

Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey

Campus Aguascalientes

Professeur : Giulio Gisondi

Premier Project de Français :

Norvège

Français III

Groupe 1

Septembre 07, 2001

NORVÈGE

Présentation

C'est un pays qui s'étire tout en longueur (plus de 2 000 km) jusqu'au delà du cercle polaire face à la Mer de Norvège. Il se compose pour l'essentiel de montagnes (< 2 469 m), de forêts, de glaciers et de milliers de lacs. La côte très découpée, longue de 22 000 km fjords compris, abrite de nombreux fjords et plus de 100 000 îles. Moins de 5 % du territoire est cultivable; les ressources principales du pays sont la pêche, le commerce maritime, les produits du sous-sol et des forêts, plus surtout le pétrole et le gaz off-shore. La Norvège, monarchie constitutionnelle, compte l'un des niveaux de vie les plus élevés au monde et l'une des densités de population les plus faibles d'Europe. Celle-ci est d'abord urbaine à 75 % et est répartie majoritairement au sud et sur la côte. Au nord vivent environ 30 000 Lapons.

La Norvège possède également l'archipel des Svalbard (Spitzberg) dans l'Océan Arctique ainsi que plusieurs bases en Antarctique.

Aperçu historique

La Norvège a actuellement à sa tête un gouvernement minoritaire, constitué par le Parti travailliste, qui devra négocier au cas par cas une coopération avec les autres partis représentés au Storting, à l'instar de ce qui s'est passé pour le gouvernement précédent. Jens Stoltenberg (41 ans) est le plus jeune Premier ministre que la Norvège ait jamais eu. Avec une moyenne d'âge de 43,3 ans, l'équipe gouvernementale actuelle est également la plus jeune de l'Histoire de la Norvège. Néanmoins, c'est un gouvernement expérimenté qui prend la relève. Sept de ses 19 membres ont déjà occupé précédemment des postes ministériels, et nombre d'entre eux peuvent faire état d'une longue carrière politique à des postes de responsabilité. Le nouveau cabinet compte huit ministres femmes, soit une représentativité féminine de 42,1 %.

Actuellement:

Jens Stoltenberg -- Premier ministre

Thorbjørn Jagland -- Ministre des Affaires étrangères

Bjørn Tore Godal -- Ministre de la Défense

Karl Eirik Schjøtt-Pedersen -- Ministre des Finances

Grete Knudsen -- Ministre de l'Économie et du Commerce

Olav Akselsen -- Ministère du Pétrole et de l'Énergie

Otto Gregussen -- Ministre de la Pêche

Bjarne Håkon Hanssen -- Ministre de l'Agriculture

Guri Ingebrigtsen -- Ministre des Affaires sociales

Tore Tønne -- Ministre de la santé

Trond Giske -- Ministre de l'Éducation, de la Recherche et des Affaires ecclésiastiques

Terje Moe Gustavsen -- Ministre des Transports et des Communications

Sylvia Brustad -- Ministre des Affaires communales et du Développement régional

Jørgen Hårek Kosmo -- Ministre du Travail et de l'Administration

Karita Bekkemellem Orheim -- Ministre de l'Enfance et de la Famille

Hanne Harlem -- Ministre de la Justice et de la Police

Siri Bjerke -- Ministre de l'Environnement

Ann Kristin Sydnæs -- Ministre de la Coopération au Développement

Ellen Horn -- Ministre de la Culture

La Norvège vit sous un régime de démocratie locale depuis plus de 160 ans. La législation de 1837 sur les conseils locaux créait une structure de pouvoir placée sous l'autorité d'élus du peuple. Auparavant, l'administration des affaires locales était aux mains d'agents et de fonctionnaires de l'Etat. La mise sur pied d'un appareil démocratiquement élu a contribué à libérer les communautés locales de l'emprise des fonctionnaires et à décentraliser une structure étatique jusque -- là très jacobine.

La Norvège comprend aujourd'hui 435 communes et 19 départements dirigés par des élus locaux. La capitale, Oslo, est à la fois commune et département.

Élections

Les membres des conseils municipaux et départementaux sont élus lors d'élections municipales et départementales. La loi sur les communes fixe le nombre minimum d'élus au conseil municipal en fonction de la population: 11 membres pour moins de 5.000 habitants, 19 pour une commune de 5.000 à 10.000 habitants, etc. Un système analogue détermine le nombre de représentants au conseil départemental. Le conseil municipal ou régional décide lui-même du nombre de représentants dépassant le nombre minimum déterminé par la loi. Le conseil municipal et le conseil départemental élisent le maire et le président du conseil départemental.

Évolution de la démocratie locale

La Norvège a toujours été très favorable à la décentralisation administrative. Le parlement a accentué le rôle des pouvoirs locaux en leur confiant la gestion de secteurs d'activités importants. Le développement de ces activités – soutenu par plusieurs réformes et projets pilotes – a renforcé l'autonomie des régions et limité le rôle dirigiste de l'Etat. Deux événements jalonnent l'histoire récente des pouvoirs locaux: l'introduction, en 1986, de l'échelle barémique de subvention et la nouvelle loi sur les communes de 1993. L'objectif essentiel du barème est de responsabiliser les collectivités locales quant à l'affectation des subventions afin de répondre au mieux aux besoins des citoyens. La loi sur les communes, quant à elle, confère aux communes et départements une autonomie accrue qui leur permet d'organiser leurs activités en fonction des capacités et des besoins. Dans le sillage de ces réformes et pour répondre aux nombreux défis politiques

régionaux – notamment l'amélioration des services et le renforcement de la démocratie au niveau local –, on constate un renouveau de la manière de penser l'organisation politique et administrative au plan local. Nous sommes ainsi témoins d'un large débat sur la démocratie, et de nombreuses communes se sont fixé pour objectif de renforcer le rôle et les responsabilités des hommes politiques locaux à travers une revitalisation

des conseils municipaux.

Le Traité de Kiel

La victoire des alliés à Leipzig fut suivie par des pressions diplomatiques à Copenhague et par une attaque contre la région du Holstein. Le 6 janvier 1814, le roi Frédéric VI capitula, rompit avec Napoléon, se joignit à ses précédents ennemis et abandonna la Norvège aux Suédois. Huit jours plus tard, le 14 janvier, un traité de paix fut signé entre le Danemark et la Suède, puis entre le Danemark et la Grande Bretagne, puis plus tard avec la Prusse et la Russie.

Le Traité de Kiel marqua la fin de 434 ans de rattachement de la Norvège à la couronne danoise. Le traité spécifiait clairement que la Norvège se joindrait aux rangs des royaumes indépendants, mais en union avec la Suède. Depuis 1536, la Norvège était en effet considérée comme une partie du royaume du Danemark, tout comme le Jylland, Fyn le Sjælland et la province de Skåne.

Dans une proclamation adressée aux Norvégiens en date du 8 février 1814, le roi de Suède Charles XIII déclare que la Norvège sera un état libre, avec sa propre constitution, son assemblée nationale et son système fiscal. Les historiens pensent aujourd'hui que c'était le prince Charles Jean qui était l'auteur de cette proclamation. Charles Jean, né Bernadotte, avait été général de Napoléon, mais dans son nouveau pays d'adoption avait rompu avec l'empereur parce que les objectifs politiques et militaires de celui-ci étaient contraires aux intérêts de son nouveau pays.

Économie – Compatibilité, PIB,

Compatibilité nationale



					
	1996	1997	1998*	1999*	
					
Produit national brut					
NOK par habitant	232 027	248 838	250 334	267 328	
					



*Produit intérieur brut par catégorie d'utilisateurs. 1998 *-1999 **

					
	1999*		Variations en % par rapport à l'année précédente		
		Millions de NOK	%	1998*	1999*



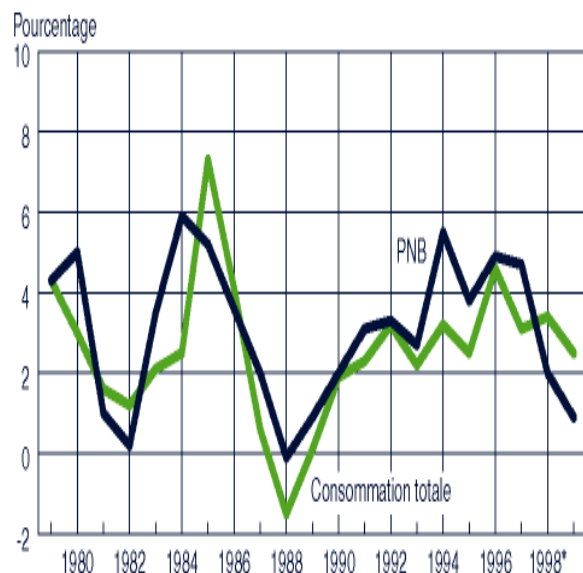
Produit intérieur brut	1 192 826	100,0		2,0	0,9
Consommation intérieure finale	1 121 068	94,0		5,4	-1,0
Dépenses de consommation finale	830 853	69,7		3,4	2,5
Ménages	550 315	46,2		3,5	2,5
Administration publique centrale	98 244	8,2		2,7	2,3
Administration publique locale	154 278	12,9		4,5	2,9
Organisations à but non lucratif	28 015	2,4		-0,1	-0,2
Investissements bruts	290 215	24,3		10,7	-9,6
Investissements bruts en capital fixe	265 214	22,2		5,8	-5,6
À usages privés	31 833	2,7		-0,9	-2,2
À usages commerciaux	187 939	15,7		7,2	-7,6
Administration publique centrale	16 814	1,4		12,3	-7,0
Administration publique locale	26 032	2,2		-0,0	7,5
Organisations à but non lucratif	2 596	0,2		-0,1	-1,5
Variation des stocks	25 001	2,1		65,2	-37,5
Exportations	465 513	39,0		0,3	1,7

Importations	393 755	33,0		9,3	-3,1
					

Source: Bureau Central de Statistique.

Évolution en volume de 2 des principaux indicateurs. En %





Contes et légendes populaires de Norvège

Les contes populaires sont des récits libres, purs produits de l'imagination, qui sont passés de bouche en bouche, défiant des générations de conteurs depuis des temps immémoriaux. Ils dépeignent les relations humaines dans un style flattant le goût du merveilleux et riche de symboles. Comme toute bonne littérature, ils puisent aux sources de la vie quotidienne, mais se tiennent toujours en deçà de la réalité ou de ce que le commun des mortels considère comme véridique et raisonnable. Ils franchissent souvent les limites du surnaturel et du prodigieux.

Les divers types de contes :

Les contes animaliers : Ont pour principaux caractères des animaux domestiques et des bêtes sauvages qui sont doués de la parole. Ils se comportent comme les humains, tout en conservant certaines caractéristiques propres à leur animalité.

Les contes surnaturels : constituent le groupe le plus fourni de la littérature fantastique. Ces contes nous parlent d'un monde de créatures qui ont pour nom géant, dragon, troll et sorcière, et d'êtres humains doués de forces surnaturelles. Ils décrivent également des phénomènes prodigieux : des bottes de sept lieues, des créatures de l'invisible, des nappes qui se déploient et se chargent miraculeusement de mille mets, des montagnes de verre, des châteaux d'or et maintes choses tout aussi fantastiques que merveilleuses.

Les légendes populaires : les légendes exigent que l'histoire ait un rapport avec des faits et décrit les événements de façon à ce que les auditeurs puissent y croire. La légende est en général plus courte que le conte. Dans la littérature régionale ancienne, à caractère historique, nous trouvons à la fois des légendes et des informations sur des légendes.

Les légendes mythiques : La nature sous tous ses aspects est une composante des croyances populaires. C'est un thème qui revient également constamment dans les légendes norvégiennes. Les légendes qui se réfèrent à des êtres surnaturels ou à des esprits comme les vetter sont souvent dites « mythiques ». La plus connue porte sur le gigantesque serpent qui dans des temps lointains hantait le lac Mjøsa. De nos jours, le lac de Seljord est devenu le lieu de prédilection d'un monstre du Loch Ness norvégien !

Les légendes historiques : Les sources et les motifs de la plupart des légendes norvégiennes sont d'origine beaucoup plus récente. Les légendes ayant pour thème la « Peste noire », qui s'abattit sur la Norvège en

1349–1350, constituent un deuxième groupe important de légendes médiévales.

La légende itinérante : Ce genre littéraire est divulgué par les journaux et autres médias. Ces nouvelles légendes ne sont modernes qu'en apparence, en ce qu'elles sont adaptées à notre mode de vie contemporain ; mais en règle générale elles suivent une trame épique traditionnelle.

. VIII–Xe siècle : raids Vikings sur l'Ouest de l'Europe et le Groenland qui permettent à la Norvège de s'enrichir. C'est vers l'an 900 que le pays est unifié.

. XIe siècle : introduction du christianisme.

. XIII–début XIXe siècle : après l'apogée de la Norvège du début XIII à laquelle sont rattachés

l'Islande et le Groenland, celle-ci passera à plusieurs reprises sous l'autorité de la Suède et du

Danemark.

. XIXe siècle : petit à petit le pays obtient une certaine "indépendance" vis-à-vis de la Suède dont elle dépend à nouveau depuis 1814.

. 1905 : rupture avec la Suède et indépendance officielle de la Norvège.

. 1920 : la Norvège se voit attribué les Sptizberg longtemps convoités par les autres pays scandinaves et la Russie.

. 1940–1945 : occupation allemande.

. 1949 : la Norvège adhère à l'OTAN.

. années 50 : développement progressif de l'économie du pays (chimie, minerais...) qui jusqu'alors était l'un des plus pauvres d'Europe.

. années 70 : découvertes d'importants gisements de pétrole et de gaz en Mer du Nord qui permettront aux norvégiens d'accéder à l'un des plus hauts PIB au monde.

. 1991 : Harald V succède à Olaf V en tant que roi.

. 1994 : après avoir dit "non" à la CEE en 1972, les norvégiens disent "non" par référendum à l'Union Européenne. Le pays n'en fait pas moins partie de l'Espace Economique Européen.

La Musique en Norvège

» La découverte de trompes en bronze datant de la période 1500 à 500 av. J.–C. nous apprend que, en Norvège, la musique et le chant sont d'origine très ancienne. Les poèmes des scaldes à l'époque viking, les reliefs des églises en bois debout et maintes autres sources montrent qu'au Moyen Âge la vie musicale était étroitement associée aux traditions de l'Europe continentale. Les mélodies grégoriennes accompagnant le culte d'Olav le Saint, patron de la Norvège, ont beaucoup d'affinités avec celles de l'École de Paris au XIIIe siècle. Un document de caractère plus proprement nordique, le célèbre hymne à Saint Magnus, nous vient des Orcades, archipel qui, à l'époque, faisait partie intégrante du territoire norvégien. Les premières mentions indiquant la présence d'orgues dans notre pays remontent au début du XIVe siècle et confirment le rôle important que semblait occuper la musique dans la culture nationale. «

L'architecture en Norvège

La tradition populaire est la dominante architecturale du pays, une tradition qui repose sur l'utilisation du bois dans la construction, sur une connaissance approfondie de ce matériau et sur l'excellence des techniques artisanales. L'immensité des forêts norvégiennes et cette remarquable connaissance des propriétés intrinsèques du bois, ainsi que des possibilités qu'il offre, sont l'essence de toute l'architecture norvégienne et ce qui lui confère son caractère national. Prestations sociales et santé publique en Norvège

En Norvège, les services de santé et les services sociaux sont presque intégralement financés par des fonds publics alimentés par le système fiscal général et des prélèvements spécifiques. La sécurité sociale est une assurance collective qui couvre l'ensemble des habitants du royaume. Tous les salariés versent une contribution sociale correspondant à un pourcentage invariable de leur revenu. Leur employeur verse en outre une contribution qui correspond elle aussi à un pourcentage fixe du salaire versé. Les professions libérales paient une contribution plus importante que les salariés dans la mesure où elle comprend la part patronale. Les sans-emploi, les chômeurs, les étudiants et autres personnes sans revenus ne paient pas de contribution sociale mais n'en bénéficient pas moins des avantages sociaux. Ils ont accès aux mêmes services et à la même assistance que les salariés. Les prestations sociales versées en cas de chômage, de maladie ou de vieillesse sont fonction des revenus antérieurement perçus. L'aide sociale à caractère économique est octroyée après une évaluation individualisée des besoins.

Chômage

Tout travailleur salarié qui a perdu son emploi mais qui a perçu un salaire minimum a droit aux indemnités journalières de chômage de la Sécurité sociale. Dans chaque ville ou commune importante, une agence locale de l'ANPE gère ces indemnités. Celles-ci représentent un pourcentage donné du salaire perçu avant la période de chômage, limité toutefois à un plafond nettement inférieur au salaire moyen d'un ouvrier de l'industrie. Les allocations de chômage sont accordées durant une période de 78 semaines ou de 156 semaines. La durée de versement des prestations dépend du salaire qui était perçu avant la mise au chômage. Toute personne qui demande à percevoir des indemnités de chômage doit s'inscrire à l'agence pour l'emploi et accepter le travail qui lui est attribué.

Évolution de l'Europe

Les autorités norvégiennes prétendent que le développement de l'Union économique et monétaire (UEM) de l'Union européenne n'a pas grande incidence sur la Norvège. À long terme, il y a cependant tout lieu de croire que la monnaie unique rendra nécessaire une coopération de plus en plus étroite en matière de politique économique. L'application de la même politique économique à tout le territoire de l'Union européenne sera lourde de conséquences pour la politique norvégienne. L'intérêt qu'aurait la Norvège à participer à l'élaboration de la politique européenne est un argument qui pèsera sûrement de plus en plus lourd dans le débat public. De même, la perspective de ce développement renforcera aussi le point de vue de ceux affirmant que l'Union européenne est en passe de devenir les États-Unis d'Europe – bien que presque tous les partisans de l'Union dans les pays nordiques prétendent qu'elle demeurera une Europe des

nations.

Le pays extérieur à l'Union, mais qui voudrait tant y entrer

L'Accord sur l'EEE est la principale conséquence d'un étrange phénomène proprement, norvégien. Nous ne voulons pas être membre de l'Union européenne mais nous craignons par-dessus tout de ne pas être associés à pratiquement tout ce qui s'y fait ou s'y prépare. Cette affirmation mérite toutefois d'être précisée afin d'en minimiser le caractère paradoxal : le peuple norvégien ne veut pas faire partie de l'Union européenne, mais la majorité des politiciens sont prêts à coopérer dans toute la mesure du possible avec l'organisation. Les

négociations sur la possibilité d'intégrer la Norvège et l'Islande au réseau de coopération établi par les accords de Schengen va dans le même sens : nous ne pouvons pas en faire partie mais nous sommes effrayés à l'idée de rester en dehors des frontières extérieures de l'Union européenne.

Climat

Toujours très variable et assez imprévisible. En été comptez 22/30 C au sud et 12/18 C au nord; les nuits restant fraîches. Hivers relativement cléments sur la côte et beaucoup plus rigoureux à l'intérieur ou dans le nord. Juin-début août est une bonne période pour visiter le pays et profiter des longues journées.

<> A prévoir : en été, vêtements de saison mais aussi des chaussures pour la marche, un bon lainage pour les soirées ou le nord, plus de quoi se protéger de la pluie notamment sur la côte ouest. Vêtements appropriés pour l'hiver. N'oubliez pas que la Norvège est le pays idéal pour le camping.

Langues

Norvégien (official) qui existe sous plusieurs formes. Anglais très répandu et français très rare.

<> Manuel de conversation pour le voyage : Assimil, Berlitz, Chanteclerc.

<> Vos premiers mots de norvégien pour le voyage.

Argent

Couronne Norvégienne (100 Ore).

Taux de change du jour.

Francs Français conseillés en cash, travelers, carte; aucun problème de change.

Adresses des distributeurs Visa (et autres cartes).

Affluence

La Norvège accueille chaque année aux alentours de 3 millions de visiteurs d'abord scandinaves, allemands et anglais (240 000 Français en 95).

Participation dans la ONU

Les représentants des Etats-Unis et du Japon insistent pour que le montant du prochain budget reflète une croissance zéro.

Depuis cinq ans, le budget de l'Organisation des Nations Unies n'a absolument pas augmenté, même en valeur nominale, a indiqué le Secrétaire général, qui présentait en Cinquième Commission (administrative et budgétaire) son projet de budget-programme pour l'exercice biennal 2000-2001, dont le montant s'élève à 2,535 milliards de dollars, avant réévaluation. Nous avons atteint le point où de nouvelles réductions de ressources compromettraient gravement la capacité de l'Organisation à assurer les services que les Etats Membres lui ont demandé de fournir et qu'ils attendent du Secrétariat, a averti M. Annan.

La rigueur dans la discipline budgétaire est une chose; un régime de privations constantes, poursuivi d'année en année, en est une autre, en particulier lorsqu'il est demandé à l'ONU d'en faire toujours davantage, a-t-il

ajouté. Les délégations ont souligné l'importance toute particulière de ce projet de budget-programme qui sera le premier du nouveau millénaire et témoignera de la capacité de l'Organisation à répondre aux nouveaux défis qui se posent. De nombreuses délégations, dont celle du Guyana, s'exprimant au nom du Groupe des 77 et de la Chine, ont estimé qu'après plusieurs années consécutives de budget à croissance zéro, il était devenu difficile voire presque impossible pour l'ONU de mettre pleinement en oeuvre les programmes prévus.

Notant que le budget proposé se situe en-deçà du niveau approuvé l'an passé dans l'esquisse budgétaire, plusieurs intervenants ont souhaité que davantage de ressources soient consacrées à certains domaines reconnus prioritaires, tels que le développement économique et social.

Pour sa part le représentant des Etats-Unis a jugé que le budget proposé est encore trop axé sur les apports et ne se concentre pas assez sur les objectifs à atteindre. Ce budget devrait selon lui être révisé à la baisse, et ramené au niveau budgétaire actuel. "Nous n'appuierons pas un montant plus élevé" a mis en garde le représentant, ajoutant que les efforts des Nations Unies pour améliorer l'efficacité, réduire les gaspillages et rationaliser le budget devraient suffire à empêcher toute hausse des coûts.

Il a estimé que certaines dispositions adoptées l'an passé par l'Assemblée générale pour rendre l'Organisation plus efficace et plus performante n'ont pas été complètement respectées, en particulier dans le domaine administratif. Il a également annoncé que les Etats Unis ont effectué hier un paiement d'un peu de plus de 47 millions de dollars au titre de leur quote-part au budget ordinaire de l'Organisation.

Le représentant du Japon, rappelant que son pays contribue à hauteur de 20% au budget ordinaire de l'Organisation, a également plaidé en faveur d'une croissance nominale zéro pour le prochain exercice biennal. Le représentant a par ailleurs mis en avant la sous-représentation des Japonais au sein de l'Organisation, située nettement en-deçà de la fourchette souhaitable, pour expliquer les réticences de l'opinion publique et politique japonaises à financer ainsi l'Organisation.

La Commission a entendu les déclarations des pays suivants: Etats-Unis, Guyana (au nom du Groupe des 77 et de la Chine), Finlande (au nom de l'Union européenne), Norvège, Japon, Arabie Saoudite, Bangladesh, Philippines (au nom de l'ANASE), Tanzanie (au nom des Etats membres de la coopération de l'Afrique de l'Est), Pakistan, Guatemala, Burkina Faso, Chypre, Chine et Cameroun.

Le Président du Comité consultatif pour les questions administratives et budgétaires, M. Conrad Mselle, et le Président du Comité du programme et de la coordination, M. Tommo Monthe, sont également venus présenter les rapports de leur organe respectif sur le projet de budget-programme.

En fin de séance, le représentant de la Norvège a souhaité savoir à quel moment l'ensemble de la documentation relative à la budgétisation axée sur les résultats sera disponible et à partir de quand la Commission comptait l'examiner.

En réponse à cette question, le Président du CCQAB, appuyé par le représentant du Guyana, au nom du Groupe des 77 et la Chine, a mis en garde contre les risques d'un examen trop hâtif, étant donné l'importance et les enjeux de cette question. La prochaine réunion aura lieu demain, jeudi 28 octobre, à 10 heures. La Commission entamera son examen du système commun des Nations Unies.

Projet de budget-programme pour l'exercice biennal 1999-2001 (point 121)

Apport au Monde

La base pour la fondation de l'institut de la technologie norvégien (SINTEF) a été créée en 1950 comme organisation indépendante à l'université norvégienne de la Science et de la technologie pour stimuler la recherche et pour développer la coopération avec d'autres établissements publics et privés de recherches et

avec l'industrie privée. SINTEF est financé par l'état et par des paiements pour ses services. En sciences normales, reflétant l'intimité du pays avec un environnement physique maîtrisant, les différents efforts des Norvégiens ont gagné l'acclamation particulière. Les explorateurs norvégiens, commençant par Erik le rouge et son fils Leif Eriksson et continuant dans des temps modernes avec des hommes tels que Fridtjof Nansen, Roald Amundsen, et Thor Heyerdahl, ont été monde-célèbres.

Explorateur norvégien qui était le premier pour atteindre le Pôle du sud, le premier pour faire un voyage de bateau par le passage du Nord-Ouest, et un du premier pour croiser l'Arctique par avion. Il était un des plus grandes figures dans le domaine de l'exploration polaire.

Avec des fonds résultant de son aventure antarctique, Amundsen a établi des affaires d'expédition réussies. Il a saisi un nouveau bateau, Maud, et a essayé en 1918 de terminer son vieux plan de dériver à travers le Pôle du nord, mais il a été forcé d'abandonner cet arrangement en faveur de l'essai d'atteindre le Pôle du nord en l'avion. Dans un vol (1925) avec l'explorateur américain Lincoln Ellsworth il est arrivé à au-dessous de 150 milles (250 kilomètres) du pôle. En 1926, avec Ellsworth et l'ingénieur aéronautique italien Umberto Nobile, il a passé au-dessus du Pôle du nord dans un dirigeable, croisant de Spitsbergen (maintenant Svalbard), nord de la Norvège, vers l'Alaska. Les conflits au-dessus du crédit pour le vol embittered ses années finales. A Amundsen 1928 détruit sa vie en volant pour sauver Nobile d'une panne totale dirigeable près de Spitsbergen. Les livres d'Amundsen incluent le Pôle du sud (1912) et, avec Ellsworth, le premier croisement de Sea polaire (1927).

Gastronomie

Élevage, cultures et paysans-pêcheurs

L'élevage et les labours ont toujours constitué la base de l'agriculture norvégienne, et les produits de la terre marquent toujours fortement l'alimentation des Norvégiens – lait, beurre, fromage, viande, pain et céréales. A cela s'ajoutent de généreuses ressources de poisson tout au long d'une côte démesurée. Le paysan-pêcheur était une figure bien connue de la plupart des communautés du littoral norvégien. L'homme s'occupait de la pêche, épaulé peut-être de ses fils aînés, alors que sa femme s'occupait de la ferme, aidée de ses filles et des garçons en bas âge.

Dès le Moyen-Age, les chroniqueurs rapportent la place de la pêche au hareng et au cabillaud dans l'économie norvégienne. Le hareng était ainsi surnommé «l'argent de la mer». Le hareng salé a longtemps constitué le plat principal des petites gens. De nos jours, le cours du hareng n'est en rien inférieur à celui d'autres espèces.

C'est à base de hareng salé et mariné que l'on compose les délicieuses spécialités qui parent les buffets froids norvégiens. De nombreux hôtels les proposent au petit déjeuner, comme le hareng au vinaigre, à la tomate ou à la moutarde.

Depuis les années 1980, un nouveau secteur d'activité a vu le jour: l'élevage de poisson le long de la côte, qui produit chaque année des quantités importantes de saumon. L'essentiel de la production est exportée vers les marchés européens, japonais ou américains. Avec le fromage de Jarlsberg et l'aquavit «Linje», le saumon est notre plus grand succès en matière d'exportation de produits alimentaires.

Les plats à base de farce de poisson ont de longues traditions dans la cuisine norvégienne. Si des noms comme «Kvitsøyball» ou «Kristiansundball» révèlent l'origine géographique de ces plats, les gâteaux de maquereau et de lieu noir reflètent leur composition.

Les Norvégiens sont persuadés que le lait de leurs vaches est le meilleur du monde. Tant mieux d'ailleurs, puisqu'ils en consomment 150 litres par an et par personne ! Et c'est aussi ce lait qui leur manque lorsqu'ils

partent en voyage et sont atteints par le mal du pays. Une consommation de viande relativement faible (environ 50 kg par an) et une consommation de poisson relativement élevée sont deux traits distinctifs de l'alimentation des Norvégiens comparée à celle d'autres peuples européens. La production de céréales varie d'année en année. La Norvège se situe en lisière de la zone céréalière. La Norvège ne produit pas de sucre. Produit importé, il a longtemps été un aliment de luxe qui explique probablement en partie pourquoi les recettes locales en sont plus avares qu'ailleurs. Le sucre est loin d'être le seul produit d'importation. Près de la moitié de ce que les Norvégiens consomment - en valeur énergétique - est importé.

Du besoin de conservation aux plats de fête

Bien des plats que les Norvégiens considèrent aujourd'hui comme des fleurons de la cuisine norvégienne et aiment voir figurer sur les tables de fêtes - légèrement modernisés - sont en fait le fruit d'une nécessité: celle de pouvoir conserver les aliments en l'absence de congélateurs. Le combat pour l'existence était souvent rude, et la survie en période de soudure pouvait être dure, et pire encore pour les animaux de la ferme. Les animaux destinés à la consommation étaient abattus à l'automne, époque où leur poids était maximal, le fourrage commençait à se faire rare et le froid venait faciliter l'opération. La viande comme le poisson étaient conservés sous forme salée, sucrée, séchée ou fumée selon des combinaisons variables. Sont ainsi apparues les aliments salés ou séchés, le poisson fermenté et les viandes et poissons en marinades. Du lait provenaient le beurre, les fromages et le lait caillé. Les aliments frais étaient souvent considérés comme malsains, un usage intensif du sel était recommandé pour la santé. La saison de croissance est courte en Norvège, et les espèces de céréales de jadis ne donnaient aucune garantie de parvenir à maturité chaque année.

Avec le "flatbrød" (pain azyne), les "lefse" (galettes) étaient le principal produit de la boulangerie locale d'autrefois. Les galettes pouvaient être cuites à point et rester souples ou durcies par une cuisson prolongée. Les galettes d'avoine étaient ainsi cuites à chaleur douce jusqu'à devenir croustillantes, ce qui permettait de les conserver. Elles étaient conservées dans un bâtiment particulier, le «stabbur» (cellier) avec le pain azyne.

Les galettes fraîches se conservent mal. Elles sont souvent à base de crème et peuvent devenir un plat de fête – en fonction de leur composition et des mets qu'elles accompagnent.

Ce n'est qu'avec l'apparition de la cuisinière au cours du XVIII^e siècle que les plats à base de produits frais font une timide apparition sur les tables. Elle n'est devenue un équipement commun des ménages norvégiens qu'au début de ce siècle.

Les produits de saison

Un abîme sépare les méthodes traditionnelles de conservation des techniques modernes de congélation. Dans l'après-guerre, la découverte de ces méthodes renouvelle l'art de la conservation et de l'entreposage des produits alimentaires, et provoque une éradication des techniques anciennes. C'est la période où les Norvégiens se laissent séduire par les nouvelles possibilités offertes, victoire de la technique sur les rythmes saisonniers. Des congélateurs sortent toute l'année viande d'agneau, fraises et saumons. L'usage du congélateur s'est depuis nettement assagi. Grâce au regain d'intérêt pour la gastronomie et la culture de la table, porté par les efforts de nombreux cuisiniers de première force, les Norvégiens ont ouvert les yeux sur la valeur irremplaçable des produits frais de saison.

Le meilleur cuisinier du monde

Les cuisiniers norvégiens font recette dans les concours internationaux. C'est ainsi que Bent Stiansen a enlevé le Bocuse d'Or de 1993, excusez du peu.

La cuisine professionnelle norvégienne est fortement inspirée par la cuisine française. Ces dernières années, nous avons pu remarquer chez nos maîtres queux une tendance à combiner la cuisine continentale avec des

traits proto-norvégiens, voire régionaux. Installé à Lom, un pionnier dans ce domaine est Arne Brimi, orfèvre en la matière. Il veut garder les ingrédients aussi intacts que possible. Et ils proviennent de la mer et des champs, de la montagne et des landes. Des plats de nos grands-mères font un retour en force. Nous sommes témoins d'un grand élan de fierté pour les matières premières et les traditions gastronomiques norvégiennes, un patrimoine qui paraîtra quelque peu exotique au visiteur étranger.

Historiquement, l'alimentation des Norvégiens a toujours varié de province en province car elle dépendait des ressources locales. Ces différences régionales se sont maintenant estompées, grâce aux produits semi-finis et aux plats cuisinés que des entreprises proposent dans tout le pays. Chaque région continue néanmoins à se targuer de plats originaux, basés sur des produits locaux.

Cuisine rapide et réaction

Le rythme de l'évolution s'est accéléré ces derniers temps: plats minute, plats cuisinés, produits allégés. Pour certains, manger paraît presque une contrainte, à laquelle on sacrifie en faisant autre chose, «en cours de route». Un mouvement opposé témoigne d'un intérêt renouvelé pour la gastronomie et les plaisirs de la table, parmi lesquels compte aussi la préparation. Il se manifeste surtout pendant les week-ends. Les consommateurs norvégiens souhaitent des produits sains, et les producteurs norvégiens y voient l'opportunité de proposer ce qui fait leur force: des produits comptant parmi les moins pollués du monde.

Imaginez deux visiteurs du pays: l'un a «apporté son manger» et ne consomme que ces produits. L'autre mange dans les auberges et restaurants le long de la route, fait un crochet dans les boulangeries locales, s'achète des crevettes fraîches sur le port et se fait peut-être inviter dans un foyer norvégien. Ont-ils visité le même pays ?

Sur la côte du Sørlandet, mai est le mois du maquereau grillé et de la soupe à la rhubarbe. L'été est la saison des fruits et des baies, ainsi que des légumes frais, servis souvent avec des viandes séchées et/ou fumées. Et tout le pays se gorge de crèmes glacées. Septembre inaugure la saison de l'agneau, de ses gigots alléchants et de ses marmites fumantes de mouton au chou. Une longue saison d'été passée à paître l'herbe savoureuse et les aromates des montagnes est garante de la meilleure viande d'agneau du monde, à en croire les experts. A l'automne, c'est le gibier qui apparaît au menu. Dans les semaines qui précèdent Noël, le touriste de passage peut se laisser séduire par les traditionnels banquets de Noël ou par les vapeurs étranges du cabillaud trempé à la soude. A la fin de l'hiver, la morue fraîche des Lofoten prend la relève, qu'elle soit consommée sur place ou expédiée par avion vers le sud du pays.

Un phénomène typiquement norvégien est le traditionnel déjeuner de sandwiches du midi. De l'élève du primaire au directeur, chacun part le matin de chez lui muni de ses sandwiches - des tranches de pain garnies de fromage, de jambon, d'oeuf ou de pâté de foie. Même si les cantines d'entreprises se sont multipliées et que leur menu s'est diversifié, les sandwiches maintiennent leur position. Les salariés norvégiens préfèrent une pause courte à midi, qui leur permet de rentrer plus tôt chez eux.

Des «légumes longue conservation» aux «fraises sous la neige»

La partie continentale de la Norvège est située entre 58 et 71 degrés de latitude nord et la saison de croissance est courte: 190 jours au sud, mais seulement 100 dans le nord du pays et en montagne. C'est grâce à la douceur du Gulf Stream que les Norvégiens possèdent une agriculture. En ce qui concerne les légumes, le pays a l'intention d'être autosuffisant en espèces à longue conservation comme la carotte, l'oignon, le chou et le chou-navet, surnommé «l'orange des pays nordiques». Mais la fraîcheur du climat a aussi ses avantages. Un temps de maturité prolongé et la clarté des longues soirées d'été permettent de produire des légumes, des baies et de fruits pleins d'arôme et de saveur.

La Norvège n'a que peu de maladies graves menaçant sa faune ou sa flore. Cette immunité relative est due à la

latitude, à l'omniprésence de la mer, à l'éloignement entre les fermes et à une prise de conscience des agriculteurs norvégiens qui misent sur les produits de haute qualité.

Le programme «Stratégies concurrentielles pour les produits alimentaires norvégiens» évoqué plus haut s'efforce précisément de métamorphoser en atout ce qui a traditionnellement représenté un obstacle à la production de produits agricoles en Norvège.

La fondation «Godt norsk», de création récente, est la concrétisation de ces efforts nationaux. Elle doit promouvoir les efforts d'assurance qualité, la qualification des usagers du label, la documentation des avantages commerciaux et promouvoir le nouveau label auprès des consommateurs. Les premiers produits au label «Godt norsk» viennent d'être lancés.

Restent les «fraises sous la neige». Le concept nous provient des J.O. de Lillehammer, où il a servi à promouvoir certaines attractions culturelles. Je souhaite qu'il représente maintenant les fraises fraîches norvégiennes servies au coeur de l'hiver le plus rude qu'ait connu la Norvège de mémoire d'homme – fraises en provenance de «jardins de serre suspendus». Il est en outre indéniable que les fraises les plus septentrionales du pays – qui ne parviennent à maturité que lorsque la saison des fraises touche à sa fin au sud du pays – se voient souvent recouvertes par les premiers flocons de neige de l'hiver.

Un voyage dans le passé et le présent de la gastronomie norvégienne, pays des sandwichs de midi mais aussi du lauréat du Bocuse d'Or 1993.

Boulettes de viande grand-mère

500 g de viande hachée (boeuf)

1 1/2 cuillère à café de sel

1/4 cuillère à café de noix de muscade râpée

1/4 cuillère à café de poivre

1 dose de gingembre

2 1/2 cuillères à café de fécule de pomme de terre

env. 2 dl de lait ou d'eau

Incorporer le sel au hachis et travailler jusqu'à ce que le mélange durcisse. Ajouter les épices et la fécule. Délayer progressivement en ajoutant le lait ou l'eau par petites quantités.

Former le hachis en boulettes. Aplatir en gâteaux et faire revenir au beurre dans une poêle bien chaude. Placer les gâteaux cuits dans une casserole et pocher 10 minutes dans un fond d'eau.

Servir avec des pommes de terre vapeur, de la purée de pois ou du chou braisé, de la confiture d'airelles et un roux brun.

Mouton au chou

1 kg de mouton

1 kg de chou blanc

sel

poivre noir en grains

30 g de farine

Détailler en morceaux 1 kg d'échine, de poitrine, d'épaule ou de carré de mouton. Alternier dans une casserole couches de chou et couches de viande. Saupoudrez chaque couche de viande de sel et de poivre. Couvrir d'eau bouillante, porter à ébullition et pocher jusqu'à ce que la viande soit tendre (environ 1/2 h.). Rectifier l'assaisonnement au besoin. Délayer la farine dans un peu d'eau froide et mélanger au jus de cuisson. Rétablir l'ébullition.

Servir avec des pommes vapeur.

Raspeball

1 kg de pommes de terre crues

2 dl de farine d'orge

2 dl de farine de blé entier

1 cuillère à café de sel

3 litres d'eau et 1 cuillère à soupe de sel

Peler et râper les pommes de terre. Presser l'eau de la masse obtenue et y mêler le sel et la farine. Porter l'eau salée à ébullition. Former des boulettes de la taille d'un oeuf, les glisser délicatement dans l'eau bouillante. Pocher 45 min.

Servir avec du lard grillé, du mouton salé, des saucisses fumées et des carottes et choux-navets cuits à la vapeur.

Lutefisk

(poisson à la soude)

Environ 2 kg de lutefisk

1 l d'eau

3/4 dl de sel

Placer le poisson coupé en morceaux dans de l'eau bouillante salée. Rétablir l'ébullition. Surveiller le poisson, qui est vite cuit.

De nombreux accompagnements sont possibles: citons la purée de pois, les lardons grillés, la moutarde. Servir avec des pommes vapeur.

Poisson mariné

500 g de truite ou d'omble

1 cuillère à soupe de sel

1 cuillère à café de sucre

Marinade:

1 l de petit-lait

2 cuillères à soupe de sel

1 cuillère à soupe de sucre

Saupoudrer généreusement les couches de poisson que vous placerez ventre vers le haut dans une bassine. Couvrir d'un linge propre et laisser mariner une semaine à 10–12°C.

Faire bouillir le petit-lait avec le sel et le sucre. Laisser refroidir. Bien rincer le poisson avant de le replacer dans la bassine. Recouvrir de la marinade et placer sur le poisson un poids suffisant pour le maintenir submergé. Conserver en cave pendant 7–8 semaines.

Avant de servir, laver le poisson, retirer la peau et lever les filets. Servir avec des pommes de terre, du pain azyme et du beurre.

Cette recette provient de Lierne dans le Nord-Trøndelag.

Pinnekjøtt

1,4 kg de carré de mouton salé, séché et fumé

Découper les côtes du carré le long des os. Mettre à tremper une nuit dans de l'eau froide. Dans une grande casserole, placer la viande dans un panier au dessus d'un fond d'eau affleurant le fond du panier. Cuire à la vapeur à feu moyen jusqu'à ce que la viande se détache des os.

Servir avec de la purée de chou-navet, des pommes de terre à l'eau, de la moutarde et de la confiture d'airelles.

Carré de porc de Noël

1–1,6 kg de carré de porc

1–2 jours avant, couper les os à la scie et inciser la couenne en carrés. Saler et poivrer, masser pour faire pénétrer.

Verser 2 dl d'eau dans la lèchefrite, couvrir le carré de papier aluminium. La placer au milieu du four réchauffé à 230°C. Cuire 30–40 min. Retirer le papier aluminium et réduire la température à 200°C. Laisser cuire 1 1/2 h. de plus pour les morceaux minces, 2–2 1/2 h. pour les morceaux épais. Laisser reposer 20 min. avant de découper.

Servir avec des boulettes de chair à saucisse, des saucisses de Noël, le jus de cuisson, des pommes, des pruneaux, du chou rouge, des airelles et d'une manière générale, tout accompagnement jugé approprié.

Harengs au vinaigre

3 harengs salés

1 dl de vinaigre

11/2 dl de sucre

2 dl d'eau

6 grains de poivre entiers

1 oignon moyen

aneth

Prendre des harengs salés ou marinés, les dessaler à l'eau froide, nettoyer et lever les filets. Couper les filets en diagonale et l'oignon en tranches fines. Placer en couches dans un bocal en alternant hareng, oignon, aneth et épices. Dissoudre le sucre dans l'eau et le vinaigre. Porter à ébullition et laisser refroidir. Couvrir le hareng de la marinade.

Servir au petit déjeuner ou au dîner, ou encore au déjeuner accompagné de pommes vapeur.

Gâteaux de hareng

750 g de hareng

200 g de pommes de terre bouillies

3/4 cuillère à café de sel

2 1/4 cuillères à café de fécule

5 dl de fumet de poisson

huile ou beurre

Nettoyer, couper en files, laver et essuyer les harengs. Les passer au hachoir, une fois seuls et une fois avec les pommes de terre. Ajouter le sel et la fécule. Délayer avec le fumet. Former des gâteaux ronds et faire revenir dans la graisse.

Servir avec des oignons brunis, un beurre roussi et des légumes à l'eau.

Recettes pour 4 personnes

Crème de riz

2 dl de riz rond

5 dl de lait

2 1/2 – 3 dl de crème

2 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à café de sucre vanillé

confiture

Faire un riz au lait ou utiliser un reste. Battre la crème avec le sucre et le sucre vanillé. Mélanger le riz au lait et la crème Chantilly. Servir avec de la confiture ou du sirop de cassis

Galettes du Numedal

2 l de lait entier

250 g de beurre

250 g de saindoux

2 kg de farine

2 cuillères à soupe de crème aigre

2 jaunes d'oeuf

Faire bouillir le lait, le beurre et le saindoux, ajouter le reste des ingrédients et pétrir la pâte obtenue. Etaler en crêpes minces, les empiler en intercalant des feuilles de papier sulfurisé jusqu'à épuisement de la pâte. Cuire sur une pierrade ronde bien chaude, le côté enfariné d'abord. Les emballer dans un linge pour éviter qu'elles ne dessèchent.

Beurrer les galettes du côté fariné et les plier en deux, puis encore en deux. Garder au frais.

Petits gâteaux de Noël (les «7 sortes»)

Pains d'épices

250 g de beurre

150 g de mélasse

250 g de sucre glace

1 dl de crème

400 g de farine

2 cuillères à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à café de clous de girofle moulus

1 cuillère à soupe de cannelle

100 g d'amandes pilées

Faire bouillir le beurre, la mélasse, la crème et le sucre glace. Refroidir le mélange et y incorporer le reste des ingrédients. Bien travailler la pâte et former des boudins d'environ 3 cm de diamètre. Mettre au frais jusqu'au

lendemain. Couper les rouleaux en tranches minces et cuire à four moyen (175°C) pendant 10 min.

Beignets

3 oeufs

250 g de sucre

5 dl de crème épaisse

1 1/2 dl de lait

4 cuillères à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à café de cardamome

750 g de farine

Battre les oeufs et le sucre. Fouetter la crème. Incorporer délicatement les ingrédients. Laisser reposer la pâte jusqu'au lendemain. Abaisser au rouleau à 1 cm d'épaisseur. Avec deux formes de diamètre différent, découper des beignets en forme de couronne et frire dans du saindoux.

Krumkaker

(gaufrettes en cornet)

3 oeufs

150 g de sucre

150 g de beurre

150 g de farine

1/2 cuillère à café de cardamome

Battre les oeufs et le sucre au ruban. Ajouter le beurre fondu et rafraîchi et la farine mêlée de la cardamome. Laisser la pâte monter pendant une heure. Poser une bonne cuillère à café de pâte au milieu du fer à «krumkaker» (gaufrier) et cuire jusqu'à ce que les gaufrettes soient d'un brun doré.

Rouler aussitôt en cornets ou faire refroidir sur une tasse

Les gaufrettes peuvent être remplies de crème, de préférence agrémentée de mûres arctiques ou de framboises.

Conserver les gaufrettes dans une boîte étanche pour les garder croustillantes.

Sablés

100 g d'amandes

200 g de beurre

250 g de farine

1 oeuf

100 g de sucre

Monder et moudre les amandes. Emietter le beurre dans la farine. Ajouter les amandes, l'oeuf et le sucre. Travailler en pâte et laisser reposer une heure au réfrigérateur. Garnir des moules à tartelettes avec la pâte et cuire à four moyen (175°C) pendant 10–15 min. Laisser refroidir un moment avant de démouler. Servir avec de la crème, des fruits, des baies, etc.

Losanges à la mélasse

150 g de mélasse

150 g de sucre

1 1/2 dl de crème

100 g de beurre

450 g de farine

1/4 cuillère à café de poivre

1/4 cuillère à café de gingembre

1/4 cuillère à café d'anis

1/4 cuillère à café de cannelle

3/4 cuillère à café de bicarbonate de soude

3/4 cuillère à café de levure chimique

Faire bouillir la mélasse, le sucre et la crème. Ajouter le beurre et laisser refroidir le mélange jusqu'à ce qu'il soit tiède. Ajouter les autres ingrédients. Laisser reposer au frais jusqu'au lendemain. Abaisser en couche mince et découper en losanges. Les placer sur une tôle de four beurrée. Décorer chaque losange d'une demi-amande mondée. Pour un aspect brillant, badigeonner de blanc d'oeuf. Cuire à four moyen (175° C) pendant environ 5 min.

Gâteaux Serina

250 g de farine

2 cuillères à café de levure chimique

2 cuillères à café de sucre vanillé

150 g de beurre

100 g de sucre

1 oeuf

Mélanger le sucre vanillé et la levure à la farine. Emietter le beurre dans le mélange, ajouter le sucre et un oeuf battu. Bien travailler la pâte et la former en rouleau. Couper le rouleau en tronçons de taille égale et les rouler en billes.

Placer les gâteaux sur une plaque et les écraser légèrement avec une fourchette. Badigeonner de jaune d'oeuf et saupoudrer d'amandes hachées et de sucre cristal. Cuire à four moyen (175° C).

Goro

1 3/4 dl de crème

125 g de sucre

1 oeuf

500 g de farine

2 cuillères à café de cardamome

1 cuillère à café de sucre vanillé

225 g de beurre

100 g de saindoux

Battre la crème en Chantilly. Battre le sucre et l'uf, mêler délicatement à la crème. Ajouter progressivement la farine, les épices, le beurre et le saindoux amolli. Refroidir la pâte puis l'abaisser au rouleau. Découper des disques du diamètre du fer à galettes. Cuire jusqu'à ce que les «goros» soient dorés et croustillants.

Conclusion

Nous avons vu que Norvège est un pays qui peut être reconnu mondialement pour son saumon et pour son histoire, principalement. Nous allons présenter à peu de cette information à la Foire de les Langues.

Bibliographie:

<http://odin.dep.no/odin/fransk/index-b-n-a.html>

<http://www.abm.fr/fiche/norvficf.html>

<http://www.unic-tunis.intl.tn/>

<http://www.odci.gov/cia/publications/factbook/geos/no.html>

<http://www.abm.fr/fiche/norvficf.html>

<http://protos.dis.ulpgc.es/~gustavo/viajes/fotogif/escandi/escan1.htm>

<http://www.uv.es/~femenia/ea5dfv/ea5rkx/ea5rc/la.html>

<http://galiciaonline.es/noruega/>

<http://www.noruega.com/>

<http://www.visitnorway.com/>

Amundsen, Roald