



REPAS INDIEN

**VENDREDI
28 AOÛT 2026**



Ce document est réalisé par la Cuisine Centrale de Chamonix Mont-Blanc.



L'équipe de la Cuisine de Chamonix Mont-Blanc propose un repas indien, cuisine très prisée de nos jours. Elle se définit comme un art raffiné très ancien. La préparation soignée des mets en fait une des plus grande cuisine du monde.

Par la richesse de son patrimoine culinaire, la cuisine indienne est d'une grande subtilité par son mélange d'épices, ses couleurs chaudes et sa délicatesse. Les recettes préparées en Inde ne se limitent pas au curry et au riz biryani mais propose un nombre incalculable de plats riches en saveurs grâce aux épices : curcuma, curry, tandoori, garam masala...

La plupart de la population indienne étant végétarienne, la cuisine indienne est l'une des plus riches du monde en plat uniquement préparées de légumes et de légumes secs. Chaque région en Inde a sa propre technique de cuisson et ses assaisonnements en épices.



Le coin des enfants

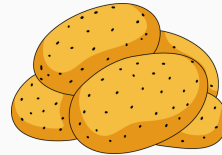
Amar est un jeune garçon qui vit dans la capitale indienne. Il est végétarien. Trouve les aliments qu'il mange et avec les lettres associées, trouve le nom de sa ville.



B



C



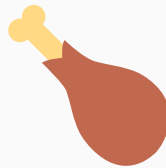
O



M



B



E



A



U



Y

--	--	--	--	--	--

Indice

La ville commence par la 3ème lettre de l'alphabet et termine par la 25ème lettre.

Solution : Amar mange le riz (B), les pommes de terre (O), la papaye (M), les petits pois (B), le piment (A), les fruits oléagineux (Y). La ville est donc Bombay.