

GASTRONOMIE. Classement 25 spécialités les plus « déroutantes » du monde

Peut-être en avez-vous déjà fait l'expérience : lors d'un voyage à l'étranger, vous aimeriez vous laisser tenter par des [mets locaux](#) au restaurant. Néanmoins, à lecture du menu, il est possible que vous éprouviez des difficultés à cerner, de manière exacte, le contenu des plats proposés. En cause, notamment, la barrière de la langue. Mais aussi la grande variété de l'[offre gastronomique](#) à travers le monde... dont les codes varient.

Lorsque c'est le cas, il est probable que vous optiez, en fin de compte, pour des [aliments](#) que vous connaissez déjà. Une option qui semble plus rassurante... mais peut-être excessivement "confortable". Pour celles et ceux qui souhaiteraient sortir des sentiers battus et mieux connaître l'offre gastronomique qui est à leur disposition, la société américaine [Remitly](#), spécialisée dans les transferts d'argent internationaux en ligne, s'est penchée sur la question.

Dans une publication mise en ligne au mois d'août (et dont le but est d'inciter les voyageurs à tester, en toute confiance, des mets qui sortent de leurs habitudes de consommation), son auteur s'est efforcé de lister les plats proposés à travers le monde. L'objectif : mettre à disposition de chacun un guide pratique, qui condenserait les types de cuisine les plus recherchés par les fins gourmets en quête de nouvelles saveurs... *En Inde, le terme hindi "chai" désigne le thé. La forme la plus courante est le "masala chai", un breuvage noir très sucré.* Pixabay / SwastikArora

Classement 25 spécialités les plus déroutantes du monde

Afin d'établir le classement des mets qui, à travers le monde, suscitent les plus grandes interrogations, une liste comprenant plus de 2 700 plats (et provenant de plus de 165 pays) a été analysée. L'équipe qui a participé à cette étude, au sein de la société américaine, a recherché plusieurs mots-clés sur le Toile, dont : "qu'est-ce que ce plat...", ou "comment prononcer...". L'objectif était, en effet, d'être le plus exhaustif et précis possible au moment de proposer la liste des plats ayant été jugés comme étant les plus "déroutants" (ou exotiques) par des internautes en 2022. Après réflexion, il en est ressorti un classement des vingt-cinq spécialités les plus intrigantes, que nous vous proposons de découvrir ci-dessous. La dix-neuvième est française !

Le kimchi (Corée) Les falafels (Égypte) Le gyros (Grèce) Le couscous (Maroc) Le tahini (Syrie) Les gnocchis (Italie) Les glaces dites "gelato" (Italie) Le pho (Vietnam) Les carnitas (Mexique) Le shawarma (Turquie) Le "peanut butter and jelly" (États-Unis) Le risotto (Italie) Le haggis (Écosse) L'houmous (Israël) Le chai (Inde) Le kava (îles de l'océan Pacifique) Le fufu (Ghana) Les sushis (Japon) Le foie gras (France) Le soju (Corée) La horchata (Mexique) La sauerkraut (Allemagne) Le ceviche (Pérou) La soupe Miso (Japon) Le nattō (Japon).

Sous cette liste, Remitly a tâché d'évoquer plus en profondeur chacune de ces spécialités gastronomiques. On apprend, par exemple, que le gyros est un mets grec qui dérive du plat turc appelé [döner kebab](#) et composé de viande, d'oignons, de tomates et de sauce tzatziki. Le tout est ensuite servi dans du pain pita. Au Mexique, les carnitas sont un plat originaire de l'État de Michoacán. Il s'agit, là, de faire mijoter ou braiser du porc dans du lard ou de l'huile, pour attendrir la viande. Quant à la horchata, ce terme désigne une boisson aussi réconfortante

que douce – l'appellation entière est "agua fresca de horchata" –, qui contient du souchet (une plante), de l'eau et du sucre.