

CUISINE ET SPÉCIALITÉS BELGES.

Si vous faites un tour en Belgique, profitez-en pour déguster les spécialités locales:

- les frites, que les anglo-saxons appellent les French fries (frites françaises). C'est une erreur historique: lors de la Grande Guerre, les soldats américains et anglais auraient découvert ce plat en Belgique, mais pensaient être en France...
- les moules-frites sont un plat identitaire belge. Il fut servi pour la première fois à Liège dans les années 1870. Le plus souvent, les moules sont servies à la marinière. • Mais au fait, sauriez-vous nous dire ce que l'on met dans une sauce à la marinière? (Cliquez sur la photo), réponse dans la section "Rédacteur".
- le chocolat, le meilleur du monde, comme le chocolat suisse et le chocolat français! Les chocolats belges se distinguent des chocolats suisses ou français car ils sont bien souvent constitués d'une espèce de coque, moulée en chocolat, qui est ensuite fourrée d'une ganache. Ils sont légèrement plus gros et plus sucrés.
- la carbonade flamande. C'est un plat de viande mijotée (boeuf ou porc) dans une sauce onctueuse à la bière. C'est comme le bœuf bourguignon français, mais où la bière remplace le vin.
- les bières belges sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. Jusque dans les années 1970, au réfectoire, on servait de la bière aux enfants, de la bière de table peu alcoolisée. Les bières belges les plus connues sont la Stella et la Leffe, mais il en existe 2500 variétés. Pour autant, avec 75 litres par an, la Belgique n'arrive qu'en 17e position de la consommation par habitant, loin derrière la Tchéquie avec 150 litres.



OÙ DÉGUSTER DES SPÉCIALITÉS BELGES?

8 ANVERS. Le grand port, capitale du

diamant. (Antwerpen) Anvers compte 1,3 millions d'habitants (agglomération). L'histoire d'Anvers est indissociable de l'histoire de son port, aujourd'hui deuxième d'Europe, employant plus de 70.000 personnes à lui seul. Anvers est une vieille cité, aux nombreuses rues et places de style flamand, qui vous enchanteront. Mais Anvers est aussi une cité moderne qui se renouvelle chaque jour, avec notamment la construction d'immeubles marquants et grandioses, posés comme des diamants sur l'ancien port. Et des diamants, à Anvers, il y en a beaucoup d'autres... Car depuis le 19e siècle, la ville d'Anvers est la capitale mondiale du commerce du diamant. Si vous aimez l'art de vivre et la beauté, classiques et modernes, vous devriez adorer Anvers!

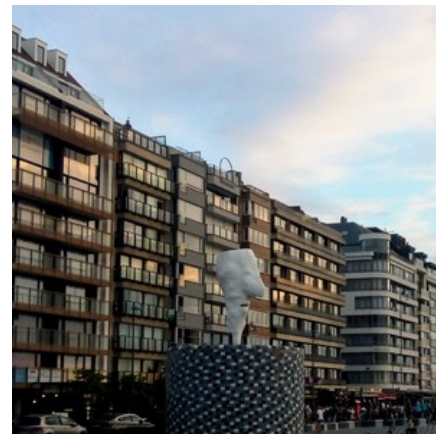


7 BRUGES. La Venise du Nord. (Brugge) Bruges, ville de Flandre de 100.000 habitants, est la ville la plus visitée de Belgique. Elle fait l'unanimité. Tout le monde adore. C'est un joyau, un musée à ciel ouvert, avec une incroyable richesse architecturale. Ses canaux, ses rues pavées, ses bâtiments médiévaux, ses balades en bateau ou en calèche... Vous allez adorer!

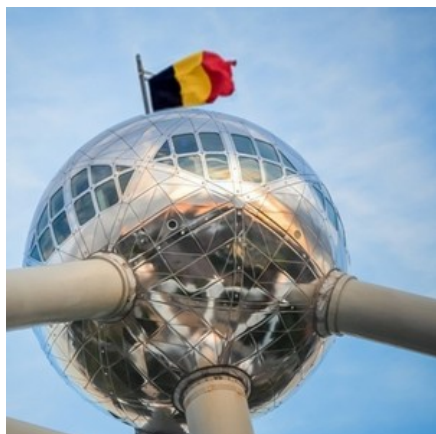


5 KNOKKE-HEIST. La grande station

belge. Knokke est la grande station balnéaire belge. La station est immense (30.000 personnes en hiver et 150.000 en été). Elle est née de la fusion de quatre communes, dont Knokke et Heist, mais cela vous en doutiez. En revanche, le Zoute, qui donne souvent son "titre de noblesse" à la station, plutôt connue comme Knokke le Zoute, est un quartier de la ville, mais c'est le quartier où il faut aller. Les riches commerçants et industriels y ont forcément leur villa, tout comme la famille royale d'ailleurs. Si vous venez à Knokke ne vous contentez pas de rester sur le front de mer, bétonné, mais passez derrière pour voir les belles villas anglo-normandes. Si vous n'aimez pas les belles villas, peut-être préférerez-vous, la baignade, la thalassothérapie, le golf, le casino, l'art moderne, les bars et restaurants, le shopping... Il y a tant de choses à faire à Knokke!



BELGIQUE. Le plat pays. [Pays] La Belgique est un pays de plat et de polders, en partie inondable. Pourtant, au cours des siècles, ce pays aura fait l'objet de toutes les convoitises! Parfois flamand, bourguignon, espagnol, autrichien ou français... Indépendant en 1930 et européen en 1951! Si pour vous, la Belgique ce n'est que des frites, des gaufres, du chocolat et des blagues, et si vous ne comprenez rien à son histoire, jetez un coup d'œil à son histoire juste après (en cliquant éventuellement sur la photo). En une minute, vous allez tout comprendre de cet extraordinaire pays, qui avec ses deux langues et ses deux cultures nous déroute toujours un peu.



Enseigna. Apprenez une nouvelle langue. Accom Enseigna Formation est spécialisée dans les formations pour les salariés des entreprises et administrations à Paris, Bordeaux, Toulouse, Marseille et Lyon. Toutes nos formations sont éligibles au Compte Personnel de formation (CPF)

ACCOM ENSEIGNA FORMATION

- Anglais
- Espagnol
- Italien
- Chinois
- Allemand
- Français
- Russe
- Arabe
- Japonais

**PARIS - BORDEAUX - TOULOUSE
MARSEILLE - LYON**

Formations professionnelles pour les salariés des entreprises et des administrations

Rédacteur. Patrick Palmas. • Réponses aux questions. • Pour des moules à la marinière, il faut des échalotes, du persil, du beurre et du vin blanc sec ou de la bière.

Autres sujets qui pourraient vous plaire:

FAMILLE ROYALE DE BELGIQUE.

La Belgique est une monarchie constitutionnelle, comme par exemple le Royaume-Uni ou l'Espagne. Depuis 2013, la Belgique est gouvernée par le roi Philippe et la reine Mathilde. Ils ont quatre enfants, princes et princesses, Elizabeth, Gabriel, Emmanuel et Eléonore. Le roi Albert II et la reine Paola ont régné jusqu'en 2013, ce sont les parents du roi Philippe. La langue maternelle de la famille royale est le français, mais chaque membre apprend le néerlandais, avec plus ou moins de succès, pour respecter le principe du bilinguisme de la Belgique. Par exemple,

traditionnellement, le roi commence ses discours en néerlandais.



COMPRENDRE L'HISTOIRE BELGE EN 1 MINUTE.

• Au 15e siècle, les ducs de Bourgogne organisent la région en "17 provinces des Pays-Bas" unies et indivisibles. Elles couvriraient aujourd'hui les Pays-Bas, la Belgique et le nord de la France.

• Au 16e siècle, les 17 provinces sont contrôlées par l'Espagne catholique, qui combat violemment le développement du protestantisme. A l'issue d'une Guerre de Quatre-Vingts Ans, en 1648, les 17 provinces sont réparties entre les provinces indépendantes du nord (les actuels Pays-Bas) et les provinces du sud qui restent sous domination espagnole.

• Au 17e siècle, après l'annexion de quelques provinces du sud au Royaume de France par Louis XIV, se dessinent les contours de l'actuelle Belgique.

• Au 18e siècle, lorsque le pouvoir passe de l'Espagne à l'Autriche, on tente de réunir les Pays-Bas et la Belgique, mais c'est sans compter sur l'annexion napoléonienne de la Belgique à la France. La Belgique sera francisée de force...

• Mais l'oeuvre est incomplète, car la chute de l'Empire entraîne en 1830 l'indépendance de la Belgique. Le pays hérite donc d'un roi et d'une double culture: Flamande, lorsque elle faisait partie des 17 provinces des Pays-Bas, et wallonne, lorsqu'elle était française. Affaire à suivre!



MAGRITTE. Et le surréalisme. Magritte (1898-1967) est un peintre belge surréaliste de génie. Il définissait le surréalisme comme la "connaissance immédiate du réel". Mais qu'est ce que le surréalisme exactement? Le surréalisme, c'est peindre en suivant ses rêves ou son inconscient, on se libère des contraintes physiques et esthétiques. Mais René Magritte n'est pas qu'un peintre, c'est surtout un artiste complet ayant touché à presque tout: peinture, sculpture, publicité, cinéma, photographie... Après la Seconde Guerre mondiale, il étudie à l'académie Royale des Beaux Arts de Bruxelles. Mais, faisant partie de cette génération de jeunes gens révoltés par la guerre, il est aussi très enclin à faire la fête avec l'argent qu'il commence à gagner grâce à des commandes de peintures impressionnistes. A Paris, il rencontre Salvador Dali. Il abandonne un temps le style impressionniste pour se consacrer au surréalisme, qui s'amuse à représenter des objets familiers (une pomme, une pipe, une montre...) placés dans un univers irréal.



RUBENS. Quel désordre! Rubens est un peintre flamand du 17e siècle. Avant la Renaissance (16e siècle), l'art est géométrique, calme et symétrique, un art qui plait d'ailleurs aux Protestants, qui

recherchent la rigueur. Avec la Renaissance, l'art baroque est lui appuyé par l'église catholique: vive les courbes, la couleur et la chair! Après un voyage en Italie, bien que protestant, Rubens devient catholique. A la ville, pour se protéger, et à l'atelier, pour son art. Son style est un vrai "désordre" baroque: chairs, drapés, couleurs et mouvement.



CUISINE ET SPÉCIALITÉS GRECQUES. Impossible de venir en Grèce sans goûter au moins deux ou trois de ses spécialités:

- Le horiatiki, la salade grecque. A base de tomates, poivrons, feta, olives noires, huile d'olive et herbes aromatiques... Hummm... Un plat ensoleillé, anti-déprime par excellence.
- Le tzatziki, que l'on déguste comme sauce ou comme entrée. Il est fait à base de yaourt épais, de concombre râpé, d'ail et d'oignon.
- La Spanakópita, un feuilleté aux épinards et à la feta.
- La Dolmadakia, les feuilles de vigne farcies.
- La Moussaka, probablement le plat le plus connu. C'est un savoureux gratin à base de viande hachée, d'aubergine, de tomate et de béchamel.
- Le célèbre pita gyros. Un sandwich chaud fait d'un pain pita fourré de viande, de tomate, d'oignon, de sauce tzatziki et parfois de frites.
- Le Baklava est un dessert d'origine orientale. Ce sont de petites bouchées de pâte feuilletée, fourrées au miel, aux noisettes, aux noix ou aux pistaches.

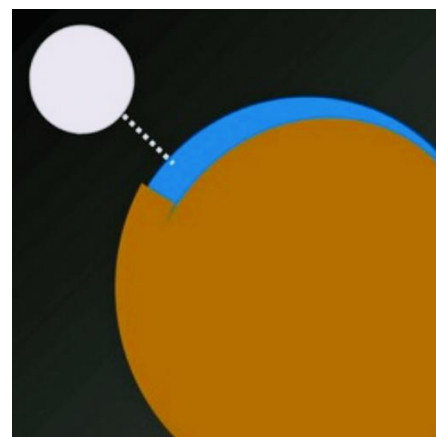


LES POLDERS. Les polders sont des zones de terre gagnées sur l'eau, que ce soit sur la mer, un lac ou une rivière. Lorsque les polders sont sur la mer, bien souvent leur niveau est en dessous du niveau de l'eau. Par exemple, aux Pays-Bas, certains polders sont presque 7 mètres sous le niveau de la mer. Pour créer un polder, on construit une digue, puis on assèche le terrain avec de puissantes pompes. Aujourd'hui ces pompes sont électriques, mais autrefois elles fonctionnaient grâce aux moulins à vent. Sur ces terrains, la salicorne s'accommode parfaitement des sols salés. À noter qu'en principe, les pompes ne stoppent jamais leur activité, l'eau a tendance à toujours vouloir revenir, par infiltration ou parfois même en passant par dessus les digues. Voilà qui est rassurant! Par exemple, au niveau de la frontière entre la Belgique et les Pays-Bas, en 1953, après une montée soudaine des eaux, 2500 personnes et 30.000 animaux périrent.

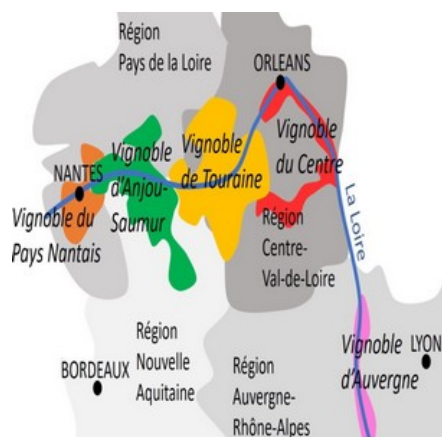


LES MARÉES. Demandez à la lune... Partout dans l'univers les corps s'attirent. Par exemple, la Terre attire la lune, ce qui lui permet de rester en orbite, mais la lune attire également la Terre. Et justement on s'en rend compte lors des marées. Comment? Et bien, la lune attire plus facilement l'eau

(liquide) que le sol (solide) de la Terre. En attirant cette eau, elle fait monter sa surface au point où se trouve la lune, et baisser sur les côtés. Voilà, comment, en bougeant, la lune créer les marées sur Terre. Les marées sont plus importantes dans les océans que dans les mers car le volume d'eau déplacé est plus grand donc plus haut. De plus, le phénomène est plus spectaculaire dans les baies étroites (par exemple baie du Mont-Saint-Michel) car l'eau se retrouve "coincée" au bord d'une petite surface.



VINS DU VAL DE LOIRE. La plus longue route des vins de France. Les vins du Val de Loire correspondent aux vignobles qui se trouvent le long du parcours de la Loire et de ses affluents, de Clermont-Ferrand à Nantes. Avec 1012 km de long, la Loire est le plus long fleuve de France. Voir ci-après "La Loire". Les cinq vignobles du Val de Loire se trouvent donc répartis sur quatre régions, dont principalement la région Centre-Val-de-Loire et la région Pays-de-la-Loire (voir carte). Les vins de la Loire sont la troisième grande région viticole de France en terme de production, après les Bordeaux et les Bourgogne. Ces vins sont surtout des vins rouges légers (30%) et des vins blancs (50%) très appréciés pour l'apéritif ou les occasions festives, notamment avec les vins effervescents (10%).



Devenir rédacteur et évaluateur. Rédigez un nouveau point d'intérêt et figurez parmi nos auteurs. Cliquez sur "Rédiger" ou écrivez-nous à redaction@seevisit.com. Vous pourrez également faire partie de notre groupe d'évaluation si vous le souhaitez.

Faire paraître votre activité commerciale. Pour rédiger un point d'intérêt lié à un événement (fête, brocante...) ou à une activité commerciale (restaurant, bar, boutique, parc d'attraction, musée...), cliquez sur "Rédiger". C'est gratuit.

Conditions générales. Seevisit ne collecte pas d'information personnelle sur ses utilisateurs, hormis leur position si ceux-ci l'acceptent. • L'utilisation de Seevisit ne confère aux utilisateurs aucun droit de propriété intellectuelle sur ses contenus. • Les informations disponibles sur Seevisit sont gratuites et peuvent comporter des erreurs. Un utilisateur ne pourra tenir Seevisit responsable d'un éventuel préjudice en cas d'information erronée. • Seevisit crée des liens hypertextes vers des sites ne lui appartenant pas et sur lesquels il ne dispose d'aucun contrôle. • Les utilisateurs qui chargent des textes ou des photos sur Seevisit s'engagent à en être les auteurs ou à en disposer des droits. Ils donnent à Seevisit le droit d'utilisation gratuite sans limite de temps.

Cartes. Les cartes Seevisit sont éditées grâce aux fonds de carte Umap OSM-fr et Umap OpenStreetMap.
www.umap.openstreetmap.fr/fr/

Mots clés. Cuisine et spécialités belges.