

FOCUS EUROPE

DECouvrez LA ROUMANIE !



La Roumanie (România) est un État d'Europe de l'Est, membre de l'Union européenne et de l'OTAN. Possédant un héritage latin, ce pays est entouré par des pays slaves comme la Bulgarie, la Serbie ou l'Ukraine et par la Hongrie. La Roumanie, qui est le 7e pays le plus peuplé de l'Union européenne et le 9e par sa superficie, est aussi un pays stratégique pour l'Union européenne, de par ses relations étroites avec les pays de la mer Noire.

Les Roumains, qui s'identifient surtout par leur langue latine, se considèrent les héritiers de l'ancienne Dacie et également de l'Empire romain. Une autre composante de l'identité roumaine dérive de l'Empire romain d'Orient dit « empire byzantin » dont les Roumains ont hérité leur foi, orthodoxe à plus de 85%. Dans l'époque moderne, c'est la France des Lumières qui a inspiré la création de la Roumanie moderne avec ses idéaux d'émancipation et de progrès. Un nombre d'influences totalitaires ont par la suite marqué le pays : nationaliste, puis fasciste des années 1930 et communiste de l'Union soviétique dans la

seconde moitié du XXe siècle jusqu'en 1989.

Le roumain, de syntaxe latine, compte environ 18% de mots venus des langues slaves voisines, mais 75 % du lexique est également d'origine latine. Les Roumains comprennent avec une relative facilité l'italien même sans l'avoir appris, et plus d'un quart de la population comprend et parle le français. La Roumanie est donc un pays francophone très important, elle a d'ailleurs accueilli le XIe Sommet de la Francophonie en 2006.

Impressions sur la Roumanie

« Les Roumains ressemblent beaucoup aux Italiens. Ils sont très chaleureux et nouent facilement des amitiés. Evidemment, dans un pays où les gens ont souffert pendant des années de la dictature communiste, tu peux ressentir le prix qu'ils ont payé. Je l'ai moins senti chez les jeunes, qui vivent l'ouverture de leurs pays sur le monde et l'adhésion à l'Union Européenne avec beaucoup d'exubérance. Je crois qu'une des pires punitions du régime communiste a été l'impossibilité de voyager. Les gens étaient enfermés dans leur pays comme dans une prison. Aujourd'hui les Roumains peuvent à nouveau voyager et commencent à avoir les moyens économiques pour le faire ».

Francis Ford Coppola, réalisateur. Extrait de «*Bucarest. Le Degel*», de M. Bran

Lors de ma visite, il y a dix ans, j'ai pu apprécier la gentillesse des personnes et leur envie de faire partager leur culture. Dans mes souvenirs, des visites de nombreux monuments historiques, du vin pas terrible... beurk, mais des plats qui mériteraient d'être exportés chez nous. Par contre, si des graves problèmes de corruption subsistent encore, il faudrait y remédier.

François, étudiant français du CEU

Deux traits que je souligne dans l'âme roumaine sont : l'humour, poussé jusqu'au sarcasme, et leur esprit rebelle. Bien qu'entourés de pays slaves, ils ont toujours voulu privilégier leur « latinité ».

Delia, étudiante espagnole du CEU



LA RECETTE «Sarmale à la MAMA LIA»

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS (pour 6 pers.) :

- 1 kg de viande de porc hachée (ou mélange porc-veau)
- 100 g de riz rond
- 200 g d'oignons
- 40 cl de sauce tomate
- 2 kg de chou
- 1 oeuf
- 50 g du lait
- sel et poivre

Faire tremper le riz dans de l'eau. Hacher les oignons et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Dans un saladier mélanger les oignons, la viande, le riz (égoutté), la moitié de la sauce tomate, l'oeuf, le lait, le sel et le poivre. Bien mélanger et ajouter une tasse d'eau tiède. Faire blanchir les feuilles de chou (ou de vigne). Découper les feuilles de chou en carrés de 10 cm x 10 cm environ en laissant la nervure centrale de côté. Mettre une petite cuillère de farce

au milieu, replier et rouler. Couper le reste de chou en lamelles. En mettre une couche dans une cocotte en fonte, poser les sarmale dessus et recouvrir d'une autre couche de chou. Rajouter les cubes de bouillon, la sauce tomate et couvrir d'eau. Laisser cuire à feu doux pendant environ 2 heures (ou 2h30 si l'on utilise des feuilles de vigne). Traditionnellement, les sarmales sont servies avec de la mamaliga (polenta) et arrosés d'une cuillère de crème aigre.