

LES PLATS TYPIQUES SUISSES ET CHINOIS

SUISSE

Dans la cuisine suisse, il y a des différences culturelles dues à la diversité linguistique. Elle est découpée en trois parties : alémanique, romande et italienne.

Fromages suisses : Il existe plusieurs fromages. En voici quelques-uns des plus fameux :

- Fromages à pâte dure : Gruyère ; Emmental ; Sbrinz
- Fromage à pâte mi-dure : Tilsiter ; Tête de Moine ; Vacherin Fribourgeois AOP
- Fromages à pâte molle : Tomme Vaudoise ; Vacherin Mont d'Or
- Fromages de chèvre et de brebis

Grâce à ses nombreux pâturages, la Suisse produit d'excellents fromages de vaches, de chèvres ou de brebis. De nos jours, plus de 450 variétés de fromages y sont fabriquées.

La Fondue au fromage : Le principal plat national est servi dans un caquelon, une sorte de casserole en fonte ou en terre cuite qui se pose sur une source de chaleur pour que le fromage reste tiède tout au long du repas. La fondue se déguste avec un bout de pain blanc que l'on trempe dans le fromage fondu à l'aide d'une fourchette allongée. Il existe plusieurs types de fondue : Moitié-Moitié (50% Gruyère + 50% Vacherin) ; Fribourgeoise (100% Vacherin Fribourgeois) ; Appenzelloise (100% Appenzeller) ; Neuchâteloise (50% Gruyère + 50% Emmental) ; Valaisanne (50% Vacherin + 25% Gruyère + 25% Raclette AOC).

La Raclette : D'origine suisse, la raclette s'obtient en prenant une demi-meule de fromage que l'on place sous un four spécifique afin de fondre le fromage. Ce plat s'accompagne de pommes de terre, de cornichons, d'oignons ainsi qu'une boisson chaude ou du vin blanc.

La soupe de chalet : Cette spécialité fribourgeoise est généralement servie en hiver. Auparavant, cette soupe était préparée dans les chalets d'alpage parce que les gens n'avaient pas toujours la possibilité de se ravitailler en légumes frais. La soupe est composée de légumes, de lardons, de cornettes, de fromage, de lait, d'eau, de beurre et de sel.

Les Röstis : D'origine de Suisse alémanique, les röstis sont des pommes de terre râpées cuites dans une poêle qui se regroupent ensemble et qui donne naissance à une galette. Désormais, il existe plusieurs variantes : avec du fromage, des œufs, du lard, de la crème au-dessus.

Malakoff vaudois : Il s'agit d'obtenir un mélange de fromage, de farine, d'œuf, d'ail, de vin blanc et/ou du kirsch en forme de dôme que l'on dépose sur une tranche de pain. Ensuite, faire chauffer l'huile d'une friteuse et plonger la préparation à l'intérieur. Les Malakoffs doivent être dorés.

Le Bichermüsli : La recette se compose de pommes, de flocons d'avoine, de noisettes, d'eau, de jus de citron, de lait. Généralement consommé pour le petit-déjeuner. Ce plat est sain et équilibré.

Le chocolat suisse : Le chocolat est une industrie importante en Suisse. Les principales marques de chocolat suisse sont : le Chocolat Caillet ; Favarger ; Chocolat Frey ; Lindt & Springli AG ; Chocolat Suchard ; Nestlé ; Villars Maître Chocolatier ; Toblerone ; Ovomaltine et Camille Bloch. Depuis le XX^e siècle, le chocolat suisse s'exporte dans le monde entier, mais il envahit aussi les rayonnages des magasins suisses. Les Suisses sont des grands consommateurs de chocolat puisqu'ils en consomment plus de 12,3 kg/personne/an.

CHINE

La cuisine chinoise est connue dans le monde entier. Probablement parce qu'elle contient le plus de variations possible. Chaque plat a une couleur, une forme, un arôme, une saveur, une texture différente. Il existe cinq saveurs présentes dans la cuisine chinoise : l'aigre (酸, suān), le sucré (甘, gān), le piquant (辛, xīn), l'amer (苦, kǔ), le salé (咸, xián). Les textures sont plus subtiles qu'en Suisse : aérée/légère (sōng, 鬆), croquante/vivifiante (shuǎng, 爽), solide (shí), tendre (nèn, 嫩). Pour accompagner les mets, le principal féculent est le riz dans la Chine du Sud ; le blé, les raviolis, les nouilles dans la Chine du Nord ; d'autres féculents comme la patate douce ou la pomme de terre sont de plus en plus utilisés. À Pékin, en Chine du Nord, les nouilles sont omniprésentes bien que le riz soit souvent proposé dans les menus. Concernant les légumes, les Chinois n'utilisent pas les mêmes qu'en Suisse. En Chine, les plus cuisinés sont : l'ail, l'aubergine, le chou chinois, le gingembre et les pousses de soja. Les repas sont pris avec des baguettes chinoises ou plus rarement avec une cuillère en porcelaine. Aucun couteau n'est sur la table, tous les aliments sont découpés en cuisine.

Voici quelques exemples de plats typiques chinois, j'ai décidé de présenter ceux que j'ai préférés :

Les soupes : Les Chinois mangent beaucoup de soupes. Quelques exemples : soupe de poisson, soupe aux nouilles, soupe de poulet aigre-doux, soupe aux épinards, soupe au porc et au concombre, soupe au poulet et au chou et bien d'autres variétés.

Les travers de porc sauce aigre-douce : Le porc est frit pour donner une texture extracroustillante. La saveur aigre-douce donne un côté doux et sucré à la viande. Des ananas et des poivrons sont souvent ajoutés à la sauce. Cette recette est aussi utilisée avec du poulet, des crevettes ou avec de la viande végétarienne comme le tofu. Pour ma part, j'ai bien aimé le côté sucré de ce plat.

Les Raviolis chinois: Ils sont différents par rapport aux raviolis occidentaux. Ceux-ci sont mous et translucides. La cuisson se fait dans l'eau bouillante, mais parfois, certains les cuisent aussi à la friture ou à la vapeur. Les raviolis en Chine sont généralement fourrés, par exemple, aux crevettes, au bœuf, au porc ou aux légumes. Une petite sauce vinaigre-soja accompagne le plat. En Chine, ils appellent ce plat : « Dumpling ».

Le Canard laqué de Pékin : Le canard laqué est une recette traditionnelle de la cuisine chinoise. Principalement cuisiné à Pékin. Le canard a été rôti durant plusieurs heures. Ensuite, il est découpé en fines lamelles qui sont croustillantes. Pour manger le canard laqué, il faut prendre une sorte de petite crêpe fine, la recouvrir de sauce soja, mettre quelques bâtonnets de légumes comme du concombre ou de l'oignon, choisir un morceau de canard, enrouler la préparation et savourer.

Le poulet « Kung-Pao » : Ce plat est traditionnel en Chine. Il est fait à base de poulet, de piment et de cacahuète. Parfois, certains cuisiniers ajoutent des oignons verts ou d'autres légumes à l'intérieur. Il est délicieux avec du riz blanc comme accompagnement. Le poulet « Kung-Pao » est l'un de mes plats asiatiques préférés.

La gastronomie chinoise est célèbre sans doute pour sa variété et sa richesse. Chaque région a des plats typiques en fonction des populations, mais surtout du climat. J'ai goûté uniquement la cuisine pékinoise, mais j'ai découvert de nouvelles saveurs, épices et textures.

La première différence Chine-Suisse au niveau de la gastronomie est : le partage. Chacun ne mange pas seulement le plat qu'il a commandé, mais il le partage avec les autres convives afin de pouvoir goûter plusieurs plats différents. La deuxième est : le fait de ne pas finir son assiette. Un bol vide signifie que la personne n'a pas assez mangé et c'est le comble pour un hôte de ne pas avoir rassasié ses invités. Donc, il reste toujours beaucoup de nourriture dans les assiettes.

SWISS AND CHINESE TYPICAL DISHES

SWITZERLAND

In the Swiss cooking, there are cultural differences due to the linguistic diversity. It cut in three parts : German part, French part and Italian part.

Swiss cheese : There are several cheeses. Here are some of the most famous :

- Hard cheese : Gruyère ; Emmenthal cheese ; Sbrinz
- Middle hard texture cheese : Tilsiter ; « Tête de Moine » ; Vacherin Fribourgeois AOP
- Soft cheese : Tomme Vaudoise ; Vacherin Mont d'Or
- Cheese of goat and ewe

Thanks to its numerous pastures, Switzerland produces of excellent cheeses of cow, goat or ewe. Nowadays, more than 450 varieties of cheese are made there.

Cheese « Fondue » : The main national dish is served in a heavy saucepan, a kind of pan in cast iron or in terra-cotta which settles on a source of heat so that the cheese remains warm throughout the meal. The « Fondue » tastes with a white piece of bread which we dip into the cheese by a lengthened fork. There are several types of fondue : half-and-half (50% Gruyère + 50% Vacherin); Fribourgeoise (100% Vacherin Fribourgeois); Appenzelloise (100% Appenzeller); Neuchâteloise (50% Gruyère + 50% Emmenthal cheese); Valaisane (50% Vacherin + 25% Gruyère + 25% Raclette AOC).

« Raclette » : From Switzerland, the « Raclette » is made by taking a half-cheese which we place under a specific oven to melt the cheese. This dish supposed to be eaten with potatoes, pickles, onions as well as a hot drink or with some white wine.

Soup of chalet : This speciality comes from Fribourg. It is generally served in winter. Previously, this soup was prepared in the chalets of high mountain pasture because people still had no possibility of getting fresh vegetables. The soup consists of vegetables, lardons, a kind of pasata, cheese, milk, water, butter and salt.

Röstis : From the Swiss-German part, « Röstis » are potatoes cooked in a frying pan which grouped together and which form to a pancake. From now on, there are several variants : with some cheese, eggs, bacon or cream above.

« Malakoff vaudois » : It is a mixture of cheese, flour, egg, garlic, white wine and/or some kirsch. After we deposit it on a slice of bread. Then, make warm the oil of a deep fryer and plunge the preparation inside. Malakoffs must be gilded.

« Bichermüsli » : the recipe consists of taking some apples, flakes of oat, hazelnuts, water, juice of lemon, milk. Generally consumes for the breakfast. This dish is health. .

Swiss chocolate : Chocolate is an important industry of Switzerland. The main brands of swiss chocolate makers are : Caillet; Favarger; Frey; Lindt and Springli AG; Suchard; Nestlé; Villars Maître Chocolatier; Toblerone; Ovomaltine and Camille Bloch. For the XXth century, swiss chocolate is exported all over the world but it also sold in swiss stores. Swiss people are big consumers of chocolate because they consume more than 12,3 kg / person / year.

CHINA

Chinese food is known all over the world. Probably because it contains most possible variations. Every dish has a different color, form, aroma, flavor and texture. There are five flavors in the Chinese food : sour (酸, suān), sweet (甘, gān), spicy (辛, xīn), bitter (苦, kǔ), salty (咸, xián). Textures are more subtle than in Switzerland: light (*sōng*, 鬆), crunchy (*shuǎng*, 爽), strong (*shí*), soft (*nèn*, 嫩).

To go with the dishes, the main starch is rice in the South China; wheat, ravioli or noodles in the North China; others starches as the sweet potato or potatoes are more and more used. In Beijing, in North China, noodles are usually cooked although the rice is often offered in the menus. Concerning vegetables, chinese people do not use the same that in Switzerland. In China, the most cooked are : garlic, eggplant, chinese cabbage, ginger and the shoots of soya. The meals are taken with the chopsticks or rarely with the porcelain spoon. No knife is on the table, all the food is cut in the kitchen.

Here are some examples of Chinese typical dishes, I decided to explain those whom I liked :

Soups : Chinese people eat a lot of soups. Some examples: fish soup, noodles soup, sweet and sour chicken soup, soup of spinach, pork and cucumber soup, soup with chicken-cabbage and many other varieties.

Rib with bitter ans sweet sauce : The pork is fried to give an extra-crunchy texture. The bitter-sweet flavor gives some sweetness in the meat. Pineapple and peppers are often added to the sauce. This recipe is also used with chicken, shrimps or tofu. For my part, I really liked the sweet side of this dish.

Dumplings : They are different than European raviolis. These are soft and translucent. Cooking is made in the boiling water but sometimes, some people also cook them in the frying or in the vapor. Dumplings in China are generally full, for example, of shrimps, beef, pork or vegetables. The dish is generally served as sauce soya.

Beijing roast duck : Beijing roast duck is a traditional recipe of the Chinese food. Mainly cooked in Beijing. The duck was roasted for several hours. Then, it is cut in small strips which are crunchy. To eat the Beijing roast duck, it is necessary to take a kind of small pancake, to cover it with sauce soya, to put some sticks of vegetables as cucumber or onion, to choose a piece of duck, to roll up the preparation and to eat.

« Kung-Pao » chicken : This dish is traditional in China. It is made with chicken, hot pepper and peanut. Sometimes, cooks add green onions or other vegetables inside. It is delicious with white rice. Kung-Pao chicken is one of my favorite Asian dishes.

Chinese gastronomy is famous doubtless for its variety and its wealth. Every region has typical dishes according to the populations but especially according to the climate. I enjoyed only the kitchen from Beijing but I discovered so many new flavors, spices and textures. I really liked it !

The first difference China-Switzerland of the gastronomy is : sharing. Each eats not only the dish which he ordered but each shares with others guests to being able to enjoy several different dishes. The second is : the fact of not finishing its plate. An empty bowl means that the person did not enough eat and it is the height for a host not to have satisfied his guests. Thus, there is always many food in plates.