

Le Pain en Hongrie Sous le signe de l'histoire...

L'Histoire se dechaine, le pain s'en-chaine

En 1989, la Republique populaire de Hongrie (communiste) devient Republique de Hongrie (democratique). L'ouverture du pays va entrainer un certain liberalisme et les prix de la farine et de l'electricite, notamment, vont augmenter considerablement. Tellement que fabriquer du pain de facon individuelle ne devient plus du tout rentable... A titre indicatif : il y a 8 ans, 1 kg de farine coutait 80 Forint (= 0,32 Euros environ). Maintenant 1 kg de farine coute 150 Forint (= 0,62 Euros environ).

Il n'y a aujourd'hui pas de boulangerie, au sens Francais du terme, en Hongrie. Par contre, beaucoup de chaines et de boutiques ou le pain n'est pas fabrique sur place, mais dans des usines. Il est ensuite livre aux differents points de vente.

Les pains les plus consommes sont plus blancs que blancs : le "kifli" et le "szemle". Le kifli, nature ou au pavot, est un petit pain en forme de corne. Le szemle est un petit pain blanc, frere du "semmel" autrichien. A table, pendant le repas, on quitte les petites pains individuels et on consomme aussi de gros pains blancs.

Les rayons des supermarches sont remplis de petits pains de toutes les formes et a tous les gouts vendus a l'unite : au fromage fondu, au lardons, etc. On se sert dans les differents casiers qui leur sont devolus et on les met dans un sac plastique pour ensuite les payer a la caisse. Deux chaines, ou une partie des produits sont cuits sur place, sont particulierement populaires et appreciees a Budapest : *Fornetti* et *Prima Pek*. *Fornetti* est present sous forme de magasins et de petites echoppes. Ces petites echoppes vendent a longueur de journee des petits produits chauds, sales ou sucses, a base de pate feuilletee. On les achete au poids et on les consomme a toute heure. Ils sont particulierement degustes en hiver et les queues sont longues devant ces petites boutiques qui distillent des odeurs de patisserie chaude. *Prima Pek* vend du pain et des patisseries. Les responsables du premier magasin de cette chaine ou je suis rentree n'ont pas voulu que je prenne de photos. J'en ai pris en douce dans un autre. Le four est juste derriere les etals. Le Hongrois se fiche de ce qu'il peut y avoir dans son pain en terme d'ameliorants et de conservateurs, etc. L'odeur de pain chaud est pour lui un gage de fraicheur et un signe de qualite.

Neanmoins, chez les personnes interrogees, j'ai pu observer une certaine prise de conscience que le pain noir ou complet est plus riche nutritivement et meilleur que la sante que le pain blanc. Une prise de conscience, certes. Mais peut etre pas encore vraiment suivie du passage a l'acte...

Legende des photos Hongrie :

-Photos "roumanie 1 2 3" :

Les rayons de pain(s) dans les supermarches hongrois.

-Photos "roumanie 4 et 5" :

Un point de vente *Fornetti*

-Photos "roumanie 6" :

Les petites patisseries servies chaudes *Fornetti*

-Photos "roumanie 7" :

Une vitrine d'un magasin *Prima Pek*

-Photos "roumanie 8" :

Szemle (supermarche)

-Photos "roumanie 9" :

Kiflis (supermarche)

-Photos "roumanie 10 et 11" :

Interieur d'une boutique *Prima Pek*

-Photos "roumanie 12" :

Le four a l'interieur d'une boutique *Prima Pek*

-Photos "roumanie 13" :

Pain (au fond) et patisseries (1er plan) chez *Prima Pek*

-Photos "roumanie 15 et 16" :

Des clients chez *Prima Pek*

