

Chronique du palais



de Natacha Guego

En ce mois de septembre, je vous propose de venir avec moi à la découverte des grands marchés de la capitale hongroise. Au fil de ces lignes, vous découvrirez mes commerçants préférés et ceux qui proposent les meilleurs produits, mais il faudra vous y rendre pour vous faire votre propre opinion. Alors prenez votre panier et allons-y !

Pour cette première balade, je vous emmène sur le marché le plus proche de mon domicile et donc celui où je me rends au moins une fois par semaine. Il s'agit du marché de Fény utca, à proximité de Moszkva tér, que l'on appelle aussi très souvent le marché du Mammut.

Et tout d'abord une petite explication technique : tout au long de ma balade je vous indiquerai les emplacements des échoppes par rapport à l'entrée principale qui se trouve à l'angle de Fény utca et de Retek utca. Par la grande rampe qui accède au marché, vous arrivez directement au 1er étage, le rez-de-chaussée étant accessible par le côté, un peu plus loin, sur Fény utca, face à la pâtisserie Augustt. Le marché de Fény utca doit être vu en fin de semaine. C'est le vendredi et le samedi matin qu'un maximum de petits commerçants s'installent sur des tréteaux au centre du marché. J'aime particulièrement acheter chez ces petits producteurs et surtout chez les petites mamies qui vendent les fruits et légumes récoltés dans le jardin (enfin c'est l'image qu'elles donnent même si ce ne doit pas toujours être le cas...). En

pénétrant dans le marché, en haut de la rampe, tout de suite sur votre gauche, vous trouverez des volailles de la ferme dans des vitrines réfrigérées. Sans aucun doute les meilleurs poulets qui se trouvent à Budapest, fermes et qui ont du goût (prévoir une cuisson un peu plus longue que pour un poulet de supermarché). Vous trouverez aussi juste à côté deux petits producteurs de produits laitiers (fromages locaux, «túró», «körözött», lait frais, crème...). Pour les fruits et légumes, je préfère donc acheter les produits de saison chez les petits commerçants installés au centre de ce 1er étage, face à l'entrée, plutôt que chez les primeurs installés dans leurs échoppes sur les côtés. Certains ne proposent que deux ou trois types de fruits ou légumes, à vous de faire le tour pour voir ceux que vous préférez. J'adore un petit monsieur à moustache noire qui est toujours le long de la rambarde à gauche des escalators. Il a toujours de beaux fruits et légumes, du paprika moulu frais, quelques confitures maison et parfois de la pâte de coing. Petit plus, il parle un peu français. J'ai acheté chez lui vendredi dernier une variété de raisin noir que je ne connaissais pas, appelée «suvénir» en hongrois, avec des grains très allongés et très sucrés ainsi que de la très belle rhubarbe ; il était le seul à en avoir sur le marché. A côté de lui, il y a toujours une vieille dame qui vend aussi de beaux légumes et des herbes fraîches. Prenez maintenant l'escalator pour atteindre le 2e étage. Sur votre gauche, il y a deux magasins que l'on ne trouve pas sur les autres marchés : le magasin «Sonka», textuellement jambon, qui propose un large choix de jambons principalement italiens et espagnols : Parme, San Daniele, mortadelle à la truffe, jambon de volaille aux asperges, Pata negra (séchée ou en jambon blanc d'excellente qualité) et Iberico de Bellota (le must du must, en plus coupé en tranches très fines - «vékony» en hongrois - car ils ont une bonne machine), des saucissons et salchichons, du chorizo... et même un jambon de bœuf séché slovène qui ressemble à de la viande des grisons. Juste à côté, «Széga camembert» vend une très large sélection de fromages français, suisses, hollandais, italiens et espagnols. Faites tout de même attention à ce que vous prenez car il arrive que les fromages soient un peu trop faits. Vous y trouverez aussi du pain, des croissants et quelques produits d'épicerie fine. Un peu plus loin sur votre droite, un beau magasin de «savanyúság», tous les fruits et légumes en saumure disponibles en Hongrie : chou bien sûr, cornichons en tous genres mais aussi tomates vertes, poivrons de toutes tailles, doux ou forts et les préférés des Hongrois, les mini pastèques et mini melons. De l'autre côté, à droite des escalators, vous pourrez acheter votre viande. Sur la droite, en allant vers les marchands de fleurs, où vous trouverez des fleurs fraîches moins chères que chez les fleuristes, un magasin «Hungaricum» propose des salaisons exclusivement hongroises de très bonne qualité et fabriquées avec du

porc «Mangalica», ce cochon laineux noir qui a pour particularité de ne pas avoir de cholestérol. Jambon, salami, saucisses, dont la fameuse Debreceni «kolbász», excellente avec un plat de lentilles par exemple (faites cuire la saucisse dans les lentilles, c'est encore meilleur !), bacon, lard, saindoux... Vous trouverez même un genre de saucisse sèche qui se rapproche assez de ce qui se fait chez nous. Le même magasin un peu plus loin sur votre gauche propose de la viande fraîche : bien sûr toujours du Mangalica mais aussi l'un des rares endroits à Budapest où vous trouverez le fameux «Szürke marha», bœuf gris à grandes cornes, de beaux morceaux pour votre pot-au-feu y compris de beaux os à moelle. Attention tout de même aux morceaux à griller, la viande a très bon goût mais souvent trop fraîche, elle reste assez ferme. Vous trouverez aussi du veau (enfin du broutard car la viande est déjà assez foncée, le veau de lait est introuvable ici) et de l'agneau (gigot, épaule, côte, filet). Juste à côté le grand volailler est le mieux achalandé du marché (oie, canard, foies gras, abats, etc...). Au rez-de-chaussée, chez «1000 fűszer», 1000 épices, vous trouverez un large choix de produits asiatiques, épices, sauces, riz thaï ou japonais, herbes fraîches, gingembre, tofu mais aussi du couscous, de l'huile d'olive... Au même étage, une banque et une vraie mercerie très bien fournie. Au sous-sol du Mammut 1 devant l'entrée du Match, chez Royal Croissant, vous pourrez acheter votre pain, vos croissants et pains au chocolat, de bonnes brioches («vajas kalács») et même commander vos galettes des rois en janvier.

Expérience hongroise à ne pas manquer, terminez votre tour de marché par un «lángos» au fond à droite du 2^e étage pour reprendre des forces. C'est une fine pâte à beignet frite servie chaude avec au choix du fromage râpé, de la crème, de l'ail, du bacon... Pas très régime, mais certainement les meilleures testées. A faire au moins une fois pendant votre séjour.

- 1 vue

Catégorie

Agenda Culturel