

# Vignoble de Bulgarie

## Localisation



Localisation de la Bulgarie.

Source carte : Atlas du 21<sup>e</sup> siècle Nathan (1986) - Carte non actualisée mais permettant de bien comprendre les enjeux géographiques et politiques se jouant dans la région en 2017

La Bulgarie se situe en Europe de l'Est, à l'extrémité est des Balkans. Elle occupe une place charnière entre des pays ayant des cultures variées qui ont influencé la culture de la vigne. Au nord, le Danube forme une très longue frontière (470 km) avec la Roumanie, à l'est, on trouve la mer noire et la Turquie, au sud la Grèce, à l'ouest la république de Macédoine, le Kosovo et la Serbie. Les quatre villes principales sont Sofia (1 300 000 habitants) à l'ouest, Plovdiv (380 000 hab) dans la vallée de la Thrace, Varna (360 000 hab) et Burgas à l'est au bord de la mer Noire. La Bulgarie se situe à une latitude comprise entre le 42° et le 44° parallèle, c'est à dire une latitude tout à fait adaptée à la culture de la vigne. Le vignoble de la basse vallée de la Thrace se situe à la même latitude que celui du Languedoc Roussillon.



Source carte : agreste - Les cahiers n°37 - mars 1999

On trouve 4 grandes régions viticoles répartis dans le pays : La zone du Danube dans le nord, la zone de la mer Noire à l'Est, la vallée de la Thrace dans le sud et la vallée de la Strouma dans le sud-ouest du pays. La vigne couvre 60 000 ha.



Source carte : je suis en train de rechercher.

## Géographie

La Bulgarie est un pays vallonné, traversé par deux grandes chaînes de montagnes peu élevées. Les montagnes représentent 25% du territoire, ce qui est plus faible que les autres états balkaniques. Le Danube s'écoule dans une large plaine allant de la frontière ouest à la mer Noire. Le massif des Balkans traverse le pays d'est en ouest et complique les communications nord-sud dans le pays. On distingue des entités géographiques bien distinctes dans le pays :

1. La plaine danubien : cultivable et viticole
2. Les monts Balkans : essentiellement boisé
3. La plaine de Haute Thrace : cultivable et viticole.
4. Le bassin de Sofia : Emplacement géographique stratégique pour la péninsule des Balkans, bassin de 24km de large et 96km de long, on y trouve la capitale Sofia. cultivable et vignoble
5. Le massif de Rhodope : essentiellement boisé
6. Le littoral de la mer Noire : Tourisme de bord de mer et terre cultivable

Certains plateaux ont des sols fertiles noirs et gris, riches en humus et bien adapté à la culture des céréales. Les sols de la plaine de la Thrace sont riches en terreau. La forêt domine les régions montagneuses.

Le climat :

Il est de type continental atténué. Le climat de la Bulgarie est plus rigoureux que dans les autres pays européens situés sous la même latitude. De fortes sécheresses, des gelées, du vent et de la grêle endommagent fréquemment les cultures. Dans les vallées situées au sud du Rhodope prédomine un climat méditerranéen, avec des étés secs et des hivers doux et humides. La pluviométrie est faible (500 à 600 mm dans les plaines) nécessitant le recours à l'irrigation. La pluviométrie est plus importante en début d'été dans la majeure partie du pays et en automne et en hiver dans le sud. La présence des monts favorisent l'irrigation dans les plaines. Durant la période soviétique a été mis en place un large réseau d'irrigation.

## Economie :

Il y a 7,7 millions d'habitants en Bulgarie. Les Bulgares représentent 85,5% de la population, les Turcs 8,6%, les Tsiganes 3%, et il y a également des Arméniens, des Grecs et des Slaves macédoniens. L'espérance de vie est à 71,2 ans (78,5 ans pour la France). Le taux de chômage était de 11,4% en 2014. La Bulgarie est l'un des pays les plus pauvres de l'Europe. 21,8% des Bulgares étaient sous le seuil de pauvreté après la crise de 2008 et il était au même niveau en 2013.

Les principales sources de revenus et de croissance économiques sont le secteur de l'énergie, de l'exploitation minière, l'industrie légère et le tourisme. 30% de la population active travaille dans le secteur industriel. Le pays a des problèmes de corruption au sein de l'administration, un système judiciaire présentant des faiblesses et un développement du crime organisé.

L'agriculture a connu comme le reste des activités une crise après la chute de l'URSS, mais depuis son entrée dans l'union européenne en 2007, elle a pu développer son activité commerciale vers les pays de l'Union. L'agriculture bulgare est orientée vers la production de parfums (roses et lavandes en particulier), mais aussi de vin, de tabac, de fruits et légumes et de produits laitiers. L'agriculture emploie 7% des travailleurs actifs. Avant la création de la république populaire de Bulgarie, en 1946, 82% des Bulgares travaillaient en agriculture, sur de petites exploitations (69% des exploitations faisaient moins de 5 hectares).

En 1958, 92% des terres arables sont collectivisées. En 1960, le nombre des fermes d'état est limitée à 932 (3 450 auparavant), la taille moyenne des exploitations passant de 1000 à 4500 hectares. En 1977, il ne reste plus que 143 structures, la plus grande couvrant 24 000 hectares. En 1987, le nombre de fermes remontent passant à 2000. Le parti socialiste mène alors une politique de prix bas et stable des produits agricoles pour soutenir l'industrie et pour des raisons sociales. Mais la production n'est pas assez efficace et c'est pour cela que le nombre de fermes est revu à la hausse.

Une partie des terres collectivisées est réservée à l'usage domestiques des agriculteurs. Au début limité à 0,3 hectare, ses terres vont représenter en 1988 14% des terres cultivées mais représenteront 44% de la production du maïs, 43% du raisin, 37% des tomates, 62% des pommes de terres et 40% de la viande, 25% du lait, 49% des oeufs et 86% du miel.

Une réforme agraire est mise en place de 1989 à 1997. Les terres sont retournées à leur anciens propriétaires ou à leurs héritiers. Les fermes d'états sont gérées par leurs employés. Une partie des terres et des actifs sont vendus au plus offrant. Cette réforme a entraîné une chute de la production agricole. En 2003, la taille moyenne des exploitations était de 4,3 hectares. En 2004, 98% de la superficie agraire est détenue par le secteur privée. Les caves coopératives sont encore bien représentée mais ont une taille de 700 ha en moyenne et une bonne partie des personnes qui travaillent les terres en sont les propriétaires.

Le secteur agricole bulgare a mis plus de 20 ans pour se réorganiser, se moderniser et retrouver des niveaux de production d'avant l'effondrement du régime communiste. L'agriculture reste un secteur peu performant mais en développement. La Bulgarie est en passe de devenir un pays exportateur de produits agricoles. Le pays exporte des matières premières agricoles (céréales et proto-oléagineux) et importe des produits transformés (viandes, lait, préparations alimentaires, boissons). L'entrée dans l'Union européenne en 2007 ouvre des perspectives d'avenir, mais il y a un défaut d'organisation pour demander et gérer les aides selon le cahier des charges de l'Union.

La production de raisin était autour de 500 000 tonnes entre 1970 et 1984. Elle se situe autour de 1000 000 tonnes depuis 1990. Les réformes mis en place à la fin de l'ère soviétique ont très fortement pénalisé le vignoble. L'URSS était le premier acheteur de vins bulgares.

Il y a 250 producteurs de vins en Bulgarie. En 2012, le secteur viticole comptait 62 701 hectares pour une production de 1,3 million d'hectolitres. En 2015, la Bulgarie à produit 1,30 million hl de vins et devrait en exporter plus de 0,5 millions de hl. Les restrictions des importations vers la Russie, seraient compensés par une croissance forte vers la Chine, la Grande-Bretagne et l'Allemagne.

Le secteur présente un fort potentiel de développement grâce aux cépages autochtones. La Bulgarie cherche à attirer des investisseurs étrangers pour rénover son vignoble mais elle a du mal (instabilité des Balkans, Proximité Turquie, guerre en Serbie..). L'idée est de diversifier l'encépagement, de moderniser les structures existantes et d'en créer de nouvelles. Un nouveau programme de soutien à la viticulture a été alloué pour la période 2014/2018, d'un montant de 133 millions d'euros dont une partie est consacrée à la promotion du vin Bulgare à l'étranger.

Le consommateur bulgare achète son vin essentiellement dans les magasins de quartier près de chez lui. La Bulgarie est l'un des pays européens les plus pauvres. Seul 30% des Bulgares utilisent un moyen de locomotion pour aller faire leur course. Le consommateur bulgare achète des vins bons marchés. Les vins moyens et haut de gamme sont destinés à l'exportation. Les grandes surfaces et le hard discount se développent depuis la crise de 2008. Les centres commerciaux des grandes villes rencontrent un grand succès. Les leaders sur le marché sont Metro, Billa et Fantastico. Le réseau routier est en train mauvais état et freine le développement du commerce à l'international. Les transports de marchandises sont fréquemment réalisés par ferroutage pour cette raison.

## Histoire

L'histoire de la Bulgarie est riche de sa position géographique. A la frontière entre l'Europe occidentale, le monde arabe et la Russie, elle a connu de nombreuses influences culturelles et un important brassage de populations comme dans le reste des Balkans. Les frontières de la Bulgarie ont fortement varié au cours des siècles passant sous influence de différents empires.

Sur les bords de la mer Noire une civilisation dite de Varna maîtrisant l'orfèvrerie et le cuivre se développe autour de l'actuelle ville de Varna entre 4600 et 4200 ans avant notre ère. C'est la plus

ancienne civilisation maîtrisant l'orfèvrerie connue. Elle est antérieure à celle de l'Égypte et de la Mésopotamie.

La culture de la vigne est très ancienne et remonte avant même à l'époque Thrace. Les premiers vins bulgares sont datés de l'époque de bronze (III millénaire av. J.C.). Vers 1800 avant notre ère la civilisation Thrace, d'origine indo-européenne se développe et la vigne y prolifère. Homère décrit la Thrace ancienne comme terre de fabrication de vin de qualité. On trouve des informations pour une viticulture bien développée dans les œuvres d'autres auteurs antiques comme Platon, Xénophon, Athénée, Paulien... Dans les terres de la Thrace ancienne le culte du dieu Dionisos (Zagrée) était très répandu. Le vin accompagnait les Thraces anciens pour les grands événements de leur vie. Avec du vin, on fêtait le nouveau-né et on se séparait d'avec les morts. Le vin était de la nourriture pour les pauvres, plaisir pour les riches et médecine pour tout le monde. Même les esclaves n'étaient pas privés de vin.

Les Thraces se répartissaient en différentes tribus avant d'être réunis en un état vers 500 avant notre ère. Ils vont être progressivement hellénisés. Puis ils vont subir l'influence de l'empire perse au V<sup>e</sup> siècle avant J.C. Le royaume Thrace atteint son apogée sous la dynastie des Odrisses au IV<sup>e</sup> siècle av.J.C. Les Romains vont être présents à partir du I<sup>er</sup> siècle ap.J.C. Ils romanisent les populations et intègrent la Thrace dans l'empire Romain.

Des Protos-Slaves de culture iranophone vont s'installer sur la région. Ce sont les ancêtres d'un grand nombre de Bulgares d'aujourd'hui. Une partie va migrer vers la Volga, une autre va s'installer dans le Bas-Danube et former un royaume bulgare occupant l'actuelle Bulgarie, la Macédoine, la Serbie, la Hongrie occidentale, la Roumanie et la Moldavie.

Ses Protos-Slaves s'installèrent sur une partie de l'Empire romain oriental (Empire Byzantin) et fondèrent un premier état bulgare multiethnique où le slavon s'impose comme langue usuelle. Les Bulgares se slavisent et se christianisent. L'alphabet cyrillique utilisé par les Bulgares est issu d'une adaptation de l'alphabet grec à la culture slave (moines Cyrille et Méthode). L'influence Byzantine (1018-1185) façonne l'église orthodoxe et les Bulgares vont résister aux tentatives du pape Innocent III de les convertir au catholicisme. Le royaume de Bulgarie où cohabitent des Grecs (le long des côtes), des Slavons (très présents le long des rivières internes), des Albanais (dans l'ouest) et des Thraces latinisés connus sous le nom de « Roumains » (autour des axes montagneux, des lacs macédoniens et du Danube), s'étend de la mer Adriatique à la mer Noire. L'empereur Byzantin Basile II, le Bulgaroctone (le tueur de Bulgares) annexe le royaume bulgare et a fait crever les yeux à 14 000 soldats bulgares afin d'être un peu tranquille. Des protestations religieuses apparaissent en Bulgarie connue sous le nom d'hérésie Bogomile. la doctrine des Bogomiles se répandit dans l'empire Byzantin, la Russie, l'Italie du Nord et le sud de la France avec les Albigeois et les Cathares. Ils étaient appelés Bogres parce que le berceau de leur religion se trouvait en Bulgarie.

Un second Empire Roumain (Valachie) et bulgare (second Tzarat) est reconnu par le pape Innocent III en 1186. La culture y était très développée et en avance par rapport au reste de l'Europe mais il subira les assauts des Tatares et se désagrège dès 1250. La Bulgarie sera intégrée à l'Empire ottoman à partir de 1396 et le restera jusqu'en 1878. Une partie des Bulgares (les Pomaques) se convertiront à l'islamisme. La religion musulmane était tolérante envers les autres religions mais empêchait certaines activités comme de travailler pour l'administration.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, devant le déclin de l'Empire turco-ottoman, les Bulgares réclament leur indépendance. Les monastères isolés dans les montagnes vont devenir des foyers de résistances. Des journalistes bulgares émigrent et font connaître leur cause. La grande révolte éclatera en 1876. 30 000 Bulgares seront tués sans aboutir à l'indépendance. Le nombre élevé de victimes choqua les Européens et les Américains. En 1877, la Roumanie et la Russie entrèrent en guerre contre la Turquie et permettront la libération de la Bulgarie. La Grande Bulgarie est créée par le traité de San Stefano (elle va alors du Danube à la mer Egée) et la Russie en profite pour faire valoir ses intérêts. Les Grandes puissances européennes voient d'un mauvais œil cette montée en puissance de la

Russie sur la région et le traité de Sant Stefano est revu fortement à la baisse, une partie des terres étant restituée à l'Empire ottoman et il s'ensuivra une longue instabilité sur la région.

Durant la première guerre mondiale, la Bulgarie s'allia avec l'Empire allemand, l'Autriche-Hongrie et l'Empire ottoman, ce qui leur fera perdre une partie de son territoire et en particulier l'accès à la mer Egée. Durant la seconde guerre mondiale, elle se range du côté des Allemands mais le Tsar bulgare Boris III, refuse d'attaquer la Russie puis l'URSS et de livrer sa population juive. Au passage, il récupéra l'accès à la mer Egée, qu'il reperdit à la fin de la guerre (tout ça pour ça...). L'URSS déclara la guerre à la Bulgarie. La guerre ne dura qu'un jour car une insurrection rangea le pays du côté des soviétiques. La Bulgarie restera communiste de 1946 à 1989.

La viticulture se développa à partir de 1878. L'œnologie et la viticulture furent enseignés. La vigne, composée essentiellement par les anciens cépages locaux, était cultivée par un grand nombre de petits propriétaires. Durant la période communiste on réforma aussi la viticulture, on introduit des nouveaux cépages on augmenta les rendements, on centralisa les centres de production. En 1978, la Bulgarie était le quatrième producteur mondial et le deuxième exportateur après la France. Aujourd'hui c'est le 20<sup>e</sup> producteur.

Les vins bulgares étaient très appréciés par les habitants du bloc soviétique mais aussi auprès des pays scandinaves. la Bulgarie exportait 5 millions d'hectolitres vers le marché soviétique. La coopération se mit en place, les structures devenant de plus en plus importante. La Bulgarie produisait des vins d'entrée de gamme mais qui avaient de très bonne débouchées.

## Appellations

La Bulgarie faisant partie de l'Union européenne, sa viticulture est soumise à la même législation que celle des autres pays européens. Il y a 55 appellations d'origines protégées et deux très grandes IGP : Plaine du Danube et vallée de la Thrace. La législation des AOP est plus contraignante que celle des IGP. La mention Kolektzione (réserve) signifie que le vin est passé en fût de chêne. Le chêne utilisé est souvent du chêne américain.

On distingue 5 grandes régions viticoles en Bulgarie :

Plaine du Danube : La région est délimitée par le Danube au nord, les premiers collines du massif du Balkan au sud, la rivière timok à l'ouest et la mer Noire à l'est. Les vignes sont plantées entre 100 et 400 m d'altitude. Le climat est nettement continental avec des étés très chauds. La région produit des vins blancs secs et mousseux et des rouges. En variété locale on trouve du muscat ottonel, du gamza et du pamid.

La mer noire : On y trouve 30% des vignobles. 53% des vins sont blancs. On y trouve de très bons vins secs ou sucrés. On y trouve du muscat ottonel, du traminer, du dimyat, du riesling, du sauvignon blanc.

La vallée des Roses : La région s'étend du sud du massif du Balkan. On y trouve le muscat rouge, le rkatsiteli, le cabernet sauvignon. Les cépages blancs dominent encore dans cette région

Vallée de la Thrace : Elle se localise dans le sud de la Bulgarie entre le massif du Balkan au nord, la mer Noire à l'ouest et la frontière avec la Grèce au sud. Les vignes y poussent entre 100 m et 500 m d'altitude. Le climat continental est atténué par la présence de la mer Noire et de la mer Egée. On y trouve une majorité de cépages rouges avec en particulier le mavrud très aromatique, mais aussi le muscat rouge, le pamid, le merlot et le cabernet sauvignon.

Vallée de la Struma : Cette région se situe dans le sud-est du pays et possède un climat proche de celle de la méditerranée. On y trouve le cépage melnik.

## Les Cépages

La Bulgarie ancien pays producteur possède de nombreux cépages locaux, mais elle a également introduit les cépages internationaux. Le merlot et le cabernet sauvignon domine l'encépagement rouge et en blanc du chardonnay et des muscats . On trouve aussi de la syrah, du mourvèdre, du grenache noir, du pinot noir, du viognier, du riesling en très petite quantité. Le pays a produit des cépages spécifiques adaptés à ses terroirs, dans ses propres centres de recherches en viticulture. La Bulgarie produisait 11 150 ha de muscats (toutes variétés confondus) en 1999. Sa surface de production était de 56 133 hectares en 2010, 62 700 hectares en 2015.

Les différents cépages de Bulgarie :

**Le cabernet sauvignon** : 8436 hectares

**Chardonnay** : 2457 ha

**Merlot** : 10 573 ha

**Bouquet (rouge)** : C'est un cépage sélectionné en 1951 dans un vignoble expérimental près de la ville de Septemvri issu du croisement entre du Mavrud et du Pinot Noir. Il mûrit à la mi-septembre. Il se caractérise par une bonne teneur en sucre et une bonne acidité. Il donne des vins d'entrée à moyen de gamme.

**Dimyat (blanc)** : 2386 ha. C'est un vieux cépage bulgare. Il est principalement cultivé sur la côte de la mer Noire, et dans les régions de Shumen, Stara Zagora et Euxinograd. Le raisin mûrit dans la seconde moitié de septembre. La variété est utilisée pour la production de vins blancs faciles à boire et comme vin de distillation. Les vins sont aromatiques, habituellement secs et bien équilibrés.

**Gamza (blanc)**: Il est principalement cultivé dans le nord-ouest de la Bulgarie. Il a rendement très élevé et il est de maturation tardive (fin septembre, début octobre). La baie est très sensible à la pourriture grise en automne pluvieux. Les vins sont de couleur soutenue et possède des arômes fruités.

**Mavrud (rouge)** : **1296 ha**. C'est l'une des plus anciennes variétés locales. Elle pousse principalement dans la région d'Assenovgrad, mais aussi dans de petites régions de Perushtitsa, Pazardjik, Stara Zagora et Chirpan. Il est connu sous le nom de Katchivela sur la côte sud de la mer Noire du pays. Le vin est de couleur rouge foncée, assez tannique et aromatique. Il est très fruité (arômes de mûre) et gras, donnant des vins vraiment différents. Il vieillit bien.

**Misket Cherven (ou Red Misket) - rouge** : 4159 ha C'est un vieux cépage vinicole bulgare, cultivé dans tout le pays. Il mûrit relativement tard et a une fertilité élevée. Il est cultivé partout dans le pays et donne des vins rouges ronds ou des raisins de table. Dans les vins, il est souvent associé à d'autres cépages.

**Pamid (rouge)** : 6792 ha. C'était le cépage le plus répandu en Bulgarie dans le passé, tant pour le raisin de table que pour la production de vin. Il est cultivé sur toute la péninsule balkanique sous des noms différents. La variété est utilisée pour la production de vins rouges légers ordinaires à consommer jeune sur le fruit. Il est souvent utilisé en assemblage

**Melnik (rouge)** : Il est cultivé seulement dans les régions de Sandanski et de Katuntsi. Les raisins mûrissent fin septembre. Il a un taux de croissance élevé, forte fécondité. Il donne des vins colorés,

tanniques, relativement fruité, vieillissant assez bien. Il est souvent associé à d'autres cépages, mais peut être seul dans l'assemblage.

**Rouen (rouge) :** C'est un cépage de vin rouge créé à Plovdiv issu d'un croisement entre le Shiroka Melnishka Loza et le Cabernet Sauvignon. Les raisins mûrissent fin septembre. Les baies sont denses, de couleur bleu foncé, la peau est riche en matière colorante. Les vins sont assez vifs.

**Rubin (rouge) :** C'est un cépage sélectionné à la fin des années 1940 à l'Institut du vin et de la viticulture à Pleven par le croisement entre le nebbiolo et la syrah. Il est recommandé pour les régions viticoles du Sud et de l'Est. Il mûrit dans la première moitié de septembre. Après la maturation, le fruit se déshydrate et augmente sa teneur en sucre. La variété est utilisée pour la production de vins semi-doux et sucrés de haute qualité. Ils sont caractérisés par une intense couleur rouge foncé, une extraction et une saveur bien équilibrée avec un soupçon de bleuets, de mûre et de violettes. Les vins ont un bon potentiel de vieillissement.

**Shiroka Melnishka Loza (rouge) :** 1580 ha C'est un cépage local, cultivé dans le sud-ouest de la Bulgarie, dans la région de Melnik et Sandanski. Il ne peut pas être planté dans d'autres parties du pays parce qu'il mûrit très tard. Les vins supportent facilement le fût de chêne.

**Muscat ottonel (blanc) :** 3236 ha

**Rkatsiteli (blanc) :** 3121 ha : c'est l'un des plus anciens cépages connus. Il provient de la Géorgie. On le retrouve dans toutes les régions autour de la mer noire. Il permet d'élaborer des vins blancs secs, des brandies, des vins doux naturels et du jus de raisin.

**Autres blancs :** 3 425 ha

**Autres rouges :** 5 772 ha

## Les différents types de vins :

Il y a une grande variété de vins en Bulgarie comme celle que l'on rencontre en France, mais avec une production de vins rouges légèrement sucrés voir liquoreux en plus. La mode des vins assez boisés, longuement macérés élaborés avec du merlot et du cabernet est très répandue. On sent ici la renommée des vins du bordelais. Mais chaque domaine peut produire un grand nombre de cépages et avoir une gamme de vins assez étonnante sur de petites surfaces. La syrah, le mourvèdre, le grenache donne des résultats très intéressants sur les régions les plus chaudes. Les vins rouges peuvent être fruités et sucrés ou boisés et très concentrés. Le mavrud donne des vins aromatiques très intéressants. Le muscat ottonel cultivé en vin liquoreux est franchement excellent. A l'avenir c'est certainement les cépages locaux qui auront le plus de renommée.

## Alliance des mets et des vins :

La gastronomie bulgare est très riche de part l'histoire la diversité des cultures présentes sur les Balkans. Les légumes (concombre, tomates, salades, poivrons, carottes, aubergines, haricots blancs, pommes de terres, lentilles, oignons, ail, olive, huile d'olive) et les produits laitiers (en particulier le yaourt) sont très présents. Les salades, les soupes font partie de la base de l'alimentation. Les ragoûts de légumes, d'agneau, de chèvre, de boeuf, de porc ou de poulet sont très courants. Les grillades relevées sont appréciées. La consommation de yaourt est importante. Les bulgares aiment beaucoup la pomme de terre qu'ils utilisent de nombreuses manières. Une grande place est accordée

aux épices et aux herbes qui donnent une saveur orientale. La tchoubritsa (sarriette), le thym, la menthe crépue, la berce, le panais, les feuilles de laurier, l'aneth, le basilic, le romarin sont très utilisés.

Les cinq siècles sous la domination de l'Empire ottoman ont laissé une forte empreinte sur la cuisine bulgare avec l'introduction de condiments piquants, d'ail, d'oignon et de technologies orientales de préparation des aliments. Plusieurs plats spécifiques tels que la moussaka, le gyuvetch, la kapama, les sarmis, les desserts au sirop dont le baklava, le kadaïf, les touloumbi sont empruntés à la cuisine turque.

### **Plats typiques bulgares :**

Tarator : soupe à base de yaourth, de concombre, d'aneth, de noix et d'épices.

kachkaval : fromage de brebis ressemblant au Cantal

Chkembe tchobar : soupe de tripes

Mish mash : entrée à base de fromage blanc dur bulgare, de tomate, de poivrons marinés et grillés et d'ail.

Salade shopska : salade à base de fromage bulgare, tomates, concombres, poivron vert, oignon et huile d'olive

Banitsa : feuilleté au fromage à base de pâte Filo

Gyuvech : ragoût de porc au paprika (voir recette sur le site)

Kebabtcheta : boulettes de viandes hachées (influence orientale)

Boisson typiques : Le vin bien sûr, mais aussi des eaux de vie, des bières, du mastika (sorte d'ouzo à base d'anis) et des liqueurs.

## **BIBLIOGRAPHIE :**

- Atlas géographique des Balkans - A. Cattauzza et P.Sintés Edition autrement 2016
- Histoire des Balkans XIV°-XX° siècles Georges Castellan Edition Fayard 1991
- Histoire du monde le moyen âge G.Duby Edition Larousse 2010
- Atlas du 21° siècle Nathan 1986
- Atlas historique Duby Larousse 2010
- Atlas historique de la méditerranée
- Roumanie Bulgarie Le routard 2016/2017 Edition Hachette
- Atlas mondial du vin Hugh Jonhson Edition Robert Laffon 1991
- Le vin et les vins étrangers Editions BPI 1986
- Le vin André Dominé édition place des victoires 2003

## **Site internet**

- <http://vinsbulgares.com/>
- <http://fr.incomingbulgaria.com/i.php/cuisine.html>
- <http://kata.bg/index.php/en/wine-catalog/wine-articles/116-10-bulgarian-varieties&prev=search>
- <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/articles990337A5.pdf>
- [http://bulgariatravel.org/fr/page\\_dynamique/75](http://bulgariatravel.org/fr/page_dynamique/75)
- <http://www.cookmyworld.com/article-bulgarie-decouvertes-culinaires-63914845.html>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_bulgare](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_bulgare)
- <http://www.neragora.com/wines/>
- <http://www.orbelus.bg>
- <http://www.rfi.fr/europe/20160729-reportage-vins-bulgares-cherchent-leur-place-international>
- <http://la-bulgarie.fr/villes>
- <http://www.jancisrobinson.com/learn/wine-regions/bulgaria>
- <https://www.bulgaria-france.net/histoire/origines-bulgarie.php>
- <https://www.bulgaria-france.net/histoire/vin.php>
- Wikipedia pour de nombreux termes
- <http://bnr.bg/fr/post/100570720/les-producteurs-viticoles-francais-sont-invites-a-investir-en-bulgarie>

- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Rkatsiteli>
- <http://www.muscats-du-monde.com/Pages/Fr/InfoMuscat/InfoMuscat.fr.html>
- <http://fr.actualitix.com/pays/bgr/bulgarie-vin-production.php>
- <http://export.businessfrance.fr/bulgarie/001B1601896A+bulgarie-plus-de-50-m-l-de-vin-bulgare-recolte-2015-seraient-exportes.html>
- <http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/bulgarie/acheter-et-vendre.html>
- <http://www.oiv.int/public/medias/2258/fr-communique-de-presse-octobre-2015.pdf>
- [http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/fichepays2014-BULGARIE\\_cle0791c8.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/fichepays2014-BULGARIE_cle0791c8.pdf)
- <http://www.lemoci.com/fiche-pays/bulgarie/>