Mon marché du dimanche

La chronique du palais de Natacha Guego

Vous rentrez juste de vacances, vous avez des invités imprévus pour le déjeu-ner du dimanche et vous ne voulez pas faire vos courses dans l'un des hypermarchés de la banlieue budapestoise… Il vous reste une solution : le marché de Lehel tér. Passez le centre commercial WestEnd, passez à gauche de l'église qui vous fait face et voilà que se dresse devant vous un grand bloc disgracieux et multicolore. C'est bien lui : le marché de Lehel. Pas de problème de parking, le marché possède sont propre parking très facilement accessible et en plus il est gratuit le dimanche matin (enfin si vous n'y passez pas plus d'une heure). Mais vous en aurez vite fait le tour car il faut bien avouer que tous les commerçants n'ouvrent pas leurs portes. Cependant, ils sont tout de même assez nombreux pour que vous puissiez trouver tout ce dont vous avez besoin, sans trop chercher des produits d'importation tout de même.

En sortant du parking vous arrivez directement sur la mezzanine et là on se croirait au marché chinois. Les boutiques de bric-à-brac en tout genre se côtoient et peuvent vous dépanner si vous avez besoin d'assiettes en plastique, de fausses Crocs, de peignoirs de bain aux couleurs fluo ou d'authentiques chaussures en sky… Filez donc rapidement au rez-de-chaussée muni d'un panier ou de sacs pour faire vos courses car ici tous les commerçants vous feront payer le moindre sachet de piètre qua-lité.

En vrac et sans plus d'explication, voici ce que j'ai aimé et ce que j'ai trouvé dans ce marché (pas de plan ou de numéro d'échoppe car trop rares sont celles qui en ont, il vous faudra donc chercher un peu…). Le centre du marché est réservé comme

souvent aux maraîchers qui vendent les produits de saison sur des tréteaux. J'y ai trouvé de belles pommes de terre (ne riez pas, ce n'est pas si courant ici où la qualité des pommes de terre est souvent très médiocre !), des betteraves de la taille d'un chou et encore quelques topinambours bien que l'on soit en fin de saison. Etonnant, une marchande d'herbes fraîches en pots et en sachets avec de la très belle menthe, de la coriandre, de l'estragon, etc… Tout aussi surprenant un stand de potirons, rien que des potirons : à vos casseroles pour faire des soupes et des gratins !

Tous les incontournables sont bien évidemment réunis : quelques échoppes vendent du pain et des "pogácsa". A no-ter le Kenyér Tanya (allée F 404-405) qui vend des baguettes, des pâtes et des sauces italiennes et… de la moutarde Maille en petits pots, mais aussi en pots de 1kg. Dans l'allée F, vous trouverez principalement des bouchers et des volaillers aux étalages particulièrement propres. Les prix sont assez intéressants, en général plus bas que ceux pratiqués au grand marché ou au marché de Fény utca derrière le Mammut. Côté légumes rien de bien extraordinaire, les mêmes produits que sur les autres marchés : à vous de faire le tour pour faire votre choix, avec tout de même une boutique qui vend quelques fruits exotiques. Un magasin qui vend du miel : originalité, il y a des pots entamés pour que vous puissiez y goûter avant de faire votre choix. Le même magasin vend aussi une sélection de sirops assez originaux : sirop de pêche, de pruneau, de poire, de griotte ainsi que les plus classiques fraise, framboise, groseille, etc… Il y a plusieurs stands de crèmerie, mais je vous recommande celui au doux nom de Julika boltja pour son lait frais maison (ils vendent aussi du pain).

En dépannage, vous trouverez aussi quelques magasins « fourre-tout » qui vendent aussi bien de l'alcool, que du chocolat, du thé, du café, des biscuits, etc…

De quoi faire toutes les courses nécessaires en cas de besoin un dimanche matin.

Marché de Lehel tér

Bp XIII, Lehel tér

Ouvert du lundi au vendredi de 6h à 18h et samedi, dimanche de 6h à 13h

- Catégorie
  Agenda Culturel