Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2019)
Heft: 113

Artikel: Quand la Scandinavie se met à table
Autor: Rein, Frédéric
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-906137

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Quand la Scandinavie se met à table

De Helsinki à Stockholm, les produits locaux sont régulièrement mis sur le devant de la table. Petit voyage gastronomique.

Derrière des noms qui sont souvent imprononçables pour nous autres se cache une véritable identité culinaire, qui peut compter sur des produits locaux de très bonne qualité. Passons donc de ce pas à table. La probabilité de trouver des pommes de terre est grande, elles qui ont nourri le peuple durant des siècles. En purée, cuites dans l'aluminium et farcies ou encore natures, elles accompagnent à merveille les poissons, tantôt grillés, fumés ou marinés. Et, là, impossible de ne pas citer le saumon. C'est l'occasion de le tester fumé «à froid», ce qui lui donne un goût plus fin que ceux «à chaud» qu'on a l'habitude de manger. Autre déclinaison immanquable: le gravlax, un saumon frais préparé en saumure qui, parfois parsemé d'aneth (très appréciée ici) ou de baies roses, se retrouve régulièrement sur du pain de seigle.

Le hareng, habituellement mariné, et les poissons des lacs tiennent également le haut du menu. Les patates se marient aussi merveilleusement avec la viande, et notamment les fameuses boulettes. A côté du bœuf, du poulet et du porc s'invite également le renne, qui peut être cuisiné de plusieurs façons. Sous forme de ragoût ou de rôti, on l'accompagne volontiers de purée et de confiture d'airelles. Quant à l'élan, parfois préparé en fricassée et servi avec des chanterelles, il est nettement plus rare et plus cher. Les buffets scandinaves, sortes d'institutions avec leurs plats chauds et froids, représentent d'ailleurs une excellente manière de se familiariser avec la gastronomie du cru.

Et quelles notes sucrées peut-on trouver en terres vikings? Des petits pains à la cannelle, qui existent aussi en version cardamome, des cœurs à la crème de vanille, des gâteaux aux bonbons Daim, des brioches qui renferment une pâte d'amandes et de la crème, j'en passe et des meilleurs. En été, la myrtille s'impose avec délice dans les tartes, tout comme une autre baie sauvage: l'airelle. Une dernière délicatesse? Tentez le bonbon à la réglisse salée, très populaire et un brin singulier.

FRÉDÉRIC REIN

CLUB

Rendez-vous à Noël en Scandinavie pour découvrir ces merveilleux marchés si animés. Lire **en page 99.**

LA MAGIE DES MARCHÉS DE NOËL

Outre la gastronomie, la Suède et la Finlande partagent un goût prononcé pour la période de Noël. Les représentations des *Tomte* (en suédois) ou *Tonttu* (en finnois), de petites créatures humanoïdes légendaires dans les pays scandinaves, apparaissent aux fenêtres et sous les sapins. L'atmosphère chaleureuse s'échappe alors des maisons pour s'emparer de tous les recoins de la ville, où se font entendre des chants, s'affichent diverses décorations et se déploient les étals des Marchés de Noël, extrêmement populaires et nombreux sous ces latitudes, comme celui de la place du Sénat à Helsinki, qui est le plus vaste (130 stands), le plus ancien et le plus populaire de la capitale. A Stockholm, le plus historique est le «Skansen», le plus traditionnel le «Stortorget», le plus populaire celui du parc de Kungsträdgården. Mais il y en a encore de nombreux autres, car quand on aime…

samael334