

**« *Le goût des voyages,*
Le goût des Autres »**

World cuisine, cuisine fusion, touristique, régionale, identitaire...

Suffit-il de saupoudrer quelques graines ou quelque herbes sur nos plats pour accéder à l'expérience gustative de l'altérité culturelle ?

Imagine-t-on encore une cuisine européenne sans l'audace des premiers cuisiniers espagnols qui ont acclimaté la tomate et le chocolat, et pense-t-on aux Vikings en dégustant un « pâté norrois » ou du flétan fumé ? Ou préférez-vous le hakarl ?

Pig / pork, sheep / mutton... pourquoi, en Anglais, les animaux vivant portent-ils des noms à consonance germanique, et une fois cuisinés, des noms français ?

Je vous propose d'examiner les apports des gastronomies de l'Angleterre, de la Scandinavie et de l'Espagne à notre patrimoine gourmand, recettes et suggestions à l'appui.

Séminaire de 6 capsules de deux heures enregistrées sur Zoom et disponibles à votre rythme.

« *Le goût des voyages, le goût des autres...* » : séminaire UDA : <https://www.udauclouvain.be/page3.asp?CodeInterne=&Search=LACROIX+Genevi%E8ve&ProfID=412834&CategorieEvenement=Cours&EvenementPeriodeID=&EvenementLieuID=78&ActiviteSelectionnee=&PageGroupeID=432&ClubID=164&LG=FR&TypeTriListe=1&ModalFormule=O&EvenementID=27658&EvenementLieuID1=78>