

Mis en ligne par Robert Delord, le 15 janvier 2013 (dernière m.a.j. : 27 février 2018)



SPECIALITES CULINAIRES & VITICOLES DE GRECE

Jean-Pierre Masson pour Latine Loquere

ENTREES :

DOLMADES : feuilles de vigne farcies de viande et de riz.
DZADIKI : yaourt, concombres et ail hachés.
KOKORETSI : abats de viande rôtis à la broche.
MELIDZANOSALATA : caviar d'aubergines.
MOUSSAKA : gratin d'aubergines et de viande hachée sauce béchamel.
PASTITSIO : gratin de macaronis et de viande hachée, sauce béchamel.
PILAFI : riz au court-bouillon avec tomates.
TARAMOSALATA : mélange d'œufs, de poisson et de mie de pain.

POTAGES

PSAROSOUPA : soupe de poissons.
SOUPA AVGOLEMONO : bouillon de riz œufs et citron.

POISSONS

Le poisson (psari) est proposé bouilli (vrasto), frit ou grillé (psito) ; le prix s'évalue au poids.

Entre autres :

BARBOUNIA : rougets
GARIDES : grosses crevettes
KSIFIAS : espadon
MARIDES : friture de petits poissons
KALAMARES et **OKTAPODIA** : calmars et poulpes souvent séchés sur un fil en plein air avant d'être cuisinés.

VIANDES

Les Grecs préparent la viande rôtie, grillée (sharas), bouillie ou braisée (stifado), avec une sauce à la tomate et à l'huile, assaisonnée d'oignons et d'herbes.

La mention tis oras signifie que le mets est grillé à la demande, contrairement aux plats mijotés longtemps à l'avance, souvent servis tièdes.

KEFTEDES : boulettes frites aux aromates.
SOUTZOUKAKIA : boulettes à la sauce tomate.
SOUVLAKI : brochettes de bœuf, de mouton ou de chevreau, tomates et oignons.

LEGUMES

DOMATES GEMISTES : tomates farcies au riz
SALATA HORIATIKI : (ou salade villageoise souvent appelée « salade grecque ») tomates, concombres, origan, oignons, olives, poivrons verts et fromage feta. Avec du pain pita.

FROMAGES

FETA (au lait de chèvre ou de brebis) à manger avec de l'huile d'olive.
KEFALOTIRI sorte de parmesan plus doux
KASSERI doux et ressemblant au cheddar

DESSERTS (GLIKA)

BAKLAVAS : mille-feuille aux noix ou aux amandes et au sirop de cannelle
BOUGATSA : chausson garni de crème à la cannelle
GALAKTOBOUREKO : gâteau à la semoule et à la crème de lait
HALVA : pâte de sésame
KALAIFI : pâte en filaments, fourrée de miel et de noix ou d'amandes.
LOUKOUMADES : beignets chauds au miel et sésame
RIZOGALO : gâteau de riz

EN-CAS

consommés dans les cafés, bars, échoppes, crèmeries (galaktopolio)
AMIGDALOTA : macarons
KOURABIEDES : petits gâteaux aux amandes
LOUKOUM : pâte aromatisée au lentisque couverte de sucre glacé
MEZES ou MEZEDES ou PIKILIA : olives, amandes, crevettes, morceaux d'oeufs, de fromages, de poulpes, etc, servis sur demande avec un OUZO.
SPANAKOPITA : chausson aux épinards
SOUVLAKOPITA : morceaux de viande grillés enrobés dans une crêpe
TIROPITA : chausson au fromage
YAOURTI ME MELI : yaourt au miel

BOISSONS

Rafraîchissements
FRAPE : café frappé
GRANITA : sorbet
LEMONADA : soda ou jus de fruit au citron
PAGOTO ou PAGOTA : glace, glaces
PORTOKALADA : orangeade

Apéritifs

OUZO : boisson nationale à base d'alcool de marc et d'anis titrant environ 40°, bu pur dans des petits verres ou dilué dans l'eau.
Il existe plusieurs variétés régionales.

Vins

Vin au tonneau populaire (krassi hima) servi en carafe ou en pichet de laiton.
RETSINA : vin résiné généralement blanc. Goût spécifique dû à l'ajout de résine.
NEMEA : vin rouge ou blanc du Péloponnèse, vin sec fruité de la région de Corinthe.
LE ROSE DE METHONIE : région d'Olympie.
LE MUSCAT BLANC DE PATRAS
L' ATICA & LE VIOTIA généralement rouges de Grèce Centrale.
LE NAOUSSA vin rouge de Macédoine et L'HALKIDIKI vin rouge de Thrace.
L'ATHOS du Mt Athos.
LE METSOVO cabernet-sauvignon rouge de l'Epire.
LE ZITSA vin blanc sec de l'Epire produit près de Ionnina.
Egalement d'excellents vins de Crète, Rhodes, Samos et Corfou.

Cafés & liqueurs

Le café grec (helliniko) est servi avec le marc comme en Turquie, dans des tasses à moka avec un verre d'eau. Ne pas boire

le dépôt au fond de la tasse. Le commander gliko (très sucré), metrio (moyennement sucré), ou sketo (sans sucre). Les jeunes Grecs l'aiment frappé.

Le metaxa est le cognac grec, ou le Votris de 5 ans d'âge. Le raki crétois est une eau-de-vie très forte.

Sources : Guide Vert de Michelin, Guide Evasion Grèce Continentale (Hachette)

 [cliquer pour télécharger](#)