



LE TOURISME A LA CARTE :
LA NOUVELLE CUISINE ESPAGNOLE



SOMMAIRE

INTRODUCTION

I. LA CUISINE TRADITIONNELLE	4
1) LA COTE ATLANTIQUE : LES ASTURIES, GALICE ET CANTABRIES.	4
2) LA REGION DU SUD DES PYRENEES : CETTE REGION Rassemble LE PAYS BASQUE ET LE NAVARRE.....	6
3) LA REGION DU CENTRE DE L'ESPAGNE, C'EST-A-DIRE MADRID, CASTILLE-LEON ET CASTILLE-LA-MANCHE.	7
4) LA COTE MEDITERRANEENNE ESPAGNOLE CONSTITUEE DE LA CATALOGNE, VALENCE ET ANDALOUSIE. .	7
II. LA NOUVELLE CUISINE :	9
1) LA CUISINE EN GENERALE	9
2) LES TAPAS.....	10

CONCLUSION

BIBLIOGRAPHIE

INTRODUCTION

En Espagne, la pluralité des autonomies entraîne une pluralité d'habitudes culinaires. Il faut savoir que les espagnols mangent 4 à 5 fois par jour, c'est-à-dire le petit-déjeuner, le déjeuner, deux goûters et le dîner.

- Le petit-déjeuner, « el desayuno » est pris par une minorité d'Espagnols car la majorité se limite à boire un café. Pour ceux qui le prennent, il se prend avant 10h, il consiste à accompagner le café ou le chocolat de toasts, de croissants, de tartine à la tomate et huile d'olive ou encore des churros (le plus souvent en fin de semaine)
- Le déjeuner, « el almuerzo » ou « la comida » se prend dans une tranche horaire différente de la tranche française à savoir de 14h à 16h. Il est composé, la plupart du temps, d'une entrée, d'un plat et d'un dessert accompagné de boissons puisque c'est le repas, pour les Espagnols, le plus important de la journée. Il est même possible d'avoir des déjeuners composés de 2 plats en plus de l'entrée et du dessert. Il y a souvent au centre de table chez les Espagnols, une salade dans laquelle on peut « pinchar » c'est-à-dire piocher.
- Le dîner, « la cena » se prend tardivement, à partir de 21h et peut aller jusqu'à minuit les soirs d'été. Les restaurants sont d'ailleurs ouverts à partir de 20h et jusque tard dans la nuit proposant salade, sandwich ou les célèbres « tapas » pouvant se manger debout.
- Les goûters, au nombre de deux, se prennent deux fois par jour, une fois le matin entre le petit-déjeuner et le déjeuner et une seconde fois entre le déjeuner et le dîner. Ils expliquent que les petits-déjeuners et dîners soient plus légers que le déjeuner mais aussi que peu d'Espagnols prennent un petit-déjeuner et que le dîner se prenne tard. Celui du matin consiste à prendre un café, quelque soit la sorte et celui de l'après-midi appelé « tentempié », consiste à boire une boisson chaude avec des pâtisseries, des fruits ou encore des sandwichs « bocadillos ».¹

Avec l'essor du tourisme en Espagne et ce depuis quelques années, l'Espagne doit faire face à une clientèle de plus en plus exigeante car, en effet, l'évolution des tendances fait que la clientèle demande plus de qualité que de quantité. La gastronomie en France est tellement mise en avant depuis quelques temps que l'on peut remarquer que les pays limitrophes cherchent à faire évoluer leurs propres cuisines tout en conservant les habitudes et spécialités qu'ils avaient.

J'ai eu l'occasion de constater que, dans une grande ville comme Valence de nos jours, en 2012, les restaurants et autres points de restaurations ont évolué.

¹ Document produit par un élève de l'université d'Amiens sur les habitudes alimentaires espagnoles

Pour voir comment l'Espagne s'est adaptée aux nouvelles attentes des clients nous verrons en première partie la cuisine traditionnelle espagnole et en seconde partie sa nouvelle cuisine ce qui va nous permettre d'évaluer cette évolution.

I. LA CUISINE TRADITIONNELLE

Réputée pour être un pays festif et prisé durant la période estivale, l'Espagne dispose d'une cuisine traditionnelle répandue sur plusieurs régions. Nous allons évoquer, d'une manière qui ne se veut pas exhaustive, les habitudes culinaires par régions les plus connues.

- 1) **LA COTE ATLANTIQUE : LES ASTURIES, GALICE ET CANTABRIES.** Se trouvant sur la côte, la plupart des plats tournent autour des fruits de mer maïs et gros haricots blancs. Par exemple, on pourra trouver 1° « l'empanada gallega » qui est un friand au poisson mais qui peut se composer de viande de poulet ou de porc ; 2° la « Fabrada Asturiana » qui est un style de cassoulet :

La nourriture traditionnelle espagnole



1°



2°

1° Photographie d'une « empanada gallega » au porc, tirée du site www.myrecipes.com

2° Photographie de la « Fabrada Asturiana », tirée du site www.thegourmet.es

Entant que fromage, on pourra trouver 1°le Cabrales à base de chèvre et comme boisson du cidre espagnol et le dessert sera les 2°churros, pâte fris et saupoudrée de sucre:



1°



2°

1°Photographie du Cabrales tirée du site : <http://www.saboresdelnorte.com/cabralescuevateyedu-p-39.html>.

2°Photographie des Churros, tirée du site : <http://www.saveur-despagne.com/gastronomie/churros.htm>

Une autre tradition culinaire de cette région est le « Turrón », ensemble d'amandes et noisettes, héritage du monde Arabe :

Un « postre » muy famoso en Espana : el Turrón



Photographie de Turrón, tirée du site <http://www.saveur-despagne.com/gastronomie/turrón.htm>

- 2) **LA REGION DU SUD DES PYRENEES** : CETTE REGION RASSEMBLE LE PAYS BASQUE ET LE NAVARRE et a comme spécialité le pil-pil qui est une sauce à base d'ail, de persil et de petit pois qui accompagne le plus souvent les fruits de mer, les poissons, la pipenada, etc.

Le « pil-pil »



Photographie d'un plat de morue avec une sauce pil-pil, tirée du site <http://llovera50.wordpress.com/2009/12/01/confitados/>

Sur la côte Atlantique on peut trouver du 1° « chilindron » qui est une sorte de ragout et qui s'accompagne de 2° « migas de pan » qui sont des croutons de pain avec de l'ail, le dessert des pâtes d'amande et la boisson sera du vin d'Espagne, le Rioja.

Plats de la côte Atlantique : « El Chilindron » et « El Migas »



1°



2°

Photographies d'un chilindron en 1° et d'une migas en 2° tirées des sites :<http://honest-food.net/2011/10/02/spanish-chilindron-stew/chilindron-overhead/> et <http://www.closetcooking.com/2010/02/migas.html>

- 3) **LA REGION DU CENTRE DE L'ESPAGNE, C'EST-A-DIRE MADRID, CASTILLE-LEON ET CASTILLE-LA-MANCHE.** On peut y trouver de nombreux veloutés, le plus connu étant celui à l'ail, 1° le jambon Serrano, les saucisses de porc et le fromage Manchego, fromage de chèvre espagnol avec pour vin du Toro.

Le Serrano et le Manchego : l'une des fiertés de l'Espagne



1° Photographies du jambon Serrano et du fromage Manchego, du site <http://www.2travelandeat.com/espagne/index.html>

- 4) **LA COTE MEDITERRANEENNE ESPAGNOLE CONSTITUEE DE LA CATALOGNE, VALENCE ET ANDALOUSIE.** Encore une fois, la proximité de la mer concentre ses plats sur les fruits de mer et autres crustacés avec des légumes cuisinés à l'huile d'olive, ingrédient principal en Espagne. Le Gaspacho est aussi un plat très connu dans cette partie de l'Espagne. Le Salmajero est aussi à disposition, c'est une soupe froide avec de la tomate, de l'œuf, du poivron et qui ressemble à gros velouté.

Le Salmajero : plat typique de la côte méditerranéenne espagnole



Photographie de Salmajero, tirée du site <http://must-like.com/food-salmoreio-mon-amour>

Evidemment, on y retrouve la célèbre Paella composé, selon les recettes, de chorizo, de moules, de riz et de petit pois etc.

Un plat mondialement connu : La Paella



Photographie d'une paella, tirée du site http://location-barcelone.perfecttravelblog.com/2011/07/recette_paella.html

Comme vin sera disponible du Panadés, vin blanc de la région. S'ajoute à la tradition la culinaire le pain à la tomate qui peut être mangé en tapas, en entrée, en accompagnement, etc.²

² Article sur le blog de « thomas cook » sur les spécialités culinaires en Espagne

Les TAPAS :

Produits indissociables de la vie espagnole, elles ont leur poids dans la tradition culinaire de l'Espagne. De plus en plus externalisés au niveau Européen et parfois même au-delà, les tapas deviennent l'élément principal de l'encas que l'on peut manger « sur le pouce ». En effet, le mot lui-même veut dire couvrir puisque le verre de Xérès que l'on servait à l'époque était couvert d'une tranche de pain à l'ail ou de jambon Serrano. Là est l'origine des tapas ; on trouvera dans des bars à tapas traditionnels ce type de tapas : le pain à l'ail ; ailoli, le bouillon de poulet, le fumet de poisson, les « patatas bravas » patates sautées légèrement épicées, les calamars fris, le chorizo, les croquettes de jambon et de morue, etc.³

II. La nouvelle cuisine :

1) LA CUISINE EN GENERALE

On a constaté une flagrante évolution des tendances ; grand étonnement car avec l'arrivée de la crise on ne s'attendait pas à ce que le luxe connaisse un si grand essor. Mais justement, la crise a surtout touché les personnes de classes moyennes ou plus basses, le luxe ne touchant en général que la clientèle à hauts revenus, il paraît logique que ce soit lui qui prédomine dans cette période.

Du fait de la montée du luxe, la gastronomie ; de plus en plus améliorée dans les pays, connaît un renouveau. On voit de plus en plus de chefs étrangers avoir un réel poids dans la gastronomie mondiale. Pour le cas espagnol, on parlera par exemple de Ferran Adria, considéré comme l'un des meilleurs chefs du monde. Il est l'un des tenants de la cuisine moléculaire, cuisine tout à fait moderne alliant différentes textures et la cuisine catalane. On peut citer comme exemples le caramel à l'huile de courge, les moules sphériques au bacon, ou encore le caviar d'huile d'olive au jus d'anchois.

D'après Carlos Campillo, propriétaire du restaurant « Le Bistro » à Madrid, les Espagnols, quant à eux, préfèrent le moment convivial et chaleureux de l'instant à la grande cuisine mais il la trouve quand même très raffinée.⁴

³ Site « les saveurs d'Espagne », paragraphe sur les Tapas

⁴ Enquête tirée du site « Rungis international »

La cuisine espagnole a connu une révolution qui l'a placée dans les meilleures gastronomies, avec les produits de qualité de base ainsi que les recettes, la touche d'innovation et de créativité l'a propulsé en top 10 des gastronomies au niveau mondial. En effet, la créativité a donné une toute nouvelle perception de la cuisine espagnole qui se veut moderne, innovatrice avec des chefs toujours plus inventifs. On verra, comme dit précédemment, que la cuisine moléculaire a permis à la cuisine espagnole de se moderniser.

On assiste à un mélange de saveurs et de textures jusque là pas encore pensé ; par exemple le gaspacho de crustacés, les rougets " Gaudí ", le filet mignon de porc au couscous de chou-fleur, la morue en sauce verte, ou le bar aux coquilles Saint-Jacques et aux cendres de poireaux.⁵

Mais la cuisine espagnole a aussi profité de l'arrivée de grands restaurateurs dans le monde espagnol qui a mis en avant cette nouvelle cuisine.

« En définitive, une combinaison exceptionnelle d'hommes, de produits et de recettes, qui ont contribué à diffuser et à renforcer le succès indiscutable de la gastronomie espagnole, reconnue comme l'une des plus savoureuses et saines au monde. ». Le petit journal.⁶

2) LES TAPAS

Pour prouver cette évolution des tendances, durant le programme VALORTUR, nous avons eu l'opportunité de découvrir différents restaurants ou bars à tapas qui proposaient des produits de grande qualité avec une minutie concernant l'aspect visuel.

Nouvel aspect des tapas :



1°



2°

1° Photographie de nouvelles tapas, <http://www.knok.com/fr/knoleskine/index.php/home-exchange/echange-de-maisons-decouvertes/cuisine-basque/>

2° Photographie de nouvelles tapas ; <http://www.euskaletxeataberna.com/fr/comer-en-euskaletxea/>

⁵ Nouvelles tapas sur la carte du « restaurant espagnol de bordeaux »

⁶ Extrait d'un discours retranscrit sur le site du petit journal, article « gastronomie nouvelle cuisine : l'Espagne en tête à tête avec la France », rédigé par Julia Gaulon (www.lepetitjournal.com - Espagne) Jeudi 15 avril 2010

On peut voir sur ces photographies l'effort de présentation, le souci du pic pour ne pas que l'on se tâte alors que les premières tapas se prenaient à même la main, sans souci de présentation particulier. On peut remarquer aussi le changement des aliments, des aliments de meilleure qualité et plus chers, moins communs.

Les tapas : des mets devenus délicats



1°



2°



3°

1° 2° 3° 4° Photographies de tapas, tirées du site <http://www.femina.fr/Cuisine/Idees-de-Menus/Recettes-special-aperitif>

Sur cette photographie aussi on peut juger de l'évolution de s tapas de base, on voit la minutie dans la présentation ainsi que l'utilisation d'aliments différents des aliments de

base, comme 1° l'omelette de cresson et le comté. Ou encore, 2° le mini cake aux olives et vache kiri ; 3° les cakes au surimi, tomates confites et poivrons grillés ; ou enfin des brochettes de chèvres au Serrano.

Les nouvelles tapas : un travail de présentation : Les brochettes de chèvre et Serrano



4°

Photographies de tapas, tirées du site <http://www.femina.fr/Cuisine/Idees-de-Menus/Recettes-special-aperitif>

CONCLUSION

Pour conclure sur l'évolution de la cuisine espagnole, on peut d'ores et déjà dire que la cuisine traditionnelle est et restera dans les recettes même si elles évoluent.

En effet, elles ont contribué à leur manière à modifier la perception qu'on avait de la cuisine traditionnelle. La fusion de plusieurs éléments a permis cette évolution, il a fallu donc faire coordonner les recettes traditionnelles avec des produits de meilleure qualité, des textures et goûts différents et surtout avec la créativité et l'innovation de nouveaux chefs.⁷

Il est possible de supposer que la cuisine traditionnelle restera toujours utilisée en Espagne mais de plus en plus on constate que les restaurants et bars (de tapas par exemple) se modernisent et parfois même deviennent plus luxueux.

Qui parle de modernisation et remaniement de cuisine parle augmentation des prix ; il est vrai que les restaurants et bars proposant ce type de cuisine et donc de prestations puisque de plus en plus on peut remarquer un effort dans le service et la présentation, voient leurs prix augmenter et par la même ne s'adressent plus forcément au même type de clientèle qu'autrefois.

L'Espagne étant réputée, dans le nord de l'Europe comme un pays dans lequel on peut manger moins cher, l'apparition de restaurants et bars de classe supérieure peut étonner ou refréner.

Cependant, l'arrivée d'une plus haute et meilleure gastronomie peut attirer un tout nouveau type de clientèle ou des clients à revenus plus élevés ce qui ne peut être que bénéfiques, encore plus pour un pays qui vit la crise comme l'Espagne.

L'expérience VALORTUR m'a permis d'observer ce phénomène dans une grande ville comme Valence. Etant étudiante, j'ai moi-même été freinée par le prix de certains bars à tapas et restaurants et d'un autre côté cela a été très intéressant et satisfaisant de pouvoir goûter la nouvelle cuisine espagnole, améliorée, différente de celle qu'on pouvait goûter il y a encore plusieurs années.

⁷ Article « La cuisine parle espagnol », reportage sur le site de « Spain info »

Bibliographie :

- Les habitudes culinaires en Espagne : <http://www.2travelandeat.com/espagne/index.html>
- Les habitudes alimentaires en Espagne : <http://etablissements.ac-amiens.fr/0800018k/docs/espagne.pdf>
- Spécialités culinaires et habitudes alimentaires espagnoles : <http://blog.thomascook.fr/2010/06/specialites-culinaires-et-habitudes-alimentaires-en-espagne/>
- <http://www.clg-leprinceringuet.ac-aix-marseille.fr/europ/spip.php?article55>
- Les Saveurs d'Espagne : <http://www.saveur-despagne.com/gastronomie/indgastro.htm>
- Les tapas : <http://www.saveur-despagne.com/gastronomie/tapas/tapa.htm>
- Rungis International : <http://www.rungisinternational.com/fr/bleu/enquetesrungisactu/PaysEspagne.asp>
- Restaurant chez Milla : <http://www.chezmila.fr/pages/Le-menu>
- Restaurant Espagnol à Bordeaux : http://www.restaurant-espagnol-bordeaux.com/admin/fichiers/cartes/2_1.pdf
- Restaurant Espagnol à Bordeaux <http://www.restaurant-espagnol-bordeaux.com/carte-tapas.php>
- Wikipédia : http://fr.wikipedia.org/wiki/Ferran_Adri%C3%A0
- Les spécialités culinaires et habitudes alimentaires en Espagne : <http://blog.thomascook.fr/2010/06/specialites-culinaires-et-habitudes-alimentaires-en-espagne/>
- Le petit journal : <http://www.lepetitjournal.com/sortir/gastronomie-madrid/56160-gastronomie-nouvelle-cuisine--lespagne-en-tete-a-tete-avec-la-france.html>
- La cuisine espagnole : http://www.spain.info/fr_FR/reportajes/la_nueva_cocina_habla_espanol.html