

PETIT DÉJEUNER CHYPRIOTE

KALIMERA



CYPRUS
gastronomy

PETIT DÉJEUNER CHYPRIOTE

‘KALIMERA’

Dites « Kalimera » et réveillez-vous avec les saveurs authentiques du petit déjeuner chypriote.

Située au carrefour de l'Europe et du Moyen-Orient, Chypre possède une gastronomie riche et variée.





Contenu

- 04 CHYPRE POSSÈDE UNE GASTRONOMIE RICHE ET VARIÉE
- 06 L'ASSIETTE PETIT DÉJEUNER CHYPRIOTE RIVALISE D'ORIGINALITÉ
- 08 LOUNTZA KRASATI, UNE ULTIME SAVEUR CHYPRIOTE
- 10 KOULOURI, LE PAIN PARFUMÉ
- 10 INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
- 11 DESTINATION LABELS



Chypre possède une gastronomie riche et variée

Son climat tempéré, ses paysages diversifiés et les liens étroits qui unissent ses habitants à la nature, offrent une expérience culinaire unique mettant à l'honneur le fameux régime méditerranéen. Plusieurs siècles de savoir-faire transmis de génération en génération sont apportés à votre table du petit déjeuner à travers des recettes traditionnelles et des créations audacieuses.

Que ce soit au buffet du petit déjeuner chypriote ou au petit déjeuner assiette des commerces participants, vous trouverez des produits frais et de saison (herbes, fruits et légumes, viande et produits laitiers), préparés avec le plus grand soin.





PETIT DÉJEUNER CHYPRIOTE

L'assiette petit déjeuner chypriote rivalise d'originalité

Les participants au programme Petit déjeuner chypriote soutiennent les producteurs locaux en vous proposant des produits provenant directement de fermes locales ou de petits producteurs. C'est pourquoi le logo « Petit déjeuner chypriote » représente une garantie non seulement de qualité et de durabilité mais aussi de goût !

Que vous soyez dans une ville côtière, dans un village de pêcheurs ou dans une zone rurale du massif du Troodos, une aventure gastronomique vous attend.

L'assiette petit déjeuner chypriote est composée de meilleurs produits du terroir. Pleine de couleurs et de saveurs, cette sélection se distingue par sa simplicité. Une fois à table, c'est un vrai régal qui vous attend !

Assaisonnés d'une pincée de sel et parsemés d'origan séché, les œufs au plat sont toujours accompagnés d'une tranche de Halloumi (Appellation d'origine protégée). Spécialité locale à ne pas manquer, le halloumi est un fromage qui se démarque par son goût et sa texture particulière. Il est fabriqué à partir d'un mélange de lait de chèvre et de brebis, de présure, de menthe chypriote et de sel.





Lountza Krasati, une ultime saveur chypriote

La charcuterie la plus populaire de l'île, Lountza Krasati est une autre ultime saveur chypriote. Elle est préparée à base de filet de porc, mariné dans du vin rouge. Elle peut être servie froide ou grillée.

Communément appelé Loukaniko, cette saucisse villageoise épicée est préparée de manière similaire que la Lountza et acquiert son goût unique grâce au vin et aux épices telles que le poivre noir, les graines de coriandre et le cumin.

Au menu du petit déjeuner chypriote, vous trouverez également des options végétariennes et végétaliennes préparées avec des produits naturels riches en vitamines comme nos délicieux concombres, nos tomates juteuses servies légèrement cuites ou fraîches, différents produits à base de raisin, de figes, de dattes et d'agrumes particulièrement savoureux ou toute autre produit frais et de saison, le tout accompagné de fruits secs de montagne tels que les amandes, les noix ou les noisettes.







Koulouri, le pain parfumé

Des olives noires cuites au four sont servies avec une poignée de Tsakistès, olives vertes concassées aux graines de coriandre et à l'ail, relevées au jus de citron et à l'huile d'olive – un vrai délice de la cuisine chypriote qui fera pétiller vos papilles.

A Chypre, le pain accompagne pratiquement tous les repas et le petit déjeuner ne fait pas exception ! Le Koulouri, pain parfumé, saupoudré de graines de sésame, de carvi ou d'anis, se frayera un chemin jusqu'à votre table, soit fraîchement sorti du four soit en tranches grillées, remplissant l'air d'un arôme irrésistible. Accompagnez-le avec

une confiture maison, du miel local ou bien une tranche d'Anari non salée – fromage de petit-lait doux qui ressemble au fromage cottage ou à la ricotta. Ajoutez une touche de sirop de caroube sur votre Anari et laissez-vous envahir par cette saveur unique.

N'oubliez pas de commander votre café chypriote, breuvage fort préparé de main de maître ! Le café est retiré du feu pile au bon moment pour ne pas perdre sa luxuriante mousse, appelée kaimaki. Vous pouvez commander votre café « sketto », « metrio » ou « glyki », c'est-à-dire sans sucre, mi-sucré ou sucré.

Informations supplémentaires

Le Petit déjeuner chypriote est proposé dans les établissements hôteliers participants (buffet petit déjeuner) et les restaurants locaux (petit déjeuner assiette et assiette brunch) de l'île.

Recherchez le logo « Petit déjeuner chypriote, Kalimera » et renseignez-vous auprès de la réception ou de vos hôtes pour connaître les options qui s'offrent à vous !

Pour plus d'informations ou pour voir la liste des commerces participants, veuillez consulter le site www.cyprusbreakfast.cy.

L'initiative « Petit déjeuner chypriote, Kalimera » est soutenue par le Ministère délégué au Tourisme de la République de Chypre, l'Initiative chypriote pour un tourisme durable et la Travel Foundation du Royaume-Uni.

LABELS DE DESTINATION

Nos labels de destination ont été créés pour que vous profitiez au maximum de votre séjour dans notre belle île méditerranéenne ! Parcourez notre liste d'activités de qualité garantie et trouvez celui qui correspond le mieux à votre goût unique. Il ne vous reste plus qu'à rechercher les labels d'agrément le long du parcours que vous avez choisi et vivre une expérience de qualité à votre propre rythme !



www.heartlandoflegends.com





@visitcyprus.cy



@visitcyprus



@visitcyprus



@visitcyprus



@visitcypruscom



@visitcypruscom



@visitcyprus