialités grecques sont "fait-maison" par ma grand-mère et moi. En voici quelques unes:



1)



2)



3)



4)

- La **Moussaka** est composée de tranches d'aubergines, de courgettes et de viande.
- Les **Tiropitas** sont des pâtés (souvent feuilletés) aux fromages.
- Le **tzatziki** (τζατζίκι) est une salade grecque très appréciée, composée essentiellement de morceaux de concombre, d'ail, de vinaigre, de fromage blanc, de poivre et d'une pincée de sel.
- Le **pasticho** (παστίτσιο) est fait principalement à base de pâte et de viande.

Καλή όρεξη !

Les rues typiques de la Grèce :



La musique a également une place importante dans mon quotidien et surtout lors de grandes occasions. Je me dois de vous raconter les coutumes qui se transmettent :

A Pâques :

A Pâques, tout le monde est réuni, je revêts mon costume traditionnel et nous dansons le Sirtaki.

Le jour de Pâques, la musique envahit l'espace et une harmonie se crée. Laissez-vous porter par la mélodie...



De nombreux musiciens amateurs du bouzouki, jouent l'air de la sirtaki, une danse très populaire en Grèce. Plusieurs personnes se mettent en cercle et dansent dans une atmosphère relativement sereine. La musique tout comme les plats, rassemble la communauté lors d'évènements comme les mariages, les fêtes traditionnelles...

Ce jour-là, nous mangeons dans le jardin sous un soleil illuminant les multiples spécialités qui embellissent la table. Les jeunes filles mettent généralement une robe claire avec un ruban bleu. Cela fait partie de la tradition.

Le printemps est de retour, la nature fleurit et la fête devient la plus grandiose qui soit. Celle-ci est très importante car elle symbolise le lendemain de la résurrection du Christ.

Plusieurs spécialités sont à l'honneur : les œufs rouges, la koulourakia, paschalina et le kokoretsi. Tous les habitants préparent les festivités une semaine avant le dimanche de Pâques et décorent les maisons de pains sucrés, de biscuits et d'œufs rouges exhalant leurs parfums d'une belle saison.

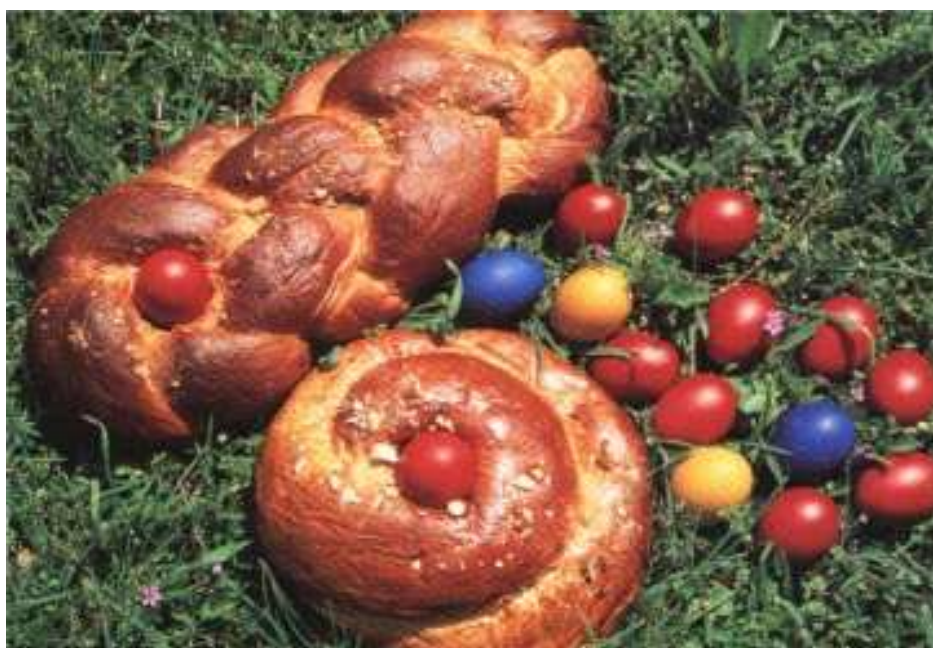
Yaya est bel et bien présente et met tout son amour pour nous préparer de savoureux plats. C'est elle qui organise au mieux la fête. Mon grand-père adore se charger de l'apéritif.

Premièrement, les œufs sont cuits puis peints en rouge. Les enfants s'amuse en jouant non pas à la chasse aux œufs mais à la « casse aux œufs ». Le principe est le suivant : deux personnes se mettent ensemble

détenant chacune un œuf rouge. Le but est de casser l'œuf de son coéquipier. Le gagnant est celui ou celle qui garde son œuf intact et comme neuf ! Ensuite, c'est l'heure de la dégustation !

Les adultes, quant à eux, préparent méticuleusement la table et font cuire les agneaux à la broche (*kokoretsi*) souvent accompagnés d'une salade et de vin rouge ou encore du *résiné*.

Καλό Πάσχα ! (Joyeuses Pâques)



Une glace un peu spéciale...



En été, la température est très élevée, atteignant parfois les 40°C. Un petit rafraîchissement ne serait pas de refus.

Si je peux vous conseiller une boisson, n'hésitez pas à goûter au *mastic*.

Le *mastic* est une sorte de pâte proche de la glace, et ressemblant à un chewing-gum souvent à la vanille. Le mastic est mis dans un verre

d'eau ! Eh oui, vous avez bien entendu, dans une boisson gazeuse ou non. Cette boisson est de loin la plus appréciée de toute la Grèce.

Un Noël à la grecque :

Le jour de Noël, les enfants ont décoré le sapin de petits jouets, de figurines et de guirlandes qui rassemblent petits et grands autour du sapin. Qui dit Noël dit succulent plat. La dinde (ou le cochon) est à l'honneur accompagnée de délicieux gâteaux que l'on réserve pour la fin du dîner. En voici quelques spécialités : les *kourambiedes* (biscuit au beurre), les *mélomakarona* (petits fours à la cannelle) et la *vassilopita* (pain de la bonne fortune).

- Les *kourambiedes* (Κουραμπιέδες) sont des biscuits au beurre et aux amandes saupoudrés de sucre glace.



- Les mélomakarona (Μελομακάρονα) sont de savoureux petits gâteaux aux noix et à la cannelle.



- La vassilopita (Βασιλόπιτα) est le pain sacré de la veille du Nouvel An. À l'intérieur de ce pain est incorporée une pièce de monnaie. Celui ou celle qui par hasard tombera sur cette pièce sera l'heureux élu de l'année !



***Καλά Χριστούγεννα !
(Joyeux Noël)***

Tous ces bons moments passés font partie du cercle familial dont je suis entourée et qui contribuent à mon épanouissement. Telle est la tradition,

telle est la culture grecque. J'espère vous avoir fait voyager avec les yeux à travers les myriades de plats qui constituent l'art de la gastronomie grecque.



Médina H.
Cordée de la Réussite du lycée Henri-IV
en 3ème D au Collège Dulcie September, Arcueil (94110)

Crédits photographiques :

- Wikipédia
 - Mes Photos
 - <http://en.wikipedia.org/wiki/Bouzouki>
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Tzatz%C3%ADki#/media/File:Tzatziki_IMG1480.jpg
- (Seul Le tzatziki vient de wikipédia parmi les 4 photos)