

Comment aimez-vous le riz ?



J'habite au Japon depuis quelques années déjà.

Parfois, lorsque je rentre en France, je suis choquée de voir les Français manger du riz blanc dans les restaurants japonais : beaucoup d'entre eux y ajoutent de la sauce !

En effet, pour les Français, le riz blanc n'est pas une façon de manger le riz. Pour eux, ça n'a pas de goût. Il faut dire qu'ils ne connaissent pas le principe de okazu ou de tsukemono.

En France, le riz est également un accompagnement, mais il est préparé avec du beurre ou de l'huile d'olive. C'est souvent du riz basmati, plus fin que le riz rond japonais. Il est préparé comme les pâtes, dans beaucoup d'eau bouillante et égoutté ensuite. Il n'est pas lavé en général.



Le Français apprécie aussi le riz pilaf, mélangé avec des légumes, de la viande ou du poisson, ainsi que la paëlla qui vient d'Espagne. Enfin, le risotto italien est aussi couramment préparé en France, aux légumes ou à l'encre de seiche. Dans les restaurant asiatiques, les Français sont friands de riz cantonnais (Chine), de riz parfumé au safran (Inde) ou du riz au jasmin (Thaïlande).





Quand mes parents sont venus cet hiver, ils ont beaucoup apprécié la cuisine japonaise, mais j'étais horrifié en voyant mon père verser les restes de sauces ou carrément de la sauce soja dans son bol de riz ! Je regardais tout autour de moi, pour voir si d'autres Japonais n'allait pas s'indigner de cette pratique ... personne ne l'a remarqué !

Et vous, quel est votre riz préféré ?



Écrit par Claire

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

