

**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.



**OÙ MANGER DES SPÉCIALITÉS GRECQUES?**

**6 MYKONOS. Gay friendly.** Avec seulement 10.000 habitants, la ville de Mykonos (Chora), capitale de l'île de Mykonos, est pourtant mondialement connue. La ville est fidèle à son image de carte postale: petites maisons blanches aux volets bleus, rues peintes en blanc, moulins à vent, petites églises orthodoxes, boutiques traditionnelles ou branchées, galeries d'art... Tout y est! La ville a connu un réel boom touristique dans les années 1970, popularisée notamment par les gays qui adorent s'y retrouver pour profiter du soleil et faire la fête. Même si les 400.000

touristes qui visitent Mykonos chaque année ne sont pas tous gays, enfin à ce qu'on dit:-)



**8 ATHÈNES. Cité des dieux.** (Athens) L'agglomération d'Athènes compte plus de 3 millions d'habitants. Un tiers des Grecs vivent à Athènes! Athènes est considérée comme le berceau de la civilisation occidentale et de la démocratie. Le centre d'Athènes est un immense jardin, parsemé d'édifices datant de l'Antiquité. Dont notamment le célèbre Parthénon, aujourd'hui emblème de la Grèce. Pour aimer Athènes, il faut sans conteste aimer les ruines, car il y en a à chaque coin de rue... Mais, si vous sortez du "jardin des ruines", il faut également aimer la vie trépidante, car Athènes, elle, est une cité bien vivante!



**GRÈCE. Terre des dieux.** [Pays] (Greece) La Grèce compte aujourd'hui dix millions d'habitants. Ce pays nous a légué la démocratie, la médecine, la littérature, la philosophie, les Jeux olympiques... Et beaucoup de vieilles pierres, anciens temples et palais des dieux. Impossible donc de visiter la Grèce sans croiser ces édifices car ils sont partout; et d'ailleurs beaucoup de touristes viennent pour cela! Pour autant, la Grèce c'est aussi un ensemble de 9.841 îles et îlots, des paysages montagneux, des pins,

des orangers, des oliviers, des maisons blanchies à la chaux... Sans oublier la Moussaka! Mes Dieux, qu'est ce qu'on aime!



**Apprenez l'anglais dix fois plus vite.** Pour apprendre l'anglais, la bonne méthode, c'est celle qui fait parler. Grâce à notre méthode, en cours individuel ou en groupe de trois, vous progressez jusqu'à dix fois plus vite qu'avec les autres méthodes.

**Cours d'anglais intensif à Paris. 450 € la semaine (30 heures en groupe de trois personnes)**



**Palma Speak**  
Parlez plus  
Progressez plus!



Rédacteur. Patrick Palmas.

**Autres sujets qui pourraient vous plaire:**

**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

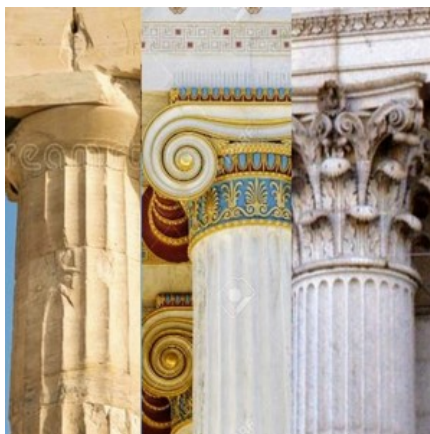
marinière? (Cliquez sur la photo), réponse dans la section "Rédacteur".

- 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 Tchèque avec 150 litres.



**DORIQUE, IONIQUE, CORINTHIEN. Quelle différence?** Comment distinguer facilement les trois ordres (styles) du classicisme grec. C'est facile!

- le style dorique est le plus ancien (6e siècle avant JC). Son chapiteau est sobre, sans décoration.
- le style ionique date du 4e siècle avant JC. Ses chapiteaux comportent des volutes orientées vers le bas.
- le style corinthien date du 6e siècle avant JC. Ses chapiteaux comportent une décoration végétale.



### GRANDES PÉRIODES DE L'HISTOIRE.

- La Préhistoire: avant l'Antiquité
- L'Antiquité: de -3000 avant JC jusqu'au 4e siècle (chute de l'Empire romain).
- Le Moyen-Age: du 5e au 14e siècle
- La Renaissance: 15e (découverte de l'Amérique) et 16e siècle. Photo: la Joconde de Léonard de Vinci.
- Le Grand Siècle: 17e siècle
- Les Lumières: 18e siècle
- Premier et Second Empire: 19e siècle



**VINS DE BOURGOGNE. Vous allez tout comprendre.** La Bourgogne est l'une des régions viticoles la plus connue et réputée dans le monde. Elle produit 200 millions de bouteilles par an. Pour les vins de Bourgogne, l'important c'est la terre. Ils sont donc classés principalement sur le critère du lieu de production. (Cliquez sur la photo pour lire la suite).



**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](mailto:redaction@seevisit.com). Vous pourrez également faire partie de notre groupe d'évaluation si sous 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/](http://www.umap.openstreetmap.fr/fr/)

**Mots clés.** Cuisine Grecque. Spécialités. Manger. Déguster. Savourer. Boire. Ouzo. Cuisine traditionnelle grecque. Cuisine grecque traditionnelle. Cuisine grecque moussaka. Cuisine grecque mezze. Recettes de cuisine grecque. Cuisine grecque entrées.

Cuisine grecque antique. Top 10 des spécialités grecques. Incontournables. A goûter absolument.