

D'après l'Atlas mondial des cuisines et gastronomies

1. situation générale

États-Unis

Japon

Australie

Asie

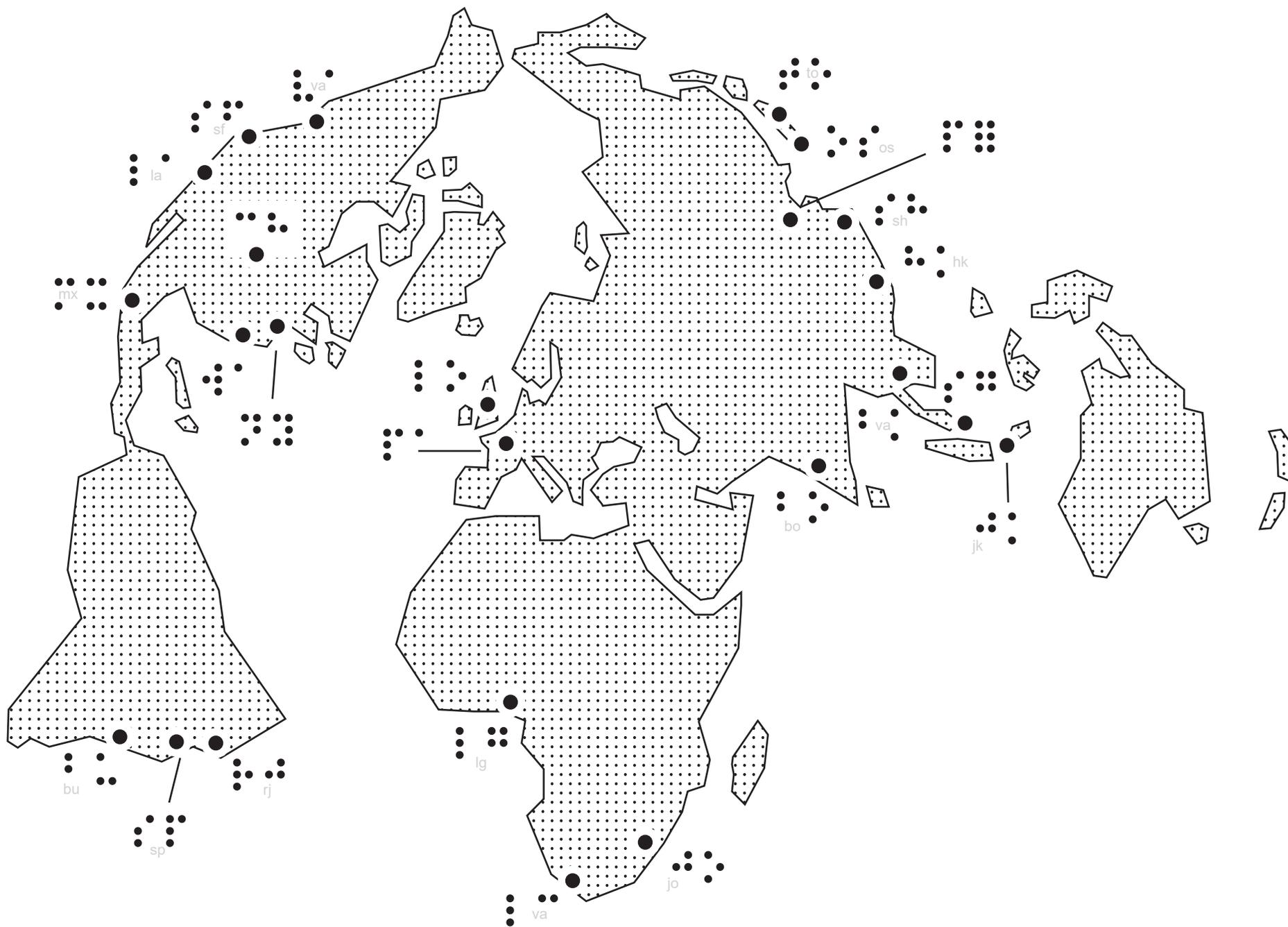
UE

Afrique

5000 km

échelle à l'équateur





Amérique:
 va: Vancouver
 la: Los Angeles
 ny: New York
 mx: Mexico
 sp: Sao Paulo

sf: San Francisco
 ch: Chicago
 wa: Washington
 bu: Buenos Aires
 rj: Rio de Janeiro

Europe:
 lo: Londres

pa: Paris

Asie:
 to: Tokyoo
 pé: Pékin
 hk: Hong Kong
 bk: Bangkok
 jk: Jakarta

os: Osaka
 sh: Shanghai
 sg: Singapour
 bo: Bombay

Afrique:
 lg: Lagos
 jo: Johannesburg

lc: Le Cap

Le goût est un phénomène complexe, influencé par de nombreux facteurs, notamment la culture, l'éducation et l'environnement. Les goûts évoluent au fil du temps et varient considérablement d'une culture à l'autre.

2. Les grands succès du goût planétaire.

Les produits alimentaires qui ont connu un succès mondial sont souvent ceux qui ont été adaptés à différents contextes culturels. Parmi les plus populaires, on trouve la pizza, le hamburger et le capuccino, qui ont traversé les frontières et sont devenus des symboles de la mondialisation.

Origine européenne

pizza (Italie)

hamburger (Allemagne)

capuccino (Italie)

En revanche, d'autres produits, comme le kebab et le sushi, ont également connu un succès mondial, mais leur origine est plus récente et plus diversifiée.

Origine orientale

kebab (Turquie)

Le kebab est un plat turc qui a gagné en popularité dans de nombreux pays occidentaux. Le sushi, quant à lui, est un plat japonais qui a été introduit en Occident au cours des dernières décennies.

Origine japonaise

Comment se mélangent les goûts? Le processus de mondialisation des goûts est complexe et implique de nombreux acteurs, notamment les grandes métropoles et les industries agro-alimentaires. Le sushi, par exemple, a été introduit en Occident par des immigrants japonais et a été adapté aux goûts locaux.

sushi (Japon)

Comment se mélangent les goûts?

A travers les grandes métropoles et les industries agro-alimentaires des Etats-Unis, d'Europe et du Japon

Les brassages alimentaires (produits, plats et cuisines, boissons)

3. Les brassages alimentaires (produits, plats et cuisines, boissons)

Brassage de produits :
- d'Amérique latine vers l'Europe: jus d'orange, soja, boeuf
- d'Australie vers le continent africain: soja, kiwi
- de Nouvelle Zélande vers le continent africain: mouton, lait

Brassage de produits :

- d'Amérique latine vers l'Europe: jus d'orange, soja, boeuf

- d'Australie vers le continent africain: soja, kiwi

- de Nouvelle Zélande vers le continent africain: mouton, lait

Brassage de plats et cuisines:

- du Mexique vers l'Europe: plats tex mex, guacamole

- d'Asie du Sud-Est vers l'Europe:

riz cantonais, rouleaux de printemps

- d'Inde vers l'Europe: curry, chutney



Boissons :

L'histoire des boissons est marquée par des échanges et des découvertes. Au XVIIIe siècle, la colonisation a permis l'arrivée de produits comme le chocolat, le café et le thé. Au XIXe siècle, le commerce international a introduit la bière et la vodka. Au XXe siècle, l'industrie agro-alimentaire a popularisé le whisky et le cognac. Plus récemment, le commerce mondial a facilité l'accès à des vins de diverses régions, tels que la Californie, le Chili, l'Argentine, l'Afrique du Sud, l'Australie et la Nouvelle-Zélande.

- au XVIIIe siècle, par la colonisation :
chocolat, café, thé

- au XIXe siècle, par le commerce :
bière, vodka

- au XXe siècle, par l'industrie agro-
alimentaire: whisky, cognac

- au XXe siècle, par le commerce : vins de
Californie, vins chiliens, vins d'Argentine,
vins d'Afrique du sud, vins australiens,
vins néo-zélandais

4. Résistance à la mondialisation du goût

