Nom, Prénom : DUFOUR Eloïs

Nouvelle-Calédonie

Nom des habitants : Néo Calédonien

Nombre d'habitants : 271 007

Populations présentes : Kanak, européens, wallisiens.

Langue(s) parlée(s) : 28 langues parlées dans le pays,

Français.

Superficie: 18 575 km²

Monnaie: Franc Pacifique

Capitale : Nouméa

Grandes villes : Nouméa, Dumbéa, Le Mont-Dore,

Païta

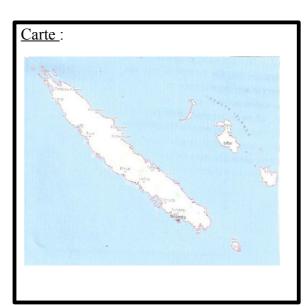
Localisation : Pacifique Sud à 3 000 km de l'Australie

















Lieux touristiques : île des pins, île maré, les chutes de la Madeleine.





Les chutes de la Madeleine





Île des pins





Île Maré

Personnes connues : Christian Karembeu (football).



Christian Karembeu est un ancien footballeur international français.

Traditions, coutumes:





LES TRADITIONS KANAK EN NOUVELLE-CALÉDONIE

Malgré la modernisation de la société, la culture kanak traditionnelle est toujours très présente et très respectée en Nouvelle-Calédonie. L'organisation sociale est structurée autour de la terre, géographiquement repartie entre les clans. Elle regroupe les montagnes, les rivières, les sources, mais aussi les hommes en tant que membres de la tribu. La société kanak s'organise en districts coutumiers ou grandes chefferies dirigées par les Grands Chefs.

Ces chefferies sont divisées en tribus et clans, dirigés par les Petits Chefs. Toute la vie du clan est rythmée par la récolte de l'igname, tubercule sacré, et aliment principal avant l'arrivée des Européens : il symbolise la virilité, l'honneur, l'offrande noble et représente les ancêtres, les jeunes, les chefs, la terre. Chaque étape de sa culture donne lieu à des cérémonies coutumières, souvent accompagnées du pilou, la danse traditionnelle kanak.



courante,



LA COUTUME

En terre kanak, toutes les occasions importantes, une naissance, un mariage, une fête, une invitation, donnent lieu à la coutume. Il s'agit d'un ensemble de règles qui accompagnent tous les échanges sociaux. En tant que visiteurs, si vous êtes invités dans une tribu, vous devrez « faire la coutume » : offrez au chef un bout de tissu (manou) dans lequel vous avez mis un petit cadeau symbolique, signe de respect et d'humilité (un billet 500 CFP, et un paquet de riz ou de tabac qui remplacent l'igname ou les monnaies kanak d'autrefois), puis présentez-vous et expliquez la raison de votre visite : votre interlocuteur vous signifiera son accord en posant sa main sur votre « coutume », en prononçant son discours d'accueil, et votre protection sera assurée. Fait dans la simplicité, le geste coutumier a une grande valeur dans la culture calédonienne, il est intégré à la vie

LA GRANDE CASE KANAK

Chaque clan dispose d'une grande case ronde, traditionnellement la plus haute du village. Autrefois lieu d'habitation des Grands Chefs, qui leur préfèrent désormals les résidences plus modernes, leur construction est collective. Edifiée en général sur le point culminant du village, la Grande Case est construite en matériaux végétaux, et conçue pour résister aux cyclones. Le poteau central, en bois de houp, endémique de Nouvelle-Calédonie, personnifie le Grand Chef.

Plats typiques:

Les chevrettes, le crabe de cocotier, le bougnat





Le crabe de cocotier



· recette du crabe des cocotiers

Par celille dans VANUATU ou rien le 7 Février 2012 à 02:42

Ingredients:

- crabe de cocotier: le plus gros possible
- ail et oignons verts
- lait de coco (pas l eau de coco) si possible frais
- sel et poivre

Recette:

- retirer la "protuberence" du crabe des cocotiers et mettre cette partie a cuire au bain marie; au moins 20 minutes.
- couper les pattes du corps du crabe, casser (avec un petit marteau) les pinces, le crabe en entier pour permettre a la chaire de bien s impregner de la sauce coco. Si vous ne pre-casser pas le gout ne sera pas le meme. En effet la coque est epaisse et les pinces longues: le crabe sera cuit certes mais le gout ne sera pas le meme (moins de gout de coco)
- dans une poel, mettre de l'huile pour y faire revenir les différents morceaux du crabe. Une fois rougi, les retirer du feux.
- dans une marmite (ou wok) preparer la sauce: faite revenir l'ail et les oignons verts couper en petit bout, y verser le lait de coco, faire mijoter et ajouter le crabe pre-cuit, mettre le couvert, remuer de temps et temps.
- faire mijoter 20 mintes environ. On peut aussi ajouter un peu de cognac dedans et faire flamber.

Munissez vous d'une grande serviette a mettre autour du coup, d'une pince a crabe eventuellement (si pas assez pre casse), preparer les rinces doigts. Pandant que cela mijote, vous pouvez deguster la partie mise de cote et cuite au bain marie (ou vapeur). Il s'agit du "Pate" du crabe de cocotier. Normalemennt si le crabe sa bien mange des noix de coco, la cuisson a durcit l'interieur de cette excroissance de carcasse. On peut alors le tartiner comme du pate. Cela a un peu la texture du foie gras, avec un petit gout de noix de coco. Attention avant de manger ce "foie gras" de la mer, il faut enlever les boyaux, qui peuvent avoir un gout tres fort et amer. Cette partie est tres grasse. Si cela n a pas vraiment "pris" et/ou le restant non tartiner, vous pouvez le mettre dans le plat qui mijote cela ajoutera un bon gout et augmentera le gout si special du crabe des cocotiers.

une fois cette apperitif pris, il ne reste plus qu a servir le crabe avec du riz ET REGALEZ VOUS!!! PS: rechauffer le lendemain (au cas ou), c est encore meilleur!

C'est tout simple a faire, delicieux a manger. Et j ai decouvert comment on faisait le lait de coco pendant la realisation de cette recette: il faut raper la coco fraiche (le blanc de coco pas trop mou) et ensuite presser ces copeaux. le jus apparait alors aussitot!

Bougnat





par CuisineAZ

Impossible d'évoquer la gastronomie de Nouvelle-Calédonie sans parler du Bougnat! C'est l'un des plats incontournables de cette île qui possède une cuisine très variée.

Traditionnellement, le Bougna est lentement cuit sur un lit de pierre et les légumes emballés dans des feuilles de bananier. Nous vous proposons une version simple et savoureuse de cette spécialité Kanak qui plaira à tous les gourmands.

•	ь.		ŕ

6 Personne(s)







Pas cher



INGRÉDIENTS

8 cuisses de poulet

2 feuilles de bananier

4 tomates

1 kilo de manioc

4 bananes plantains

1 kilo d'igname

1 kilo de taro

1 kilo de patates douces

20 cl de lait de coco

3 oignons verts

1/2 botte de persil frais

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Disposez les feuilles de bananier, préalablement lavées, dans une cocotte.

ÉTAPE 2

Épluchez les patates douces, l'igname et la taro. Coupez le tout en rondelles ou en dés. Disposez-les sur les feuilles de bananier. Déposez ensuite le poulet.

ÉTAPE 3

Coupez les tomates en dés ainsi que les bananes. Épluchez les oignons et hachez-les finement. Ciselez finement le persil. Disposez le tout dans la cocotte. Salez et poivrez généreusement.

ÉTAPE 4

Arrosez avec le lait de coco. Refermez soigneusement les feuilles de bananier afin de bien envelopper la préparation. Couvrez. Enfournez pendant 2 heures (four préchauffé à 180°C).

Les crevettes coco:

Les crevettes bleues de nouvelles Calédonie se prêtent particulièrement bien à la recette suivante mais il est évidemment possible de la faire avec n'importe quelle crevette de bonne taille.



Ingrédients : (pour 4 personnes)

- Un kilo de grosses crevettes (28 à 32 crevettes)
- · 3 oignons moyens
- · 3 gousses d'ail
- · Curry (1 cuillère à café)
- Cumin (1 cuillère à café)
- Lait de coco 200 ml
- · Sauce tomate 3 cuillères à soupe
- Persil, concombre, choux, tomates, frais suivant la disponibilité.



F



Mettre les crevettes dans de l'eau bouillante très salée (l'eau de mer si elle est propre c'est parfait). Attendre la nouvelle ébullition et sortir les crevettes.

Eplucher les crevettes et garder les têtes et les queues pour en faire un bouillon. Les mettre dans une casserole, écraser avec une fourchette, ne pas rajouter d'eau mais un piment oulet de la citronnelle sont bienvenus. Couvrir la casserole et laisser réduire pendant 1/2 heure à feu doux. Passer dans un tamis en toile en écrasant les queues et têtes pour récupérer ce fumet..





Faire revenir les oignons et ajouter 1/4 du fumet pour lier la cuisson, puis l'ail écrasé, une cuillère à café de curry, une de cumin, 3 cuillères à soupe de sauce tomate... Ajouter du fumet en fonction de la quantité de sauce désirée.

Laisser réduire et gouter pour rectifier l'assaisonnement suivant les gouts.

Enfin ajouter le lait de coco et amener à ébullition en mélangeant, ajouter les crevettes et laisser reposer.

Il suffira de réchauffer juste 2 minutes avant de servir.

Servir:

Disposer 6 à 8 queues de crevettes, une timbale de riz, la sauce. Saupoudrez de persil haché (ou de coriandre)

Vous pouvez aussi ajouter, si vous en avez, des pelits cubes de concombres et de tomates et des lamelles de choux cru. C'est bon et décoratif.







