Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2019)
Heft: 117

Artikel: Cap sur les grandes villes des Pays baltes
Autor: Rein, Frédéric
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-906235

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

Cap sur les grandes villes des Pays baltes

Les capitales de la Lettonie, de la Lituanie et de l'Estonie sont de petits trésors architecturaux. Mais pas seulement. Leur gastronomie vaut vraiment le détour.

L'indépendance des Pays baltes ne date que d'une vingtaine d'années. Raison pour laquelle le tourisme y est encore balbutiant. Une chance à saisir sans plus attendre! Pourquoi? Car on trouve, ici, un héritage culturel soviétique, une omniprésence de la nature par le biais des lacs et des forêts, un littoral très tranquille, trois capitales charmantes ainsi que de succulentes spécialités gastronomiques. «On est désormais bien loin de l'image de la cuisine lourde et sans goût qui a longtemps collé à cette partie du monde, insiste Nicole Bratke, spécialiste de cette région à Kontiki Voyages. La «nouvelle cuisine» table sur beaucoup de créativité et une influence marquée des pays scandinaves, de l'Allemagne et du grand voisin russe. Et c'est compter sans les bars et les cafés aux styles très différents qui ont fleuri un peu partout.» Détour par les villes de Vilnius, de Tallinn et de Riga.

VILNIUS, LE PLUS GRAND QUARTIER MOYENÂGEUX D'EUROPE

C'est une petite cité de 600 000 habitants, mais elle renferme le plus grand quartier médiéval d'Europe! La vieille ville de la capitale lituanienne, réputée pour son architecture baroque particulièrement remarquable, laisse toutefois une place de choix au néoclassique, comme le prouve sa cathédrale. Entre son palais des Grands-Ducs, ses façades colorées ou encore ses clochers qui s'élancent vers le ciel, Vilnius montre un visage architectural varié. Un très beau patrimoine qu'on peut voir avec un peu plus de hauteur depuis la colline des Trois-Croix du parc Kalnu. Un environnement verdoyant qu'on retrouve au Cimetière Rasu, considéré, par certains, comme l'un des plus beaux lieux de sépulture d'Europe. Mais revenons dans le monde des vivants grâce aux Marchés Hales et Tymas, où l'on peut goûter à la vie comme aux produits locaux. «En Lituanie, j'ai adoré le poisson frais et les salades tout juste cueillies dans les jardins, se rappelle Nicole Bratke. Ce sont des recettes souvent simples, mais avec toujours des ingrédients du terroir et de saison.»

TALLINN, UNE AMBIANCE MÉDIÉVALE ET FÉERIQUE

Faisant face à la mer Baltique, comme Riga, la capitale de l'Estonie allie modernité et ancienneté dans une sorte d'harmonie respectueuse. Ses atouts? L'ambiance féerique et médiévale de sa vieille ville, où les ruelles mènent irrémédiablement à la place Raekoja; des vestiges de l'ère soviétique des années 1970-1980, comme dans les quartiers qui bordent le boulevard Narva; un très beau littoral où faire des balades ou bien s'adonner au farniente, notamment dans la station balnéaire de Pirita et une cuisine très diversifiée. «A Tallinn, il y a un vrai contraste entre les traditions, et le côté branché, comme dans le quartier de Kalamaja», commente Nicole Bratke, qui avoue au passage avoir craqué pour le gâteau Napoléon, une délicatesse aux influences russes remplie de crème. A table, on trouve aussi bien des plats végétariens qu'à base de poisson ou de viande, qui peut être fumée, marinée ou sous forme de ragoût. En automne, les baies et les champignons sont au menu, alors que le pain noir, nommé «Leib», n'est jamais bien loin.

RIGA, LA PLUS GRANDE CONCENTRATION D'ART NOUVEAU

Ses merveilles architecturales, Riga, la lettone, nous les livrent au gré des balades qu'on peut réaliser dans ses rues. La plus grande métropole des trois capitales baltes puise paradoxalement son harmonie dans un assemblage de styles disparates où l'on trouve de petits bijoux médiévaux et, surtout, d'Art nouveau, puisque Riga se présente comme la cité qui regroupe la plus grande concentration de par le monde de bâtiments Jugendstil. La rue Alberta ou la rue Elizabetes iela sont de bons exemples. Ici, une fenêtre ovale répond à une façade de briques colorées, là, une moulure exubérante à la sculpture d'une tête géante. Et puis, il y a ces anciens hangars à Zeppelins devenus le Marché central. L'un des plus grands d'Europe, d'ailleurs. L'occasion idéale de goûter le fameux hareng fumé ou salé de la mer qui fait face à ce pays. Ou encore le Black Balsam, une liqueur traditionnelle à base de plantes. «La soupe froide de betteraves est très rafraîchissante, surtout en été, ajoute Nicole Bratke. Sa recette est, à chaque fois, un peu différente, mais on la trouve partout, y compris en Lituanie. Elle est servie avec beaucoup d'aneth, un œuf dur, des pommes de terre et de la crème fraîche.»

FRÉDÉRIC REIN

CLUB

Visitez avec *générations* ces étonnants Pays baltes. **En page 97.**

flavijus, Marcus Lindstrom et RomanBabakin

Fantaisie à Riga, grâce à cette œuvre d'art contemporain. Sympa non ?