

Découvertes culinaires dans les Pays Baltes !

Notre périple d'une semaine dans les trois capitales baltes, Vilnius, Riga et Tallinn, a été riche en découvertes gastronomiques, avec des plats issus du terroir et de la tradition. Ce constat n'est pas habituel pour un voyage de groupe, beaucoup trop bref, où les plats internationaux sont souvent proposés, car reconnus par tous et donc consommés sans méfiance. Dès notre arrivée tardive à Vilnius, au dîner, nous avons apprécié une racine charnue qui revient en force sur les tables françaises, mais accommodée aux coutumes locales. La betterave, reconnue comme un trésor de bienfaits, se déguste en soupe, plus ou moins mixée, en salade, crue ou cuite, râpée, en lamelles, ou en rondelles. Ses feuilles crues donnent une touche de couleurs dans les salades et les entrées composées. Il serait trop long d'énumérer en détail tous les plats que nous avons goûtés, mais en voici une liste succincte : choucroute, boulettes de poisson, boudin noir, pain de seigle noir. Arrêtons nous sur quelques plats emblématiques.

Soupe de betterave rouge, parente du borchotch russe, ou saltibarščiai, de couleur rose vif : elle peut être déstabilisante à sa vue, mais elle ne laisse pas le goûteur indifférent : agrémentée d'herbes ou d'épices, elle est servie froide ou tiède. Coupée de lait fermenté, kéfir ou yaourt, elle peut s'enrichir de radis, d'oignons verts, de concombre. Versée dans des bols, avec ou non des œufs durs finement hachés, elle est parfumée à l'aneth et proposée quelquefois avec des pommes de terre bouillies ou frites ou parfois cuites sous la cendre. Nous l'avons dégustée par deux fois à Vilnius (déjeuner et dîner) et une fois à Tallinn.



Salade composée : ce mélange de crudités est toujours servi en entrée, au déjeuner comme au dîner. Des couleurs et de la fraîcheur : le vert de feuilles de salade, de feuilles crues de betteraves, des poivrons, des concombres, des olives ; le rouge des tomates et/ou des poivrons, le blanc de cubes de fromages frais, mais pas encore d'assaisonnement à huile d'olive ! Les épices et les aromates sont persil plat, ciboulette et aneth. Des rondelles de saucisson ou Skilandis sont également proposées. Cette salade ouvre l'appétit et a toujours été fort appréciée.



Pois gris : en Lettonie, au retour de la visite du château de Turaida, commune de Sigulda, surprise, surprise, que mangeons nous en tant qu'entrée tiède ? nombreuses interrogations et discussions parmi les convives. Dans un bol en faïence, des petites boules brunes agrémentées de lamelles d'oignons frits et de petits lardons. Très goûteux, des légumineuses, c'est certain. Après un court débat, la proposition d'Henri est confirmée par le serveur. Nous venons de déguster une spécialité incontournable, des pois gris ou des pois de Ste Catherine.



Pomme de terre : comme partout, ce tubercule est toujours présent et se décline de différentes façons, en robe des champs, rôties, frites ou en purée. Le tout est d'apprécier ses nombreuses variétés et ses diverses préparations culinaires et de limiter sa fréquence d'apparition sur nos tables.



Kama : en Estonie, cette poudre est incontournable dans les petits déjeuners et dans les desserts sucrés ; ce mélange moulu de céréales crues, bouillies ou grillées (orge, seigle, avoine, blé, pois) est ajouté à du lait ribot, du yaourt, du fromage blanc, puis sucré ou non, selon votre convenance. Ce fut notre dessert à Tallinn, non loin de la Place de l'Hôtel de Ville.

Champignons et Šakotis : en Lituanie, dans la région de Vilnius, ou Dzukija, nous n'avons pas eu la chance de goûter à la fameuse soupe

aux cèpes, servie dans une miche de pain noir. Après un printemps sec et chaud, leur rareté n'était pas propice à la dégustation de ce mets. De même, en dessert, pas de šakotis, gâteau à la broche, conique et hérissé d'excroissances, comme cela est traditionnel en Lituanie. Nous l'avons aperçu dans une station service, et... savons qu'il est aussi consommé dans notre Massif Central, mais sans ses épines !

Zeppelin ou Cepelinai : Vilnius, 16 rue Pilies, dans les caves du restaurant FORTO DVARAS. Dans une assiette creuse, deux grosses boules de forme allongée, comme des ballons de baudruche, ou des quenelles, de couleur blanc nacré, de structure un peu flasque et de surface brillante ou luisante, avec



des oignons frits, de la crème ; le tout repose dans un liquide translucide blanchâtre, eau, huile, beurre fondu ? certains d'entre nous attaquent ce plat avec prudence et méfiance. Phonétiquement, de par sa forme, son nom s'apparente au Zeppelin, ce fameux aérostat de type dirigeable rigide. Notre zeppelin recèle en son centre une boule de viande de porc hachée. Peu habitué à ce type de mets, et en raison de son aspect déroutant et de son goût particulier, ces deux quenelles ont souvent été dépecées pour en extraire la viande. La composition de son enveloppe, à base de pommes de terre cuites et crues, est assez

surprenante et sa préparation s'avère fort complexe. Ces zeppelins ont été un sujet de discussion entre nous en espérant, pour la majorité des convives, de ne plus les retrouver... dans nos assiettes ! un seul aurait suffi pour une mise en bouche, car il ne faut pas en abuser !

Nous ne quitterons plus nos zeppelins, sujet humoristique de conversation de notre groupe. En effet, le Marché central couvert de Riga (Rīgas Centrāltirgus) a été aménagé dans des hangars à zeppelins, abaissés en hauteur, installés près des rives de la Daugava, en bordure du quartier russe. Sur neuf hangars construits entre 1924 et 1930 sur l'aérodrome allemand de Vainode, petit village de Lettonie, cinq ont été achetés et transportés à Riga, situé à 185 km. L'architecte n'a conservé que leurs voûtes placées sur des murs de style Art déco et a relié ces hangars par des passages couverts.



Ce marché comporte plus de 3000 stands et permet une affluence record de touristes. Il a été inscrit en 1998, par l'UNESCO, sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité. Chacun des hangars est dédié à un seul type d'aliment, poissons, viandes et charcuteries, laitages et fromages, pains et pâtisseries, légumes. Le ventre de Riga est ouvert 7 jours sur 7. A l'extérieur, outre encore des fromages, des fruits, des légumes, des fleurs, des vêtements, des chaussettes artisanales, des gants en laine, des paniers en

osier...C'était le temps des cerises...importées de Hongrie. ! Nous les avons appréciées. Les cerises locales ne viendront qu'à partir de fin juillet, mais aigrelettes, elles serviront de condiments pour donner du « peps » à des plats.

Avec ceci, vous boirez bien un Kvas, boisson faiblement alcoolisée issue de la fermentation par des levures de pain noir, de sucre et de raisins secs ! Bien évidemment, vous pourrez également savourer une bière traditionnelle élaborée à partir de malt et de houblon. A Vilnius, nous avons même goûté à de la liqueur d'ambre... en guise d'apéritif, mais en très faible quantité !

Que vive et soit toujours appréciée la cuisine traditionnelle et typique des Pays Baltes !

Jean-Bernard