

LA GASTRONOMIE EN ISLANDE

de [Ævar Rafn Björnsson](#)

"Il faut manger pour vivre, mais on ne vit pas pour manger" m'a toujours dit papa, et tout le monde semblait être d'accord là-dessus. En Islande la nourriture n'était destinée qu'à une chose, nous faire survivre. Cet avis partagé par tous les habitants de cette petite île depuis des siècles, est directement lié à la qualité de vie misérable que nos ancêtres ont eu depuis l'arrivée d'Ingólfur Arnarson.

Pendant les longs hivers en Islande il était difficile de trouver du poivre noir, des herbes de Provence ou même du sel et pour cela la gastronomie a beaucoup soufferte. La marinade était inconnue, le frigo aussi, et tout était donc mis dans des tonnaux d'acide pour le conserver. Dans ces tonnaux on mettait n'importe quoi, le filet, les pieds, la tête, les tripes, de mouton ou de boeuf, tout conservé de la même manière. Et la préparation? On ne flambait pas les pieds (alors qu'on brûlait la tête) ou faisait sauter les tripes, non tout était mis dans un faitout et fait bouillir dans l'eau. Le goût était sans précédent.

En même temps les Français vivaient tous pour manger et malgré une manque de frigo ils sont parvenus à préparer des repas qu'aujourd'hui sont toujours gourmandes. Les escargaux et les cuisses de grenouilles, qui à l'époque ont sûrement été le choix des pauvres, étaient préparés avec soin (et épices) et figurent, donc aujourd'hui sur la carte de tous les restaurants dignes de ce nom.



Au niveau de la boisson la situation était un peu pareille. Les vignes ne poussent pas dans le climat dérisoire de l'Islande, et en tout cas le vin est d'un taux d'alcool trop faible pour que les vrais hommes le boivent. Avec le repas acidulé nos ancêtres buvaient du lait, et pour les grandes fêtes ils l'ont mélangé avec la vodka.

Aujourd'hui la situation en Islande a beaucoup amélioré. On a brisé notre isolation et nous avons actuellement le même choix de condiments et d'épices que nos amis en France. Mais dans nos poitrines le cœur islandais bat très fort, et ce cœur nous conseille de nous passer d'épices, de condiments et du vin et de tout mettre dans ces tonnaux d'acide. Ainsi peut-on toujours trouver sur les tables des Islandais, le filet de bœuf acidulé, bouilli dans l'eau avec les pommes de terre et rien d'autre sauf un verre de lait tiède, destinés à faire survivre celui qui les mange.

