

# Siplarc

Published on *SIPLARC* (<https://www.siplarc.fr>)

[Accueil](#) > Voyage culinaire au pays des rennes

## Voyage culinaire au pays des rennes



Ce serait vous mentir de prétendre que le renne n'a qu'un seul pays, et que celui-ci est la Suède, mais passons outre. De même, je vous rassure tout de suite : tous les Suédois ne mangent pas de renne, et surtout, ils ne mangent pas que ça. Ce qui est vrai néanmoins, c'est qu'au Nord de la Suède, où je suis partie vivre 6 mois, les Suédois chassent le renne, dans les forêts enneigées et sur les lacs gelés. Puis ils le congèlent, ou ils le font sécher, et s'en régaler toute l'année. Cette technique de salaison, s'applique à toutes les viandes, et aux fromages ; alors que les fruits (et notamment les baies sauvages récoltées) seront cuites en confiture, et les légumes fermentés (en pickles ou en choucroute). Il ne faut pas se mentir, les Suédois mangent aussi beaucoup de pommes de terre car ce légume de garde est l'allié de ce pays où les produits tous frais cueillis se font rares de Septembre à Mai. Ainsi, ils les déclinent sous différentes formes : en purée, cuites à l'eau ou frites, mais aussi cuites au four découpées en fines lamelles (hasselbackpotatis) ou en gratin avec des sardines et de la crème à l'aneth (Janssons Frestelse). Les Suédois sont aussi friands de pain, mais surtout de pain complet avec des céréales, ou de pains plats (tunnbröd ou knäckebröd notamment). Le repas magique en Suède, selon moi, est le « fika ». Ce « second petit déjeuner », pris vers 10h30-11h, se rapproche du brunch car on y mange à la fois des mets salés et sucrés. La star du fika est le kanelbulle (le roulé à la cannelle), qui se décline également en kardamombulle (roulé à la cardamome). Les Suédois les accompagnent de café, beaucoup de café, mais aussi de pains, fromage et charcuterie. Malheureusement pour moi, impossible de trouver du fromage au lait cru, j'ai donc dû me rattraper sur les charcuteries de renne et d'élan. L'alimentation et le temps du repas sont, comme en France, des moments privilégiés et importants, que ce soit en famille ou entre amis, chez soi ou au restaurant. Ah, et bien que l'alcool soit fortement taxé par l'Etat, et uniquement accessible dans des magasins spécialisés (vous ne trouverez pas d'alcool dans les supermarchés), les Suédois adorent les vins français et le prosecco. Même s'il faut aussi rendre hommage à leur fameux schnapps. Pour un dépaysement garanti, mais je ne vous le conseille vraiment pas, il y a le « surströmming », du hareng pourri. Oui, vous avez bien lu. Les Suédois laissent pourrir du hareng salé pendant un mois dans une conserve. A l'ouverture, une odeur nauséabonde, s'en échappe. Mais il paraît que le goût est exquis. Je

vous laisse me le confirmer, d'accord ?

---

**Source URL:** <https://www.siplarc.fr/actualite/voyage-culinaire-au-pays-des-rennes-0>