



LA ROUTE DES SAVEURS

Grâce aux écoles de cuisine de **Memphis** et du **Mississippi**, apprenez à préparer les plats sudistes traditionnels, poulet pané, barbecue, gumbo, mais aussi les spécialités locales comme les grits ou les tamales cuits à la vapeur.

Viking Cooking School

La Viking Cooking School est l'une des écoles les plus amusantes au monde. Même le travail à faire à la maison ! Si vous aimez cuisiner, vous amuser ou simplement pour le plaisir d'un bon repas, la Viking Cooking School sera l'endroit idéal pour assouvir votre passion tout en apprenant quelques recettes sudistes.

325 C Howard Street, **Greenwood**, MS 38930

Park Place Centre, 1215 Ridgeway Road, Suite 101, **Memphis**, TN 38119

The Township at Colony Park, 1107 Highland Colony Parkway, **Ridgeland**, MS 39157

www.vikingcookingschool.com

Twin Oaks

A High Cotton, on assiste à des démonstrations mais on met aussi la main à la pâte lors des cours. Organisez votre propre menu ou faites votre choix dans les innombrables suggestions. Quoiqu'il en soit, vous apprendrez non seulement à apprécier ce que vous dégustez, mais aussi comment le préparer.

71 Homochitto, **Natchez**, MS 39120

www.twinoaksnatchez.com

The Everyday Gourmet

Grâce aux leçons dispensées à l'Everyday Gourmet, on apprend tout en s'amusant. Ecoutez un chef en visite vous donner ses trucs, occupez-vous de la cuisine et préparez votre dîner lors d'un cours où vous mettrez la main à la pâte. Quel que soit le cours choisi, vous ne vous ennuierez pas un seul instant en découvrant les secrets de la grande cuisine.

1625 East County Line Road, Suite 500, **Jackson**, MS 39211

www.theeverydaygourmet.com

The River Inn Culinary School

Développez vos talents culinaires avec les séances de travaux pratiques de la luxueuse River Inn, un ravissant hôtel boutique de Memphis dans le charmant quartier d'Harbour Town bordé par le Mississippi. La formule proposée inclut la nuit sur place (il n'y a que 28 chambres). Vous serez accueilli avec un verre de vin avant le dîner. Le lendemain, suivront le petit-déjeuner et une matinée de cours gastronomiques.

50 Harbour Town Square, **Memphis**, TN 38103

www.riverinnmemphis.com/cookingschool



T: 01462 440 787
E: mississippi@deep-south-usa.com



Experiences Culinaires à Memphis et au Mississippi

Barbecue

Le Sud est réputé pour son savoir-faire en matière de barbecue. Côtelettes, poulet ou émincé de porc, le barbecue de la région de Memphis et du Mississippi se déguste aussi bien dans de modestes gargotes en bord de route que dans les établissements les plus huppés. A Memphis chaque mois de mai lors du championnat de barbecue, une compétition de niveau mondial, se déroule le « Super Bowl of Swine », un genre de « coupe du monde du cochon »... Pour davantage d'information :

www.memphisinmay.org

Le Poisson-chat du Delta

Le poisson-chat est très apprécié dans tout le Sud américain. Celui du Mississippi se distingue par sa fraîcheur. Elevé en pisciculture, il est surtout accommodé en friture et pané. On savoure entre amis ce plat favori de bien des Sudistes accompagné de maïs en pain ou en boules, les fameuses hush puppies.

Poulet pané, burgers et steaks

Le Sud a une prédilection pour le poulet comme pour le boeuf. Steakhouses, baraques à poulets (l'équivalent de nos baraques à frites) ou restaurants gastronomiques, tous savent préparer à la perfection viandes et volailles.

Tamales

Amenés dans leurs bagages par les travailleurs mexicains il y a plus d'un siècle, les tamales se trouvent partout dans le Delta du Mississippi. Le plus souvent, il s'agit d'une simple enveloppe de maïs roulée autour d'une viande hachée et épicée. Tout au long des routes, vous verrez des stands servant des tamales. Si vous aimez ça, suivez la Mississippi's Tamale Trail et mangez épicé tout votre saoul dans l'état du Magnolia. Pour davantage d'informations : www.tamaletrail.com

La crevette du Golfe du Mexique

Les rivages ensoleillés du Golfe du Mexique incitent au farniente et à la dégustation de fruits de mer. Apportez votre prise, on vous la cuisine ! Nombreux sont les restaurants qui cuisinent les prises amenées par les pêcheurs amateurs. Offrez-vous une partie de pêche. Poisson ou crevettes, dégustez ensuite la pêche du jour, ce sera la vôtre!

Une petite sélection de restaurants

- Borrows' Drug Store, Corinth : le jeudi, on y sert la salade traditionnelle au maïs.
- Doe's Eat Place, Greenville : le Doe original est toujours réputé pour ses steaks.
- Leatha's BarBQue, Hattiesburg : essayez l'émincé de porc bien moelleux accompagné de salade de pomme de terre.
- Peggy's, Philadelphia : une ambiance familiale, des légumes et un poulet fabuleux.
- Alcenia's, Memphis : du poulet et du poisson-chat comme à la maison, des côtes de porc et un petit-déjeuner à la sudiste.
- Chez Philippe, Memphis : la gastronomie française à son zénith au fameux Peabody Hotel de Memphis.
- Dyer's Burgers, Memphis : les meilleurs burgers de Beale Street. Frits à point dans une graisse unique et bien spéciale dont la recette est un secret bien gardé depuis 1912.
- Rendez-vous, Memphis : ses travers de porc grillés au charbon de bois sont une tradition à Memphis depuis 1948.

