



Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui

Lisa Mairai Bellais

Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui Lisa Mairai Bellais

 [Télécharger Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'� ...pdf](#)

 [Lire en ligne Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'& ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui Lisa Mairai Bellais

113 pages

Extrait

ENTRE TERRE ET MER, LA CUISINE DES ANCIENS POLYNÉSIENS

Christophe Serra Mallol,

DEA Sociétés et Culture dans le Pacifique insulaire

Le mythe de Tahiti, paradis terrestre des mers du Sud, rapporté par les premiers visiteurs espagnols, français et britanniques au dix-huitième siècle, repose sur l'accueil des Polynésiens, une certaine douceur de vie tropicale, mais aussi et surtout sur une vision de l'abondance de la nourriture offerte spontanément par la nature bienveillante. Les anciens Polynésiens entretenaient des relations privilégiées avec les aliments tirés de leur environnement naturel : des produits disponibles tout au long de l'année par la conjonction exceptionnelle de la richesse de l'océan et du lagon, de la terre fertile et généreuse des îles hautes, et d'un climat à la clémence légendaire. La Polynésie française et ses cinq archipels constituent un ensemble d'îles éparpillées au milieu du grand océan Pacifique, à peine quelques milliers de kilomètres carrés de terres émergées à plus de six mille kilomètres des continents américains et asiatiques ; des îles isolées par l'immensité liquide, nourricière et parfois destructrice, la fureur conjuguée de l'océan, des vents et des pluies pouvant devenir dévastatrice. L'isolement extrême de ces îles a déterminé un niveau et un mode particulier de disponibilité alimentaire. En l'absence de métaux et de poterie, la culture matérielle et spirituelle des anciens Polynésiens fut grandement influencée par les biens alimentaires et la maîtrise de leur production, de leur distribution et de leur consommation.

Les produits alimentaires disponibles avant le contact avec les Européens proviennent de l'espace marin bien sûr, ainsi que de la faune et de la flore terrestre, qui du fait de leur isolement, connaissent un écosystème particulier, mêlant nature endémique et espèces apportées par les anciens Polynésiens eux-mêmes au long de leurs pérégrinations transocéaniques et qui constituaient l'essentiel des produits végétaux et de la viande consommés. La grande majorité des plantes alimentaires cultivées en Océanie à l'époque pré-européenne sont étrangères à la région : le 'uru et des espèces de taro, de taruâ et de 'ape, les fruits du mâtê, l'igname... proviennent du Sud-Est asiatique, la banane fê'i et le 'ava de la Mélanésie ; le manioc aurait été introduit depuis l'Amérique tropicale, et la patate douce d'Amérique du Sud. De la même façon, le porc aurait gagné l'Océanie avec les voyages des premiers Polynésiens, ainsi que les volailles, les chiens et les rats, et la quasi-totalité des plantes vivrières. L'influence des hommes par la sélection et le renouvellement des espèces, et celle des conditions climatiques et de l'acclimatation des nouvelles espèces, ont permis l'existence de variétés particulièrement adaptées. Présentation de l'éditeur

De la carangue en papillote à la fondue chinoise, en passant par le carpaccio de thon rouge, c'est un large éventail de la cuisine de Tahiti, d'hier et d'aujourd'hui, que Lisa nous invite à découvrir : quarante recettes de poissons et de fruits de mer, de viandes et de desserts, où se mêlent les produits et les modes de préparation locaux et traditionnels, les atouts de la cuisine occidentale et certaines spécificités de la culture alimentaire chinoise. Un historique détaillé de la cuisine des anciens Polynésiens - jusqu'aux échanges et emprunts entre cultures qui ont mené à la cuisine d'aujourd'hui - et des conseils quant à l'utilisation des tubercules et des fruits locaux, complètent ces recettes superbement illustrées.

Une palette chatoyante de couleurs, de saveurs et d'arômes qui ne peut que ravir gourmands et gourmets.

Download and Read Online Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui Lisa Mairai Bellais #3MCI6Y5LKO7

Lire Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui par Lisa Mairai Bellais pour ebook en ligne Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui par Lisa Mairai Bellais Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui par Lisa Mairai Bellais à lire en ligne. Online Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui par Lisa Mairai Bellais ebook Téléchargement PDF Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui par Lisa Mairai Bellais Doc Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui par Lisa Mairai Bellais Mobipocket Cuisine de Tahiti d'hier et d'aujourd'hui par Lisa Mairai Bellais Epub

3MCI6Y5LKO73MCI6Y5LKO73MCI6Y5LKO7