Coup de blues…

La chronique du palais

de Natacha Guego

Me voici de retour après une longue semaine en Italie. Et après ces 10 jours de régime pizza, pasta et gelati, il était urgent de se remettre au régime grillades, légumes et fruits frais. Dès mon retour, je prenais donc ma voiture et en cette fin d'après-midi pluvieuse, direction mon marchand de fruits et légumes préféré. Une fois dans son magasin, à la vue des étals, me voici prise d'un gros coup de déprime. Pommes et oranges se partagent toujours la vedette, même si quelques fines asperges blanches et vertes et des fraises en vrac donnent un avant-goût du printemps. Sans parler des salades, des laitues, dont il faut toujours enlever toutes les feuilles extérieures tellement elles sont tristes. Vous auriez dû voir les étals des mêmes marchands sur les marchés de Milan… Les différentes variétés de fraises et même les fraises des bois, des courgettes de toutes tailles, des rondes et même les petites courgettes primeur avec leur fleur au bout (délicieuses à préparer en beignet et introuvables à Budapest), les fèves fraîches, les énormes citrons de Sicile si sucrés pour se préparer des citronnades, les melons à chair bien ferme et déjà délicieux… Bref, tout est beau, tout est bon et l'on a envie de tout acheter.

Mon amie milanaise avait décidé de m'emmener faire les courses dans l'un des plus grands hypermarché de Milan: si je n'étais pas une adulte raisonnable et raisonnée,

je crois que j’aurais carrément fait une crise de nerfs! Je passe rapidement sur les jambons de Parme en tous genres, de bresaola, salami italiens, pancetta, etc… Au rayon viandes, quelle que soit votre envie, vous trouvez! Suit le rayon frais réservé aux pâtes fraîches, pour moi du jamais vu ! Des linéaires entiers de pâtes fraîches de toutes tailles et toutes formes : des agnolotti aux artichauts, des tortellini au jambon de Parme et à la ricotta, des ravioli au potiron ou aux légumes grillés, sans parler des raviolis au bar. Toutes ces pâtes sont vendues avec des sauces fraîches appropriées. Là encore, envie de tout acheter, et comme je rentre en avion… Nous sommes passées en vitesse au rayon poissonnerie ou j’aurais bien acheté des coques fraîches pour faire des spaghettis à la vongole, mais bon ! Et la crise de nerfs a pointé le bout de son nez au rayon fruits et légumes. Eh oui, encore et toujours tous ces fruits et légumes frais, un choix très large, tout est bien présenté dans des cagettes, pas un fruit ou un légume flétri ou abîmé. Quand on pense au même rayon de la même chaîne de magasins à Budapest, il y a de quoi pleurer sur notre sort, nous, pauvres budapestois, à qui l’on propose les produits les plus bas de gamme et rarement frais. Les courgettes ramassées il y a au moins quinze jours côtoient des salades bonnes pour la poubelle, des pommes de terre germées, des tomates à la triste mine et des sachets de carottes, carottes blanches et céleri prêt à l’emploi si flétris que je n’ai jamais osé en prendre. Bref, l’horreur !

Et pourtant, l’Italie n’est pas si loin. Nous pourrions rêver d’une liaison ferroviaire (plus écologique que tous ces camions sur les routes) qui nous apporterait fruits et légumes frais de la Botte plusieurs fois par semaine. Les bons restaurateurs de la capitale hongroise ne seraient plus obligés d’aller se ravitailler à prix d’or sur le marché de Vienne et, nous, pauvres consommateurs, pourrions manger nos cinq fruits et légumes frais recommandés par jour avec le sourire !

-

Catégorie
Agenda Culturel