

# FOCUS EUROPE

## ET SI ON PASSAIT PAR LA BULGARIE?

Connue pour ses trésors, ses monuments historiques et naturels, ses plages dorées, la Bulgarie fait rarement l'actualité, et toujours à cause d'événements controversés. Ce qui fait qu'on ne connaît que les côtés négatifs du pays. Voilà pourquoi nous vous proposons d'y remédier en vous présentant une autre Bulgarie. C'est parti!

### Martenitza

La tradition veut que le 1er mars les Bulgares décorent leurs poignets ou les revers de leur veste avec des martenitza. Fabriqués de fils blancs



et rouges, les deux personnages symbolisent avant tout la santé, la

prospérité et le bonheur.

Les Bulgares portent les martenitza jusqu'au moment où ils voient une cigogne ou un oiseau migrateur. A ce moment-là ils accrochent ce porte-bonheur sur un arbre fruitier ou ils le mettent sous une pierre. On peut retrouver cette coutume également en Roumanie, Moldavie et dans le sud de l'Ukraine.

### La Bulgarie Stonehenge

Saviez-vous qu'il est possible que l'une des 7 merveilles naturelles du monde se trouve en Bulgarie?

En effet vous pouvez voter sur Internet et cela dure jusqu'au mois de juillet pour les 7 merveilles naturelles du monde. Grâce aux rochers de Belogradtchik, la Bulgarie occupe la première place dans la catégorie grotte/formation rocheuse. Les rochers s'étalent sur une longueur de 30 km. Produit de l'érosion, ils atteignent jusqu'à 200 m de hauteur.



*“Ni les fameux passages étroits d'Oule en Provinces... ni les plus célèbres montagnes de Tyrol en Suisse n'ont rien de comparable avec ce que j'ai vu auprès de Belogradtchik”.*

*Jérôme Blanqui, voyageur*

### La fête nationale

C'est le 3 mars que les Bulgares célèbrent leur fête nationale. C'est à cette date que le traité de San Stefano fut signé. Il met fin à cinq siècles de domination turque et proclame l'autonomie de la Bulgarie.

## LA RECETTE Шопска салата - La salade chopska

### INGREDIENTS:

4 tomates  
1 concombre  
2 oignons  
2 poivrons rouges cuits ou grillés et épluchés  
1 piment  
4 olives  
80 gr de feta  
de l'huile d'olive, du sel, du vinaigre

### PRÉPARATION:

Coupez les légumes, mélangez-les avec l'huile, le vinaigre et le sel. Mettez dans les assiettes, rapez le fromage. Bon appétit!



Le nom de la salade provient de “Chops”, nom donné aux Bulgares qui habitent dans la région de Sofia.

Elle comporte aussi les trois couleurs du drapeau bulgare:

- le blanc avec la feta,
- le vert avec le concombre,
- le rouge avec les tomates.