

NOUVEL HAY MAGAZINE

SANS FRONTIÈRES

**Le « khash » c'est un bol chaud de
pattes de vache, de l'ail et du sel :**
1A

Ah, khash. Certains le détestent (par exemple le rédacteur en chef de NHM), beaucoup l'adorent et d'autres y participent pour le rituel. Quoi qu'il en soit, s'asseoir avec ses amis et sa famille autour d'un bol chaud de pattes de vache bouillies est un événement normal et attendu pour la population locale en Arménie pendant les mois froids de l'hiver. C'est vraiment un événement, et ce guide vous aidera à vivre le khash de la meilleure façon possible.

Autrefois nourriture des pauvres du pays, comme tant de plats dans le monde, le khash est devenu un aliment apprécié par presque tout le monde en Arménie, si vous pouvez le supporter. Voici 6 conseils pour tirer le meilleur parti de votre expérience khash en Arménie cet hiver.



Photo de : Arménie

1. Annulez tous les autres plans le jour où vous allez au khash

La population locale se rassemble généralement vers 9 ou 10 heures du matin pour manger du khash avec sa famille et ses amis, et la fête a tendance à durer toute la journée. Ce n'est pas exagéré. Après le khash, un barbecue arménien traditionnel, appelé *khorovats*, est généralement au menu.



Photo : Move2Armenia

2. Choisissez judicieusement votre entreprise

Les soirées Khash consistent à se connecter ou à se reconnecter avec la famille et les amis, anciens ou nouveaux. C'est un moment où les gens se remémorent des souvenirs et des expériences, partagent des idées, réfléchissent à l'année qui s'est écoulée et regardent ensemble l'avenir. Partager un repas est une expérience intime et personnelle dans n'importe quel pays. Ajoutez beaucoup, beaucoup d'alcool de fruits (appelé *oghi*), à consommer avec modération, et cela peut devenir encore plus intime, du moins sur le plan émotionnel. Choisissez judicieusement avec qui vous partagez cette expérience.



3. Ne sautez pas les spiritueux aux fruits faits maison

En parlant d'alcool aux fruits, si vous avez l'occasion de déguster *des oghi* faits maison lors de votre expérience de khash, essayez-le. Chaque famille ou groupe d'amis local a un oncle ou un ami qui distille les meilleurs spiritueux de fruits dans sa cave ou dans son jardin, et les Arméniens croient généralement que le khash devrait être accompagné d'*oghi* faits maison et non fabriqués en usine. Boire de façon responsable!



Photo de : Phénix Tour

4. Soyez libéral avec l'ail et le sel

Le ragoût de pattes de vache bouillies a un goût très spécifique, et chacun a son propre ratio bouillon/pain qu'il préfère. Mais ce sur quoi de nombreux habitants semblent s'accorder, c'est que beaucoup d'ail et de sel sont la clé d'un khash savoureux. Continuez à ajouter les deux ingrédients dans votre bol personnel jusqu'à ce que vous trouviez la bonne quantité qui correspond à votre palette, et n'hésitez pas à demander à ceux qui sont à table avec vous comment ils préfèrent leur khash.



Photo de : Phénix Tour

5. Profitez également des plats d'accompagnement et des khorovats

Le khash est, bien sûr, la raison pour laquelle vous vous êtes réunis pour une journée de fête et de plaisir, mais laissez un peu de place pour savourer les autres plats qui accompagneront votre gros bol de soupe. C'est l'occasion de découvrir les plats typiques locaux qui sont consommés dans tout le pays. Pour ceux qui veulent éviter complètement le khash, ce qui est tout à fait compréhensible, la *harissa* est un substitut typique : une bouillie copieuse à base de poulet tendre, de blé et de beurre.



6. Soyez prêt à porter un toast

Les toasts, appelés *kenats* en Arménie, sont typiques de tout rassemblement, et cela est particulièrement vrai pour les soirées khash. Comme le khash consiste avant tout à se connecter avec ses proches, la population locale profite de l'occasion pour exprimer ses pensées, ses émotions et ses vœux les plus sincères, tant pour ceux qui sont autour de la table que pour ceux qui ne le sont pas. Ne soyez pas surpris si vos nouveaux amis locaux vous invitent à porter un toast vous-même. Prenez votre temps pour réfléchir à ce que vous voulez dire, et si tout le reste échoue, laissez les esprits des fruits parler à votre place.

Voici quelques-uns des meilleurs restaurants d'Erevan pour essayer le khash :

[Restaurant Yasaman](#)

[1/1 rue Yekmalyan, Erevan](#)

[Erevan Pandok](#)

[91, rue Teryan, Erevan](#)

[Restaurant Kamanacha](#)

[23 Toumianian, Erevan](#)

[Restaurant du jardin Tsiranji](#)

[3e rue, N1, bloc Babajanyan, Arinj, Kotayk](#)

Vous souhaitez recevoir les mises à jour de 2492 ? Abonnez-vous à la newsletter et soyez le premier informé des nouvelles expériences, histoires et offres. Et si vous avez tenté l'une de nos expériences, n'hésitez pas à nous laisser ensuite votre avis sur [TripAdvisor](#) ou [Google](#) : tous les commentaires sont les bienvenus ! Vous nous aiderez ainsi que 2492 à améliorer nos produits, et permettrez à d'autres voyageurs de découvrir des expériences extraordinaires en Arménie.

SUBSCRIBE →

Reste hyé



Suivez LA



