



5 Les métissages culinaires

Un plat est souvent issu de plusieurs influences.

« Les cuisines des grandes villes portuaires se caractérisent par l'adoption précoce de produits "exotiques". Par exemple, à Bordeaux, le cannelé, petit four à base de lait vanillé et de rhum, s'explique par le passé commercial et marchand de la ville où arrivaient par bateau la vanille et le rhum des Antilles. Les goûts transitent aussi par les restaurants "ethniques" des villes où les groupes étrangers et les diasporas (souvent des marchands) ouvrent des établissements. »

Gilles Fumey (dir.), *Atlas mondial des cuisines et des gastronomies*, Autrement, 2004.

4 L'arrivée du café en Europe.



6 Un restaurant américain Kentucky Fried Chicken.

Étude de la situation

Analyse des documents

1. En quoi la cuisine chinoise peut-elle être étonnante pour un Européen (doc.1) ?
2. Prend-on le thé de la même façon en Europe et au Japon (doc. 2) ?
3. Quelles différences dans les goûts culinaires apparaissent entre les différentes parties du monde (doc.3) ?
4. Citez des produits largement diffusés dans le monde (doc.3, 4 et 6).
5. Quels sont les acteurs des mélanges culinaires ? Comment s'effectue la mondialisation du goût (doc.5 et 6) ?

Bilan

Présentez la diversité des goûts alimentaires et expliquez ensuite comment certains produits sont devenus mondiaux.