

Gastronomie

Faites voyager vos papilles en Jordanie

Plonger dans la gastronomie de la Jordanie est bien plus qu'un simple voyage culinaire ; c'est une immersion dans un monde de saveurs vibrantes, d'histoire ancienne et d'hospitalité chaleureuse. Niché entre le Moyen-Orient et la Méditerranée, le Royaume offre une cuisine riche en héritage, où les traditions bédouines se mêlent aux influences ottomanes et levantines pour créer une expérience gustative inoubliable.



Mansaf

La cuisine jordanienne est une fusion riche de saveurs, d'histoire et de traditions. Enracinée dans les influences méditerranéennes, moyen-orientales et bédouines, elle offre une palette culinaire diversifiée qui séduit les palais du monde entier. Au cœur de cette cuisine se trouvent des plats emblématiques tels que le Mansaf, un festin de riz parfumé, de viande d'agneau tendre et de sauce au yaourt fermenté, souvent partagé lors de grandes occasions familiales. Les épices telles que le sumac, le zaatar et le cumin ajoutent une profondeur de saveur distincte à de nombreux plats, tandis que les fruits frais, les légumes et les herbes aromatiques abondent dans les marchés locaux, garantissant une cuisine toujours colorée et vibrante. Que ce soit en dégustant des mezzés variés dans les rues animées d'Amman, en explorant les souks traditionnels de Madaba ou en partageant un thé à la menthe sous les étoiles du désert de Wadi Rum, la cuisine jordanienne offre une expérience gastronomique inoubliable, imprégnée d'hospitalité et de générosité.

Partons ensemble pour un voyage culinaire au Royaume du Temps !

Au sein de la riche palette culinaire jordanienne, un incontournable règne en maître : le Mansaf. Inscrit en 2022 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, ce plat typiquement jordanien se dresse comme un plat emblématique et un joyau gastronomique. Il ne se limite pas à sa délicieuse combinaison de saveurs ; il incarne également un riche patrimoine culturel et symbolise l'hospitalité légendaire des Jordaniens. Au cœur de chaque préparation de Mansaf se trouvent des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés, qui témoignent de la richesse des ressources naturelles du pays. L'agneau, élevé dans les vastes étendues désertiques de la Jordanie, représente la tradition pastorale ancestrale du peuple bédouin, tandis que le riz, cultivé dans les fertiles vallées de la vallée du Jourdain, offre une base nourrissante pour ce plat réconfortant.

Le Mansaf est bien plus qu'un simple plat ; c'est une célébration de l'abondance et de l'hospitalité. À la base de ce festin se trouve donc un lit de riz parfumé, un grain cuit à la perfection et imprégné des saveurs du Moyen-Orient. Sur ce lit moelleux repose la viande d'agneau tendre, cuite lentement dans un bouillon aromatisé jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de l'os, offrant une expérience gustative inégalée.

Mais ce qui distingue véritablement le Mansaf, c'est sa sauce au yaourt fermenté, connue sous le nom de jameed. Cette sauce veloutée et légèrement acidulée est l'âme du plat, apportant une touche de fraîcheur et de crémeux qui équilibre parfaitement la richesse de la viande et la douceur du riz. Garni de noix de pin grillées et d'amandes croquantes, le Mansaf est un festival de textures et de saveurs, une symphonie de goûts qui transporte chaque convive dans un voyage culinaire inoubliable.

Mais la cuisine jordanienne ne se limite pas au Mansaf. Dans les ruelles animées d'Amman, la capitale, les marchands de rue proposent une myriade de délices, des falafels croustillants aux kebabs juteux, en passant par les salades fraîches garnies d'herbes aromatiques. Chaque bouchée est une explosion de saveurs, un hommage à la richesse des ingrédients locaux et à l'art de la cuisine de rue.

Poursuivez votre périple gastronomique jusqu'aux souks pittoresques de Madaba, où les échoppes débordent de fruits frais, de légumes colorés et d'épices envoûtantes. Laissez-vous tenter par des spécialités locales telles que le Makloubeh, un plat de riz renversé garni de légumes sautés et de viande tendre, ou le Sayadieh, un festin de poisson cuit au four avec des épices parfumées.

Profitez, lors de votre séjour, d'une escapade dans le désert majestueux du Wadi Rum pour vous plonger en immersion complète dans la vie bédouine et sa cuisine en dégustant un autre joyau culinaire : le Zarb. Ce festin cuit sous terre, préparé avec soin par les locaux, incarne l'essence même de la cuisine bédouine, simple mais savoureuse, à la fois élaborée et authentique.

L'expérience du Zarb commence par la préparation minutieuse des ingrédients : de tendres morceaux de viande d'agneau, des légumes frais et des herbes aromatiques sont soigneusement disposés dans un trou creusé dans le sable, tandis que des pierres brûlantes chauffent lentement le foyer. Une fois recouvert de sable chaud, le Zarb est laissé à cuire pendant plusieurs heures, permettant aux saveurs de se mélanger harmonieusement et à la viande de devenir incroyablement tendre et juteuse.



Lorsque le moment tant attendu arrive, les convives se rassemblent autour du Zarb, impatients de savourer chaque bouchée de ce festin du désert. Les arômes alléchants chatouillent les sens alors que la viande succulente, imprégnée des parfums du désert, fond littéralement dans la bouche. Accompagné de pain pita frais, de sauces aromatiques et de salades colorées, le Zarb offre une expérience gastronomique inoubliable, qui éveille les papilles et nourrit l'âme.

En partageant un Zarb avec les Bédouins du Wadi Rum, chaque voyageur aura l'opportunité de se connecter à une tradition millénaire, de découvrir une cuisine authentique et de créer des souvenirs durables au cœur du désert jordanien.



Côté dessert, outre les différents délices qu'offrent les pâtisseries locales, vous ne passerez pas à côté des Ghraybeh. Les Ghraybeh sont des biscuits sablés populaires dans la cuisine bédouine. Préparés à base de farine, de sucre et de beurre clarifié, ces petits gâteaux sont parfumés à l'eau de fleur d'oranger et souvent saupoudrés de pistaches concassées. Ils sont parfaits pour accompagner un thé à la menthe qui porte ici le nom de Shaay après un repas copieux. L'instant parfait pour écouter les légendes du désert racontées par les bédouins sous un ciel merveilleusement étoilé.

À travers chaque plat, chaque bouchée, chaque rencontre, la cuisine jordanienne vous invite à un voyage sensoriel et culturel incomparable. Que vous soyez un gastronome passionné ou simplement un voyageur avide de découvertes, la Jordanie vous promet une expérience gastronomique qui restera gravée dans votre mémoire pour les années à venir.

A Propos du Jordan Tourism Board

Le Jordan Tourism Board (JTB) a été officiellement lancé en mars 1998 en tant que partenariat public-privé indépendant engagé à utiliser des stratégies de marketing pour marquer, positionner et promouvoir la Jordanie en tant que destination de choix sur les marchés internationaux. Les stratégies adoptées sont conçues pour refléter la véritable image du produit touristique jordanien, en tant que destination de tourisme culturel, nature, religieux, d'aventure, de loisirs et MICE.

Dans le cadre de ses stratégies de marketing, JTB planifie et exécute un programme intégré d'activités promotionnelles internationales. Ce programme comprend une participation active à des salons professionnels, des ateliers métiers, des road shows professionnels et consommateurs, des voyages de familiarisation, des voyages de presse, la réalisation de brochures et des relations multimédias et médias.

<https://international.visitjordan.com/>

Le Jordan Tourism Board est représenté en France par mN'Organisation

A propos de mN'Organisation

mN'Organisation est un cabinet conseil en stratégie et développement commercial, marketing, communication et relations publics depuis 2004. Elle accompagne ses clients (destinations, hôtellerie, transport, attractions...) dans la définition et la mise en œuvre de stratégies personnalisées sur les marchés francophones. Son équipe de consultants expérimentés et passionnés, disposant d'une expertise reconnue, s'appuie sur une approche innovante et collaborative pour aider ses clients à atteindre leurs objectifs. En 2023, mN'O a obtenu le label RSE Positive Company, récompensant son engagement et ses ambitions en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

mN'Organisation représente en France :

Pôle destinations et Lifestyle : American Brewers Association, High Sierra Visitor Council, West Hollywood, Santa Monica Travel & Tourism, Greater Palm Springs et les déserts de la Californie, Jordan Tourism Board, Worldpride Sidney 2023, Prom Perù, Bureau National de Tourisme du Monténégro

Pôle hospitalité et attractions et réceptifs : Diethelm Travel, Warner Bros, Café de l'Homme, Hôtel Akena

Pôle Digital & Influence : Bureau National de Tourisme de Croatie

mN'Organisation est membre de l'AJT (Association des Journalistes du Tourisme), du Visit USA, des Femmes du Tourisme, de l'IGLTA (International LGBTQ+ Travel Association) et de l'ADONET (Association des Offices Nationaux Etrangers de Tourisme en France).

<https://mno.fr>

Contact :

Elise Boisson, Account Manager, elise.boisson@mno.fr Mob : +33 (0)6 48 26 44 55

Le conseil de l'industrie du Tourisme