

Quand la Scandinavie se met à table

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 113

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-906137>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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...