



Cuisine et vin



////

Les Gorgiens mettent tout leur
cœur et me dans ce magnifique
assortiment de plats et de boissons.





Bienvenue en Géorgie!

Rien ne démontre mieux l'esprit et la culture du pays que sa cuisine et son vin. Et la cuisine et le vin de Géorgie sont les meilleurs dans le monde.

Le fait que la Géorgie possède la plus ancienne tradition continue de la fabrication du vin dans le monde qui date de plus de 8,000 ans, pourrait vous surprendre. Aujourd'hui il existe 5,000 cépages indigènes cultivés à présent. Sa position géographique et son relief en font une place parfaite pour les vignes.

La cuisine géorgienne offre une grande variété de plats assaisonnés avec des herbes délicieuses et des épices. Chaque province historique de la Géorgie a ses propres traditions culinaires distinguées, comme la cuisine Megrelienne, Kakhetienne et Imeretienne. Bien que la viande occupe une place importante dans la cuisine géorgienne, on fait une grande attention aux salades, aux légumes et aux fruits. Plusieurs personnes qui viennent en Géorgie restent émerveillées de produits délicieux et savoureux. Le secret réside dans notre histoire, emplacement et sol.

La visite de la Géorgie est un véritable festin – permettes-nous de vous montrer où et comment déguster des plats et des boissons en voyageant en Géorgie.



Berceau du vin

Plusieurs découvertes n'ont laissé aucuns doutes aux historiens que la Géorgie est la patrie du vin. L'ancienneté de l'histoire du vin géorgien est prouvée par des objets trouvés : une ancienne vaisselle à vin faite en argile, bronze et argent, les coupes en or, les tonneaux datés de 2e ou 3e millénaires av. J.-C, et les pépins de vigne ont été découverts dans les tombes de l'Age de bronze.

Aujourd'hui plus de 500 variétés de vigne sont cultivées dans le pays et le vin géorgien est très connu pour ses caractéristiques uniques. Notre climat chaud et l'air humide provenant de la Mer Noire créent des conditions propices pour fabriquer le vin. Grâce à la diversité de relief et de zones climatiques on peut cultiver plus de cépages que n'importe quel pays d'Europe.

Principales espèces de raisins :

Raisins blancs

Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri, Khikhvi, Kisi, Kakhuri Mtsvane, Chinuri, Goruli Mtsvane, Tsolikouri, Tsitska, Krakhuna, Rachuli Tetra, Sakmiela, Avasirkhva.

Raisins rouges

Saperavi, Tavkveri, Otskhanuri Sapere, Shavkapito, Alekhandrouli, Mujuretuli, Dzelshavi, Usakhelouri, Orbeluri Ojaleshi, Ojaleshi, Chkhaveri.

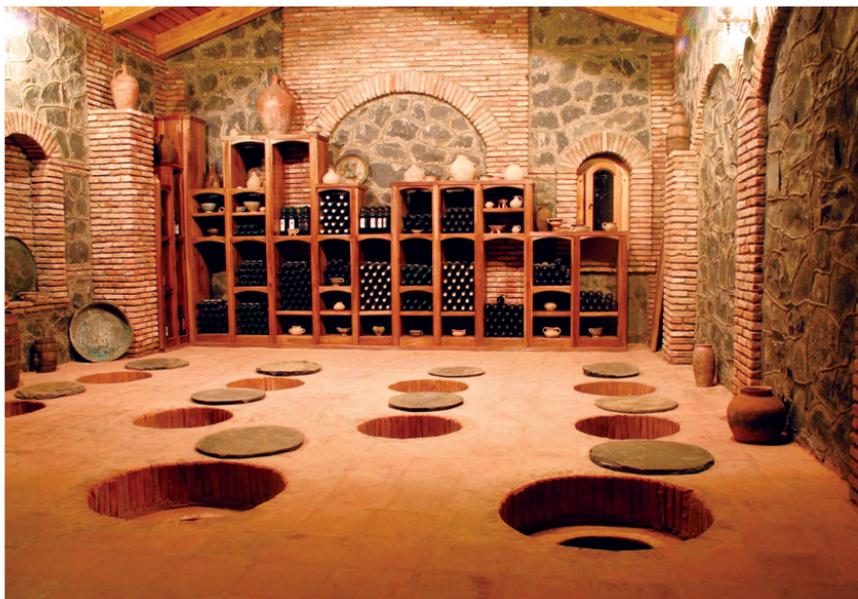
Du raisin Rkatsiteli on fabrique un robuste vin blanc de différentes caractéristiques et marques. Du raisin rouge de Saperavi, de plus en plus connu, on fait un vin puissant de haute qualité aux arômes des prunes et des amandes. En région de Kakheti vous pourrez aussi découvrir de délicieux vins demi-sec Kindzmarauli et Akhasheni.



Régions viticoles de Géorgie

L'histoire du vin en Kakheti remonte au 6^e millénaire av. J.-C. Le vin se faisait d'une manière traditionnelle dans les jarres à vin en argile enfouies dans le sol jusqu'au col, où le raisin procédait à la fermentation et devenait un délicieux vin brut nature. En voyageant en Kakheti vous serez impressionné par le nombre de vignes et

de vignobles. Mais l'industrie viticole n'est pas réservée uniquement à cette région. Le fameux vin de Khvanchkara, demi-sec, provient d'une splendide région de hautes montagnes de Racha. On peut ajouter également Chida Kartli, Kvemo Kartli, Imereti, Samegrelo, Guria, Samtskhe-Javakheti et Adjara ; Chaque région vous étonne avec leurs vins qui se différencient de goûts, couleurs et arômes.



Vinification traditionnelle

Les méthodes de la fabrication du vin, broyage, fermentation, mise en bouteille sont standards. Cependant une ancienne méthode caucasienne de vinification se pratique activement en Géorgie, surtout dans sa partie orientale, en particulier en Kakheti, le vin est mis dans jarres à vin en glaise appelés Qvevri, enfouies dans le sol, où il est scellé et laissé pour quelques mois afin d'atteindre une maturité naturelle et savoureuse. Les plus anciens types de Qvevri retrouvés sur le mont de Khrami datent du 6^e millénaire av. J.-C. Et plusieurs Qvevri de même période ou bien plus anciens ont été découverts dans toutes les deux parties, orientale et occidentale, de Géorgie. Malgré leur fonction identique on distingue les Qvevris Colchidiens et Ibériens qui se différencient en fonction de la forme, la

couleur ou la décoration.

RTVELI

La période importante et magique du Rtveli, vendange, est en automne. C'est aussi le temps de la récolte et dans chaque maison il y a des paniers pleins de grenades, poires, pommes et pêches locales. Au petit matin on peut entendre des appels et des chants joyeux des vendangeurs. Les grappes sont ramassées on utilise Godori – un large panier fabriqué de branches souples de cerisier. A cette période de l'année on fait de fameux Churchkhela délicieux. Pour les préparer on enfle les cerneaux de noix sur des files et les plonge dans le Tatar, un mélange de jus de raisin et de farine cuit dans un grand chaudron. Les files de noix sont ensuite retirées (VII page) du Tatar et séchées. Ce processus est répété plusieurs fois jusqu'à ce que les Churchkhela aient l'épaisseur désirée.



Tradition des Toasts

Le Tamada, celui qui porte les toasts, est une personne importante et respectée à une table géorgienne, le Supra. Il crée l'ambiance en proposant des toasts, en formes de petits poèmes qui contiennent de la sagesse significative. Le sens d'humour et la bonne connaissance des toasts traditionnels voilà des qualités d'un bon Tamada. Tous les événements Le Supra accompagne tous les événements principaux de la vie des Géorgiens

et représente une partie intégrante de l'hospitalité géorgienne. Le Tamada relie le passé, le présent et le futur. Soyez prêt ... et retenez la meilleure réponse au toast, le mot « Gaumarjos ! » Ce qui signifie « A notre Victoire ! » L'ordre des toasts a ses traditions : le premier toast est souvent porté à la paix et les autres en fonction de l'évènement (souvent – à nos invités !)



////

Chaque plat géorgien
est un poème

Alexandre Pouchkine

Cuisine géorgienne et le "Supra"

La cuisine originale et spécifique du pays est une continuation naturelle du sol fertile, riche en minéraux qui est arrosé de l'eau pure des montagnes du Caucase. La cuisine géorgienne offre une grande variété de plats enrichis d'herbes fines et d'épices ; une gamme importante de plats à base de viande et végétariens, viande fraîche bio comme porc ou agneau, poulet ou poisson, noisettes et noix, une variété de sortes de fromage, épices forts ou piquants ; aubergine, raisins secs, blé, grenades, haricots verts, herbes sauvages, coriandre, poireau, piments forts, menthe, basilique, ail et beaucoup d'autres remplissent chaque jour les maisons et les restaurants dans tout le pays.





Plats géorgiens

A titre d'exemple on propose une liste de plats typiquement géorgiens que vous pourrez goûter lors de votre séjour:

Entrées

Fromage géorgien - Toutes les régions de Géorgie offrent un riche assortiment de fromage

Nadughi - Produit laitier ressemble au fromage blanc, mais avec un goût plus doux.

Khachapuri - Pain au fromage géorgien, connu aussi comme une pizza géorgienne, sa préparation est différente selon la région.

Lobiani - « Khachapuri aux haricots », pain cuit aux haricots et aux épices aromatiques. D'habitude on le prépare pour la fête de Sant Barbare (le 17 décembre).

Pkhaleuli - Plat végétarien de différentes plantes avec une pâte aux noix, ressemble

aux épinards mais chacun a son goût et son assaisonnement unique. On peut en distinguer : Jijilaka, Moloqa et Ekala.

Ispanakhi - Epinards à base des noix assaisonnés avec des épices et des herbes fines.

Badrijani Nigvzit - Aubergines assaisonnées avec des noix, du vinaigre (ou jus de grenade), de l'ail, des graines de grenade et des épices.

Mchadi - Pain au maïs. Il peut être petit et épais frit en huile, ou mince en forme de disque. Très bon avec du Fromage.

Soupes

Khashi - Bouillon aux entrailles de bœuf fortement assaisonné avec de l'ail.

Kharcho - Bouillon de viande avec des noix.

Chikhirtma - Soupe léger du poulet avec des œufs battus en vinaigre, de l'ail, du persil et du fenouil.

Plats Principaux



Satsivi – Poulet et dinde à la sauce aux noix avec de l'ail et des épices.

Mtsvadi – Barbecue géorgien, viande grillée sur le feu de bois de vigne, avec un jus frais de grenade au-dessus.

Khinkali – Plat national géorgien : boulettes de viande juteuse faites pour manger à la main, en employant une technique spéciale qui ne s'apprend que sur place. Des visiteurs retournent exprès pour en goûter encore une fois.

Sauces

Baje – Sauce à base de noix avec de l'ail et des épices. Elle va parfaitement avec tout.

Ajika - Sauce très fort avec des piments et des épices.

Tkemali – Ketchup géorgien, mais beaucoup plus ... Sauce rouge ou verte aux prunes. Personne ne part du pays sans emporter une bouteille.

Desserts

Churchkhela – Noix enfilées plusieurs fois plongées dans un mélange chaud de jus de raisin et séchées.

Gozinaki – Friandise traditionnelle géorgienne, faites de noix et noisettes caramélisées dans le miel. Il est servi en général pour le Nouvel An ou Noël.

Pelamushi – Les desserts traditionnels géorgiens se préparent plutôt avec des fruits et des noix que du beurre et des œufs. Pelamushi est une délicatesse géorgienne faite du jus de raisin qui est mélangé avec du sucre et de la farine.

Rejoignez-nous pour la cuisine pareille et les meilleurs moments de votre vie ...

Information voyage

FORMALITÉS D'ENTRÉE (1 PAGE)

Un passeport en cours de validité d'au moins six mois est requis pour les ressortissants de toutes les nationalités. Aucun visa n'est exigé pour les personnes en possession d'un passeport délivré par les États-Unis, le Canada, le Japon, Israël, le Liban, les États membres de la communauté européenne, la Fédération de Russie, les pays du CCG et etc. Les ressortissants de la CEI, à l'exception de ceux du Turkménistan, sont exemptés de visa.

Pour en savoir plus consultez le site officiel du Ministère des Affaires Étrangères de Géorgie :

www.mfa.gov.ge

http://mfa.gov.ge/index.php?lang_id=ENG&sec_id=96&info_id=10474

SE RENDRE EN GÉORGIE PAR AVION

Les vols directs vers Tbilissi s'effectuent depuis plusieurs villes d'Europe et d'Asie: Amsterdam, Munich, Riga, Vienne, Frankfurt, Prague, Paris, Varsovie, Dubaï, Tel-Aviv, Athènes, Baku, Moscou, Rome, Ekaterinbourg, Kiev, Rome, Minsk, Alma-Ata, Astana, Aqtau, Téhéran and Urumqi.

EN BUS

Les bus vers Tbilissi partent tous les jours depuis Baku, Istanbul, Ankara, Trabzon, Erevan et Athènes.

EN TRAIN

Le réseau ferroviaire relie la Géorgie avec l'Arménie et l'Azerbaïdjan. Le départ des trains est quotidien à partir de Baku. Pour avoir plus de renseignements et les horaires visitez le site www.railway.ge

EN BATEAU / EN FERRY

La Géorgie est accessible en ferry partant chaque semaine des ports ukrainiens d'Ilychevsk et d'Odessa.

HÉBERGEMENT

De principales villes géorgiennes comme Tbilissi, Batumi proposent les hôtels de catégories très diverses, à partir de ceux de quatre-étoiles jusqu'à des chambres d'hôtes. Dans les régions rurales il y a essentiellement des hôtels familiaux de trois-étoiles qui offrent le lit et le petit déjeuner.

CUISINE

Il y a plusieurs excellents restaurants à Tbilissi qui vous proposent comme la cuisine traditionnelle et ainsi internationale, tandis que dans de différentes régions du pays les restaurants vous servent plutôt des spécialités locales.

CLIMAT

Le climat du pays est extrêmement divers, malgré la petite taille de son territoire. La chaîne du Grand Caucase joue un rôle important à modérer le climat en servant de barrière contre l'air froid venant du nord, tandis que Le Petit Caucase empêche la propagation de l'air chaud et sec du sud. Les températures moyennes en été sont de 19 °C à 22 °C et en hiver - de 1.5 °C à 3 °C.

MONNAIE

Lari géorgien (GEL) est la devise officielle en Géorgie. 1 Lari est divisée en 100 Tétris. 1 GEL = 0.46 Euros, 1 GEL = 0.60 U.S. Dollars (Janvier 2012). Dans des villes principales la plupart des hôtels acceptent les cartes de crédits, mais en dehors l'information sur ce sujet est à vérifier. Les distributeurs de billets sont disponibles dans de grandes et petites villes du pays.

ELECTRICITÉ

Le courant électrique est de 220 volts, 60 Hz. A travers tout le pays les prises sont sur le modèle européen (EU).

TÉLÉCOMMUNICATIONS

L'indicatif du pays est +995 et pour Tbilissi 322. Les opérateurs de réseau mobile (Geo-cell, Magticom et Beeline) couvrent presque tout le territoire du pays. En plus il y a plusieurs zones WI-FI qui permettent aux visiteurs accéder gratuitement au réseau d'internet.

SANTÉ

Pour appeler les services d'urgence composez 112 – Le département de gestion des urgences.

Pour en savoir plus, visitez le site

www.georgia.travel



www.georgia.travel

Hotline Service (24 hrs.)
0 800 800 909

Administration Nationale du Tourisme de Géorgie

4, rue Sanapiro, 0105, Tbilissi, Géorgie

Tel: +99532 2436999

Fax: +99532 2436085

E-mail: info@gnta.ge

www.gnta.ge