

LA SUEDE

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie

La Suède est un pays du nord de l'Europe faisant partie de la Scandinavie et de l'union Européenne depuis 1995. Il s'agit d'une monarchie depuis près de mille ans.

A l'ouest, la Suède est séparée partiellement de la Norvège par une chaîne de moyennes montagnes et de hauts plateaux (les alpes scandinaves)

Capitale : Stockholm

Superficie : 450000 Km²

Population : 10 100 000 hab

Le climat est relativement tempéré, dû à l'influence du Gulf Stream. Le nord du pays présente des hivers particulièrement longs et rigoureux. (-15 ° à -20 °)

La cuisine traditionnelle suédoise est basée sur la conservation des aliments (saler, fumer, sécher, mariner, stériliser, congeler). Il faut utiliser l'hiver les aliments récoltés l'été.

Le pain y est bien présent, ainsi que les fromages à pâte semi dure, et bien entendue la consommation de poisson est très importante.

Les suédois déjeunent en général copieusement le matin, mangent légèrement le midi et font un repas complet en fin d'après-midi vers 18h00.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse

- Bœufs, vaches laitières, porcs, chèvres, oies, canards, rennes, élans, pigeons, oies sauvages, poules des neiges.

Produits de l'agriculture et du maraichage :

Blé, seigle, orge, avoine, pommes de terre, choux, betteraves rouges, asperges, raifort, bettes, oignons.

- Herbes aromatiques (aneth, mélisse, angélique...)
- Baies (airelles, sureau, cassis, fraises des bois...)

Produits de la pêche

- Anguilles, harengs, écrevisses, turbot, cabillaud, églefin, saumon, langoustines, crevettes...

Produits de l'agroalimentaire

- Harengs salés, fumés, fermentés, marinés, saumon et anguille fumés, œufs de saumon, conserves de légumes et de fruits.
- Viandes de rennes et d'élan fumées, pâte de renne.

Produits laitiers

- Lait, lait fermenté, lait filé, crème aigre, fromages.

Les spécialités et les recettes

Soupe au pois et au petit salé.

Tartine de pain de mie recouverte de crevette, de saumon, de hareng et de concombre.

Saumon et anguille fumés

Viande de renne et d'Elan

Gratin de pommes de terre d'oignons et d'anchois à la crème aigre.

Saumon mariné à l'aneth (gravlax)

Boulette de viande à la suédoise avec de la purée de pommes de terre.

Crêpes dentelles de pommes de terre à la ciboulette.

Lard fumé aux oignons et aux pommes.

Viennoiserie à la cannelle

Crêpes accompagnées d'airelles, de fruits au sirop ou de confiture.

Les bonnes tables

Produits avec sigles officiels

Menu

Filets de saumon mariné à l'aneth, sauce au miel et à la graine de moutarde. Salade de concombre

Noisette de renne aux champignons des bois

Dentelle de pommes de terre à la ciboulette

Assortiment de fromages de Gotland

Petites crêpes au fruits rouges et à la crème aigre.

LE DANEMARK

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie

CAPITALE : Copenhague

Superficie : 43090 km²

Population : 5330000 hab

Principales villes : Alborg, Odense, Esberg...

Au nord de l'Allemagne, le Danemark est composé de 483 îles ou îlots plats. Ce pays est la partie la plus au sud de la Scandinavie. Bordé à l'ouest par la mer du nord et à l'est par la Baltique, le Danemark bénéficie d'un climat maritime tempéré et pluvieux.

La cuisine très simple utilise beaucoup le beurre et la crème. La consommation de viande de porc, de pommes de terre et de poissons est très importante.



La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse

- Bœuf, Porc
- Poulet, oie, canard

Produits de l'agriculture et du maraichage :

- orge, blé, seigle, houblon, choux, pommes de terre, fruits rouges, carottes, betteraves à sucre..

Produits de la pêche

- Hareng, cabillaud, maquereaux, morue, anguille, crevette, saumon et truite d'élevage.

Produits de l'agroalimentaire

- Conserves de poissons, charcuteries, pains, brasseries, farine de poisson...

Produits laitiers

- Beurre, crème, babeurre, fromages Danablu AOP, Eron AOP, Sanso, Havarti

Les spécialités et les recettes

Smorrebrod

Tartine de pain noir ou bis garnie comme des canapés et présentant une multitude de variétés (plus de 200) : au saumon mariné, au hareng, au concombre, à l'anguille fumée, au salami, aux œufs...

Rollmops : Harengs marinés au vinaigre.

Silbebof : Harengs panés

Ale Karrysovs : Anguille au curry

Alebrod : pain d'anguille

Helleflynder : flétan grillé ou bouilli

Frikadeller : Boulette de viande de bœuf ou de porc haché

Brunde kartofler : pommes de terre en robe des champs, épluchée, sautées au beurre puis caramélisées avec de la cassonade.

Spefepotsi : jambon roulé

Leverposkj : Pâté de foie

Roedgroed : fruits rouges cuits puis mélangés dans un coulis composé des mêmes fruits. Se mange avec de la crème fraîche fouettée.

Brune kager : Gâteaux secs aux épices, aux amandes et à la cassonade.

Ollerbrod : Soupe de pain au gruau et à la bière additionnée de cumin.

Hjerneboller : Beignets de cervelles

Kransege : Pièce montée faite de couronnes de pâte d'amande ornée de fruits confits.

Les bonnes tables

Ensemble à Copenhague

Kong hans kaelder à Copenhague

Chef : Thomas Rode Andersen

Falsled Kro à Millinge

Chef : M. Jean Louis Lieffroy

Kommandanten à Copenhague

Produits avec sigles officiels

Lammefjordsgulerod AOP (carotte)

Danablu AOP (Fromage bleu danois)

Menu

Ollebrod
(bouillie de pain de seigle à la bière brune)

Ale Karrysovs
(anguille au curry)

Frikadeller
(Boulettes de viande)

Brunde kartofler
(pommes de terre sautées)
Danablu

Roedgroed
(Fruits rouges cuits)

LA FINLANDE

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie

Capitale : **Helsinki**

Superficie : **337030 Km²**

Population : **5170000 hab**

Principales villes : **Turku, Tampere, Kokkola, Oulu, Lahti, Kemi...**

La Finlande est dans le nord de l'Europe ; Bordée par la mer Baltique, elle possède des frontières avec la Russie à l'est, la Norvège au nord et la Suède à l'ouest. Le climat polaire rend l'agriculture difficile. Pays de lacs et de forêts, les habitudes alimentaires sont souvent communs avec ses voisins scandinaves au sud, lapons au nord et russes à l'est.

La consommation de poissons de mer de rivière ou d'élevage est importante. La cuisine utilise beaucoup les fruits rouges et les champignons de saison.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse

- Bœuf, Porc, agneau, renne
- Lapin Puikula AOP
- Gibier d'eau (canard)

Produits de l'agriculture et du maraichage :

- pommes de terre, choux, navets, betteraves rouges, concombre, rutabaga, aneth, champignons sauvages (cèpes et morilles), fruits et baies sauvages (mures, fraises, framboises, airelles)

Produits de la pêche

- Ecrevisses, cabillaud, saumon, anguille, lavaret, lotte, omble, perche, truite, sandre, hareng, brème, brochet..

Produits de l'agroalimentaire

- Charcuteries et viandes fumées, poissons fumés, poissons salés et séchés.

Transformation de la viande d'ours.

Boudins noirs aux airelles de Tampere, saucisses de Turko aux raisins secs ou à l'oignon

Produits laitiers

- Lait caillé, Edam, Revontulu, laihis...

Les spécialités et les recettes

Hernekeitto :

Soupe de pois au lard.

Rosolli :

Salade de harengs, betterave et carottes.

Karjalanpaisti :

Potée aux viandes de bœuf, porc et agneau.

Karjalanpiirakka :

Tarte au seigle garnie de purée de pommes de terre.

Kalakkuko

Filets de poissons au lard cuits en croute.

Vorhmack

Hachis de viande et de hareng salé.

Pasha

Dessert de pâques

Mâmmi

Pâtisserie au gruau de malt

Juustoleipa

Crêpes servies avec de la confiture de fraises ou de framboises.

Les bonnes tables

Chez Dominique à Helsinki

Chef : **Hans Välimäki**

G W Sundmans à Helsinki

Chef : **Jarmo Vaha Saho**

George à Helsinki

Chef : **Markus Aremo**

Produits avec sigles officiels

Lapin puikula AOP

Menu

Hernekeitto

Soupe de pois au lard

Kalakkuko aux harengs

Filets de poisson et lard fumé cuits en croute.

Poronkaristys

Emincé de viande de renne aux mures sauvages

Revontulu

Fromage au lait de vache

Tippaleipa

Beignets de fils de pâte saupoudrés de sucre.