

Mardi 14 mai 2024



SAVEURS
DU MONDE

Île Maurice



Bonjour ! Signifie Bonjour !



Curry de boeuf au yaourt ! Aujourd'hui mon repas est un plat typique de l'île Maurice !

La cuisine mauricienne fait référence à divers styles gastronomiques dérivés de la tradition française, indienne, chinoise et africaine, appelée principalement « cuisine créole ». Elle est souvent épicée et savoureuse.

Les repas sont souvent accompagnés de piments confits, d'achards (légumes marinés), de mazavarou (pâte de piment) ou de chutneys, appelés chatignis par les habitants de l'île.

Le savais-tu ?

Eau turquoise, plage de sable fin et faune exceptionnelle sont autant d'aspects qui caractérisent l'île Maurice. Pourtant, ce qui définit au mieux ce petit coin de paradis, c'est sa diversité ethnique et son patrimoine culturel, qui tire ses racines d'un passé colonial sulfureux, mais qui est aujourd'hui le résultat d'une société multiculturelle aux religions et traditions très variées.

Issues des quatre coins du monde, de l'Afrique à la Chine en passant par l'Inde, danses et musiques mauriciennes font partie intégrante de la culture propre à l'île. Les styles les plus répandus sont le Sèga, le Reggae et le Seggae. Genre musical et danse, le Segga mêle différentes origines telles que des racines africaines, latino-américaines et caribéennes. Il s'agit d'une danse festive où l'on fait glisser ses pieds sur le sol sans jamais les lever. Les différents instruments du Segga sont la Maravane, la Ravane (tambour taillé dans du bois, recouvert d'une peau de chèvre) et le Triangle.

Le séga se danse en dandinant les hanches et en tournant sur soi et l'homme autour de la femme. Il s'agit d'un jeu entre le cavalier et la cavalière. Celle-ci décide d'aller où bon lui semble et le cavalier tente de prédire la direction pour la devancer et garder une certaine proximité. En tournant sur eux-mêmes, les danseurs se synchronisent.

