17E RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

Et hors d'Europe ça se passe comment ?

Et hors d'Europe ça se passe comment ?

Intervenants :

Damien CONARE, secrétaire général, Chair UNESCO Alimentations du monde, Montpellier

Glory KABE , Cheffe cuisinière nomade, Paris

Alessandra MONTAGNE, cheffe de cuisine, Tempero, Paris

Françoise SABBAN, anthropologue, sinologue et historienne, EHESS, Paris

La place des légumes est très importante dans la cuisine japonaise et chinoise, toutefois peu de plantes en France viennent de Chine et Japon

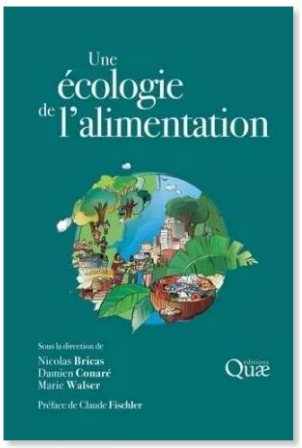
Les crosnes, soja, radis noir, haricots rouges azuki chou chinois, pêche, orange, kiwi, kaki viennent de Chine ou du Japon.

Les fruits ne sont pas intégrés dans les menus en Chine ils sont considérés comme des mets délicats. Ils sont donc offerts aux malades ou à des amis.

En Inde, pendant les fêtes les repas sont sans viande et ceci n'est pas punitif.

Deux tiers de ce que l'on consomme vient d'ailleurs, puis il y a eu une diffusion dans le monde entier (exemple la tomate, le maïs, la pomme de terre)

Pour aller plus loin



Livre en ligne
https://www.chaireunesco-adm.com/Une-ecologie-de-l-alimentation