

Un cornet d'Italie à Budapest

Par [JFB](#) le ven 01/08/2008 - 11:35

On en parle, on en a entendu parler... Des glaces italiennes, non loin de Moszkva tér... Délicieuses paraît-il. Alors tout de même, curieux, on s'y rend, un peu dubitatif, le souvenir encore frais d'expériences déplaisantes de glaces prétendument artisanales dans la capitale hongroise.

En arrivant dans le petit magasin Artigiana Gelati, installé sur Csaba utca depuis dix-huit ans, on est bien contraint de se rendre à l'évidence : non seulement la rumeur est vraie, mais le gelato excellent. De quoi faire rougir de jalousie bien des glaciers de Hongrie et d'Italie.

La vitrine, à faire saliver d'envie, présente une trentaine de parfums, des plus classiques aux moins orthodoxes : pistache, chocolat et vanille, figue, noisette et mangue, champagne... et la spécialité de la maison, une glace au gorgonzola, avec des morceaux de noix. Ce dernier a d'ailleurs permis au magasin de remporter le titre de meilleur glacier de Hongrie il y a trois ans. La fraise, que j'utilise toujours comme baromètre, est délicieuse, ni trop sucrée, ni pas assez, rafraîchissante comme une belle fraise bien en chair.

Priorité à la fraîcheur

Fondant, onctuosité et fraîcheur imbattables sont les grandes qualités de ces glaces faites maison. Un vrai bonheur, à 220 HUF la boule. Un peu cher pour Budapest certes, mais les portions sont copieuses et l'expérience gustative inoubliable.

On n'arrive pas à une telle qualité sans travail. Julianna Oprandi, la patronne, a ouvert cette gelateria le 28 juillet 1990, à une époque où les Italiens ne se bousculaient pas à Budapest. D'origine hongroise et mariée à un Italien rencontré au Nigéria, elle a d'abord enseigné l'anglais en Afrique (au Nigéria, puis en Tanzanie), avant de regagner l'Europe et de se recycler dans les glaces, à Budapest, avec l'aide d'un ami glacier de Bergame. «Aujourd'hui, les premiers clients que nous avons à l'époque viennent avec leurs enfants», se félicite-t-elle.

Julianna et ses deux enfants, qui travaillent avec elle, perpétuent une tradition de glaces de grande qualité, en respectant des règles d'hygiène scrupuleuses et en favorisant toujours les produits frais dans l'élaboration des parfums. Son fils Thomas vient chaque matin à 5h30 préparer toutes les glaces qui seront mangées le jour-même, un peu plus quand il fait très chaud, un peu moins par temps pluvieux. Le mari quant à lui supervise actuellement un projet de construction en Ouganda.

Comme chez tout bon glacier, les recettes sont tenues secrètes. Julianna a néanmoins accepté de dévoiler une astuce de fabrication : chaque jour, un ou deux sorbets (le jour de notre visite melon et pêche) sont préparés avec du fructose à la place du sucre. Ainsi, les clients peuvent s'adonner à leur gourmandise sans trop risquer le diabète.

Sébastien Martineau

Csaba utca 8.

Ouvert tous les jours sauf le lundi,

de 10h30 à 19h30.

- 7 vues

Catégorie

Agenda Culturel