NOUVEL HAY MAGAZINE
SANS FRONTIÈRES

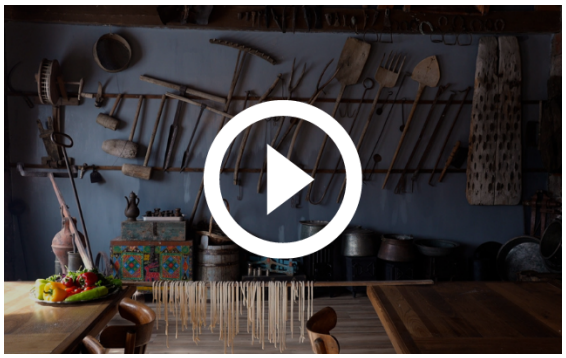
Notre pain quotidien



L'art de la cuisson du pain à Vahanatun

Il y a quelques semaines, nous vous parlions du duo fille-père Ani et Vahan Tumasyan, qui dirigent avec succès la maison d'hôtes Chalet Gyumri où les voyageurs viennent apprendre à cuisiner des plats locaux. Depuis, ils ont élargi leur initiative en ouvrant une nouvelle maison d'hôtes et un centre communautaire dans le village de Bagravan, à la frontière avec la Turquie, près du célèbre temple Yereruyk, appelé Vahanatun . Dans le cadre de leur mission d'utiliser le centre pour préserver le patrimoine culturel du village et de la région tout en stimulant la croissance économique de la région, ils ont eu l'idée de construire une expérience autour des pratiques traditionnelles et régionales de boulangerie. Notre projet "Inside Armenia" fournit les outils et l'assistance dont ils ont besoin pour en faire une réalité.

Bagravan et ses environs sont connus pour la culture du blé, en particulier pour la variété arménienne de blé coupé rouge qui, selon la tradition locale, était utilisée pour cuire le pain des hauts fonctionnaires du parti avant et pendant la période soviétique. Vahanatun possède même une collection d'anciens outils de travail liés à la culture du blé et à la cuisson du pain. La région possède un riche patrimoine culinaire en matière de pain et de produits de boulangerie, qui reste vivant dans les cuisines des villageois qui ont appris ces compétences de leurs aînés, qui ont à l'origine immigré du village de Mush, en Arménie occidentale (maintenant à l'intérieur des frontières de la Turquie d'aujourd'hui).



Alors que la technologie moderne menace de remplacer les pratiques locales et traditionnelles de cuisson du pain, Ani et Vahan s'efforcent de préserver la culture locale, en apportant un moulin à pierre à Vahanatun, que les boulangers locaux peuvent utiliser pour extraire la farine de grains entiers du blé. Dans le cadre de leur nouvelle expérience, les voyageurs apprendront à cuire du levain ainsi que de *l'arishta* , ou des nouilles arméniennes, que l'hôte local Karine peut être vu en train de préparer dans la vidéo ci-dessus.

"Il y avait une façon spéciale de le pétrir", se souvient un villageois de Bagravan nommé Anush, lorsqu'on lui a demandé comment elle et les autres villageois prépareraient *l'arishta* . Après avoir étendu la pâte sur le sol entre deux couvertures épaisses, les filles et les femmes du village utilisaient leurs pieds, dansant presque sur le pain. "Ils le frappaient du pied droit, puis du pied gauche, se déplaçant en cercle, rendant la pâte solide..." Tout comme ils travaillaient ensemble pour renforcer le pain, ils renforceraient également leur communauté.

Vahanatun prend vie dans le cadre de notre projet ***"Inside Armenia: Enhancing Tourism Experiences"*** *, soutenu par le projet EU4Business "Innovative Tourism and Technology Department for Armenia (ITTD)" qui est cofinancé par l'UE et le BMZ, et mis en œuvre par la GIZ.*



Vous aimez le travail que nous faisons et vous souhaitez en faire partie ? Nous recherchons des personnes passionnées du monde du tourisme et du développement durable pour rejoindre notre conseil de conseillers en pleine expansion et nous aider à perturber le secteur du voyage en Arménie. Si vous êtes intéressé ou connaissez quelqu'un qui correspond à la facture, postulez ici! Sinon, envisagez de nous soutenir avec un don alors que nous continuons à créer des emplois locaux pour la population locale et nous nous rapprochons de notre objectif de faire de l'Arménie la destination n°1 dans le Caucase du Sud.

Donate

Vous souhaitez recevoir des mises à jour de 2492 ? Abonnez-vous à la newsletter et soyez les premiers informés des projets sur lesquels nous travaillons. Et si vous avez essayé l'une de nos expériences, assurez-vous de nous laisser un avis sur TripAdvisor ou Google par la suite – tout commentaire est le bienvenu.

SUBSCRIBE →

Reste *hye*







Suivez 1A

Copyright © 2021 ONEArmenia,

photo : Mouch par

Par Dosseman — Travail personnel, CC BY-SA 4.0, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=77416342