

5 raisons gastronomiques de visiter la Lituanie : Kombucha à l'ancienne, glace au maquereau fumé et autres délices bizarres du pays en été

La Šaltibarčiai, © Nerijus Paluckas

La cuisine estivale lituanienne est pleine de pépites encore inconnues, de la glace au maquereau à la boisson fermentée gira, connu comme le Kombucha païen. C'est pourquoi le pays a dressé une liste de 5 raisons étranges pour lesquelles la cuisine lituanienne saisonnière fait du pays une destination de voyage incontournable cet été.

Le 20 Juillet 2021. L'été lituanien est rempli de couleurs, saveurs et sons de plats saisonniers récoltés, préparés et appréciés. Les habitants invitent à savourer la « soupe rose », la variété étrange des glaces lituanaises ainsi qu'une vaste sélection de snacks traditionnels et de circuits de dégustation de bières, appréciés autant par les habitants que par les visiteurs.

C'est pourquoi le pays a dressé une liste dévoilant 5 des nombreux délices gastronomiques lituaniens à essayer cet été.

1. Saveurs de glaces lituanaises inattendues

Si on devait définir l'attitude générale des lituaniens envers les glaces, cela serait tout sauf « vanille ». Cela parce que ces dernières années, des chefs en Lituanie ont recherché de nouvelles et excitantes façons de créer des parfums de glaces avec une touche locale. C'est pourquoi, à part les plus traditionnelles saveurs à la fraise et au chocolat fait maison, les visiteurs du pays peuvent trouver des variétés de glaces au concombre, à la lavande, à l'ortie et même au maquereau mariné, qui créent une expérience gustative inattendue. Et pour ceux qui veulent se laisser un peu aller, en faisant le plein d'une explosion de saveurs, les variétés de sorbet à la vodka et à la bière offrent une façon unique de s'enivrer un peu.

2. Le Kombucha païen

La gira lituanienne, obtenue en associant du miel bio, de l'eau de source, et, étonnamment peut-être, de la croûte de pain de seigle noir, est une boisson pétillante naturellement fermentée qui se situe quelque part entre le soda, la bière sans alcool et le kombucha. L'une des boissons lituanaises les plus anciennes, la gira, sucrée, parfumée et légèrement acidulée, est aujourd'hui un élément incontournable des fêtes municipales et des festivals de musique, où elle est servie directement à partir de fûts réfrigérés. Pour une expérience plus traditionnelle, se rendre au monastère de Tytuvėnai est un choix parfait. Ici, les moines locaux enseignent aux visiteurs les anciennes méthodes de fabrication de la gira et vous pourrez déguster 5 types différents de cette boisson rafraîchissante.

3. La soupe rose, froide et coquine

La Šaltibarčiai - traditionnellement préparée en mélangeant du kéfir, des betteraves marinées, des cébettes, des concombres frais, de l'aneth, et servie avec une assiette de pommes de terre chaudes et beaucoup d'herbes aromatiques - est l'un des plats d'été lituaniens les plus emblématiques. La "soupe rose" - comme l'appellent fréquemment les visiteurs étrangers - est plébiscitée par les habitants depuis des siècles en raison de sa combinaison inhabituelle et quelque peu étrange d'ingrédients. En outre, grâce à leur forte teneur en probiotiques et en antioxydants, les plats fermentés comme la Šaltibarčiai ont attiré l'attention des personnes soucieuses de leur santé dans le monde entier. Le plat ayant été élu comme le fleuron de la cuisine lituanienne, les

visiteurs du pays peuvent se parer de T-shirts ou de chaussettes à [motifs šaltibarščiai](#), qui font également d'excellents souvenirs.

4. Les routes de la bière longues et sinueuses

La bière est de loin la boisson alcoolisée la plus populaire en Lituanie, représentant [44 %](#) de la consommation d'alcool. En effet, cette boisson est si profondément ancrée dans la culture locale que les lituaniens vénéraient autrefois Ragutis, le dieu païen de la bière. Le pays compte plus de 80 brasseries, dont la majorité respecte aussi bien les anciennes traditions mais expérimente également de nouvelles saveurs comme la mangue ou le café. Si la dégustation de différentes variétés de bière peut être passionnante en soi, la Lituanie invite ses visiteurs à explorer l'art traditionnel du brassage et de la fermentation. Par exemple, la brasserie Rinkuškiai invite les visiteurs à emprunter la [route de la bière](#) et à découvrir les anciennes traditions de fabrication de la bière dans la région de Biržai, connue pour produire la meilleure (et la plus forte) bière du pays. De même, la [route de la bière de Pakruoijis](#) offre aux voyageurs la possibilité de visiter trois brasseries uniques de la région d'Aukštaitija et de déguster différentes bières et spécialités locales.

5. Pain de seigle frit et autres crimes culinaires

Comme la plupart des Lituaniens le savent, boire de la bière sans snack n'est pas boire de la bière. Un type de snack en particulier : le pain de seigle à l'ail frit avec un dip au fromage et sa combinaison inégalée avec la bière glacée, en font le roi incontesté de la table. Croustillante, dorée et addictivement croquante, cette délicieuse gâterie salée est appréciée tant par les habitants que par les visiteurs. Ceux qui recherchent un snack plus léger devraient essayer le fromage blanc velouté associé au miel, ainsi que l'un des desserts lituaniens les plus populaires - la curieuse combinaison de miel et de concombre.

Le monde gastronomique étrange de la Lituanie, sa nature unique ainsi que ses villes ouvertes et dynamiques, créent une expérience inoubliable pour les nouveaux visiteurs comme pour ceux qui y reviennent. Pour en savoir plus sur la Lituanie, visitez le site [www.Lithuania.travel](#).

- FIN -

À PROPOS DE LITHUANIA TRAVEL

Lithuania Travel est une agence nationale de développement touristique responsable du marketing et de la promotion du tourisme en Lituanie, qui dépend du ministère de l'économie et de l'innovation. Son objectif stratégique est de faire connaître la Lituanie comme destination touristique attrayante et d'encourager les voyages domestiques et à destination du pays. L'agence collabore étroitement avec les entreprises et les organisations touristiques et présente les produits, services et expériences touristiques de la Lituanie sur les médias sociaux et numériques, dans les voyages de presse, et sur les salons internationaux du voyage et les événements B2B.