



# MARCHÉ DES HALLES

On dit que, si on veut connaître un pays et son peuple, il faut tout d'abord visiter un marché. Nous vous proposons donc de découvrir de près le plus vieux marché des Halles de Vilnius ! S'il le pouvait, ce marché raconterait des milliers d'histoires très intéressantes.

## AU TOUT COMMENCEMENT

À l'emplacement de l'actuel marché a fonctionné dès le XVe siècle et pour des siècles le marché aux Chevaux, plus tard appelé le marché aux « Grains » lorsque, après l'édification des remparts de la ville au XVIe siècle, il s'est retrouvé dans les faubourgs. En 1906, au carrefour des rues Pylimo et Bazilijonų a été érigé un nouveau marché, conçu par l'architecte et ingénieur de Vaclovas Michnevičius et soutenu par l'homme d'affaires Petras Vileišis. Ce bâtiment a été pendant longtemps encore appelé marché aux « Grains » et ce n'est qu'en 1914 qu'il a commencé à être appelé les Halles. Il s'agit du plus vieux marché en activité à Vilnius.



## C'EST INTÉRESSANT !

Le marché s'est retrouvé sous un toit et a acquis son aspect actuel en 1906 juste à l'apparition en Europe des bâtiments à la structure métallique : ponts, tours, gares ferroviaires. Nos Halles sont un parent et ont le même âge que les marchés de Cracovie et de Budapest. Le marché repose sur une charpente métallique comme la tour Eiffel ! Celle-ci se trouve là depuis plus de 100 ans, tout comme le marché des Halles.



## TRADITION DU MARCHÉ À VILNIUS

La tradition du marché à Vilnius remonte à 1604 lorsqu'au centre-ville a eu lieu la première foire de Kaziukas (Saint-Casimir), et cette tradition existe encore aujourd'hui. Chaque année, le premier week-end de mars, la foire de Kaziukas est organisée à ciel ouvert à Vilnius et elle est visitée par des centaines d'artisans, de marchands et de touristes.



## LE MARCHÉ AUJOURD'HUI

Le marché des Halles est un endroit particulièrement populaire aujourd'hui : ici s'installent des hommes d'affaires aux idées originales qui vendent des produits alimentaires locaux, écologiques et aux recettes uniques. Il y a des boulangeries, boucheries, fromageries, caves à vins et stands de bagels. Chacun trouvera ce qui est pour lui intéressant et délicieux, car il est possible de goûter et d'acheter d'authentiques produits des producteurs locaux.

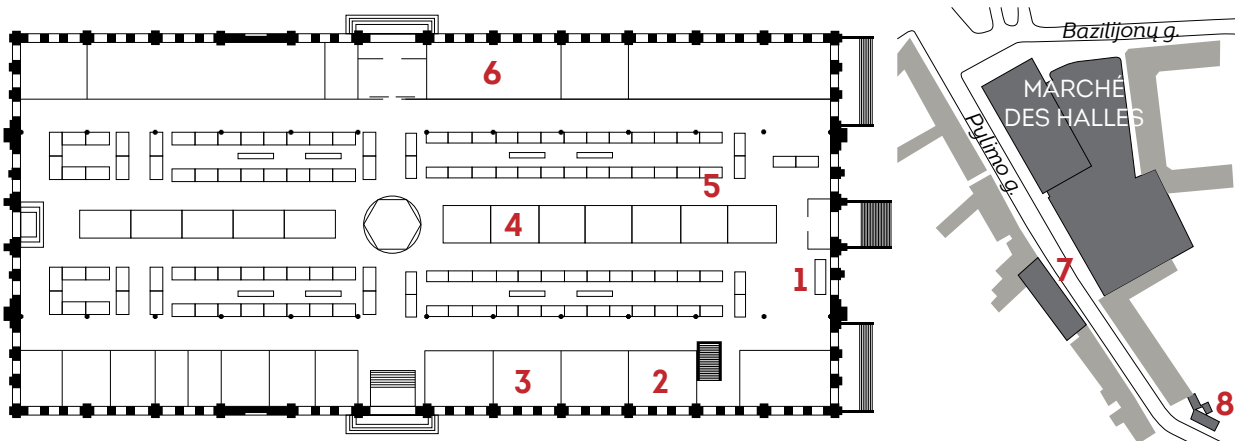
## ODEURS, SAVEURS ET COULEURS

Au printemps, les Halles embaument de ses odeurs, saveurs et couleurs. À l'extérieur, le nombre de commerçants augmentent et ils commencent à vendre les trésors du printemps : radis, oignons de printemps, salades, concombres, champignons du printemps. En été, le marché embaume de loin dans un bouquet de baies les plus diverses et les chapeaux des cèpes ou des girolles dépassent des paniers. Le miel encore coulant des rayons ou déjà centrifugé attire par son odeur et sa saveur, de même que la mer de fleurs les plus variées. À l'automne, nombre de commerçants et d'acheteurs se retrouvent avec des paniers pleins car la récolte vendue à cette période est la moins chère et la plus fraîche. À la fin de l'automne, les agriculteurs locaux et les commerçants qui travaillaient à l'extérieur se déplacent à l'intérieur des Halles, où se vendent en été les légumes, les fruits et les racines comestibles. Les halles embaument de l'odeur des légumes aigres et marinés. Les concombres, l'ail, les tomates et les choux marinés, les différentes salades de légumes : les yeux sont troublés par les couleurs et les saveurs.

## MARCHÉ DES HALLES

58 rue Pylimo  
Ma-sa : 7.00-18.00  
Di : 7.00-15.00

1. Sulčių baras
2. Beigelistai
3. Roots
4. Kadaginė
5. Mečislovo Mlečkos lašiniai
6. Halės Deli
7. Rugutis
8. Keulė Rūkė



## 1 BAR À JUS DU MARCHÉ DES HALLES



Le bar à jus existe depuis 9 ans. Cet endroit est très populaire parmi les visiteurs du marché. On peut y rencontrer de nombreuses personnalités de la ville et même la communauté espagnole de Vilnius.

La blonde Jelena virevolte dans le bar à jus des Halles. Elle propose toujours un délicieux cocktail de fruits ou de légumes et conseille ce qui est le plus sain pour l'organisme. Le credo de Jelena : ça doit être délicieux ! Boire du jus est bon pour chacun, petit ou vieux. Jelena travaille jusqu'à 16 heures.

Nous recommandons plusieurs cocktails de jus et de légumes de Jelena :

- « Tchanga » (banane, orange, citron, miel, yaourt, lait) ;
- « Lait de noisettes » (noisettes, banane, lait, noix de coco, cannelle) ;
- Cocktails de noisettes, glace et jus à la pomme, poire, orange et melon ;
- Cocktails verts « réchauffant » : aïelles, gingembre, miel, orties (n'importe), épinards, banane ;
- Pour le foie : graines de chardon-marie, baies d'argousier, persil, racines de céleri, jus de citrouille.

## 2 BAGELS DE VILNIUS : QUEL MARCHÉ EST POSSIBLE SANS PRODUITS JUIFS ?



Les Juifs qui vivaient sur le territoire du Grand-duché de Lituanie ont imaginé des bagels au goût unique et ils ont commencé à les fabriquer. Les bagels se sont ensuite répandus dans le monde entier. Aujourd'hui, son merveilleux équilibre entre croquant et souple est obtenu par une particularité irremplaçable : avant la cuisson, le bagel est rapidement plongé dans l'eau bouillante. C'est un des plats les plus populaires du petit-déjeuner aux États-Unis et en Grande-Bretagne.

Le meilleur bagel est, évidemment, celui qui sort tout juste du four. Chaud, mou et sentant bon, il convient parfaitement avec le bol de café du matin, coupé en deux et tartiné d'un doux fromage crémeux, avec du saumon cru salé ou fumé et des légumes croquants. Il peut aussi diversifier votre déjeuner.

Il y a quelques années, « Beigelistai » a commencé à faire de nouveau des bagels. Il existe différentes recettes de bagels. Les plus populaires sont ceux de style New York. Vous trouverez également différents burgers de bagel :

- Classiques : avec du fromage crémeux et du saumon ;
- Végétariens : avec de l'humus ou de la crème de pois ;
- À la viande : avec du bœuf haché ou de la poitrine grillée et un œuf ;
- Sucrés.

Horaires : mardi-dimanche 9h00-16h00 | [www.facebook.com/Beigelistai](http://www.facebook.com/Beigelistai)

## 3 BOUTIQUE DE DÉGUSTATION « ROOTS », LE PARADIS DES AMATEURS DE FROMAGE



« ROOTS » propose le plus grand assortiment de fromages lituaniens faits main en Lituanie. Tous les produits sont faits selon les authentiques recettes et saveurs développés par les agriculteurs lituaniens. Chaque produit est un voyage de saveurs qui transforme le rituel quotidien du repas en fête pour le palais. Tous ces chefs-d'œuvre gastronomiques peuvent être goûtés sur place, où l'équipe de la boutique choisit les meilleures combinaisons avec la nourriture et les boissons, ou bien tout peut être acheté à apporter. La boutique de dégustation « ROOTS » veille à découvrir des goûts incroyables et propose des produits minutieusement sélectionnés :

- Les fromages au lait de chèvre, brebis ou vache (« Ūta », « Angliukas », « Spira », « Žan Žakas », « Viržinis », « Klasikinis », « Bliuzas », « Balaitė », « Kmynukas ») sont une gamme colorée de goûts à différentes maturations et une large adaptation aux différents plats ou tout simplement à déguster avec un verre de vin ;

- Les fromages de pommes vieillis (classique, aux airelles, aux cerises, aux prunes, aux poires, aux noix) sont un merveilleux dessert et un bon cadeau de Lituanie ;
- Produits de viande séchée ;
- Pain de seigle (certains pains proposés sont cuits avec de la farine écrasée à la meule, la pâte est travaillée à la main et les pains faits à la main, ils sont cuits au four) ;
- Yaourt naturel ;
- Bières de petits fabricants ;
- Vins des petits producteurs lituaniens (vin de pissenlit, vin rosé à la menthe, vin d'hydromel royal, vin aux six baies, etc.) ;
- L'hydromel est la plus ancienne boisson alcoolisée du monde, dont la recette a été décrite il y a 6000 ans dans les lettres du Rig-Véda indien.

Horaires : mercredi-dimanche 9h00-16h00 | [www.facebook.com/RootsVilnius](http://www.facebook.com/RootsVilnius)

#### 4 « KADAGINE » (PRODUITS PAYSANS À BASE DE VIANDE) 18A – DOUCEURS LITUANIENNES PAYSANNES CUITES À LA FUMÉE



Valeras représente les traditions de sa famille : il fabrique et produit lui-même des produits à base de viande fumée. Bien qu'il ait grandi en ville, il fume aujourd'hui la viande conformément aux traditions pour fumer la viande, héritées de sa femme. Il utilise uniquement des assaisonnements naturels. Les visiteurs étrangers ont le plaisir de goûter du lard, des saucisses, des saucissons, des jambons et des jarrets de la campagne, assaisonnés de manière naturelle et fumés à la fumée d'aulne avec du genévrier.

- Saucisses fumées : bâtons de viande appétissants, cuits avec du genévrier. Dures, fabriquées à base de bœuf et de porc de qualité supérieure ;
- Saucisson fumé : saucisson lituanien traditionnel qui respecte la composition de la recette des anciens. Mûri de façon naturelle et fumé dans un fumoir de type paysan avec de la fumée d'aulne et de genévrier ;
- Oreilles de porc fumées : le meilleur snack reconnu à l'échelle internationale. Cette douceur convient particulièrement avec de la bière.

#### 5 LARD SALÉ ET FUMÉ DE L'AGRICULTEUR MECISLOVAS MLECKA : NON SEULEMENT DÉLICIEUX, MAIS AUSSI SAIN !



Ne trouvez pas de produit plus lituanien que le lard fumé. L'eau vient à la bouche rien qu'en le voyant ou le sentant : une peau rosée, croquante et facile à mâcher, une délicieuse odeur de fumée. Dans le lard, il y a beaucoup de vitamines A, D et E, ainsi que de la carotène. Le plus important est qu'on y trouve même environ 60 % de graisses insaturées (arachidoniques) cruciales.

Le goût qui se vérifie avec le temps oblige plus d'un acheteur à revenir. Depuis 14 ans, même les diplomates étrangers achètent les produits à base de viande salée ou fumée de Mečislovas. Et les touristes qui viennent pas hasard restent agréablement étonnés d'avoir découvert une nouvelle saveur.

- Le lard fumé ou salé donne une sensation de satiété et fond tout simplement dans la bouche ;
- Le jambon fumé à froid est un plaisir pour votre palais ! Produit traditionnel lituanien naturel, mûré dans de la saumure. Les assaisonnements naturels donnent au jambon un goût et un arôme subtils ;
- La longe fumée est un produit de qualité supérieur à base de longe de porc, aromatisé, juteux et au goût subtil.

#### 6 LE DEHLI DES HALLES « GEGIO STALUI » : LE MEILLEUR ENDROIT POUR GOÛTER UN STEAK !



Excellent endroit pour celui qui a faim et apprécie les produits à base de viande de qualité. Ne vous étonnez pas des nombreuses personnes à l'heure du repas : c'est l'endroit idéal pour déjeuner. Le toujours excellent rapport qualité-prix attire de nombreux visiteurs.

Gegis est une divinité balte, du nom de laquelle les Samogitiens appelaient le troisième jour de Pâques. Des poules étaient symboliquement amenées à l'église ce jour-là pour être bénies. Sur la table de fête étaient posés des plats symbolisant les dieux du ciel, fabriqués à partir d'oiseaux sauvages et de la volaille.

La viande (dinde, lapin, caille, élan, canard, oie, poulet, bœuf, mouton, agneau, porc, chèvre) vient des petits agriculteurs de toutes la Lituanie : Žemaitija (Samogitie), Aukštaitija, Suvalkija et Dzūkija.

- Vous pouvez acheter ici et goûter sur place des saucisses cuites, de la viande marinée et autres produits préparés. La fondatrice du magasin Jūratė vous conseillera pour choisir le meilleur steak !
- Entrez pour déguster le plat du jour et vous obtiendrez du jus de pomme de Dzūkija ;
- Une attention particulière est portée à la viande fraîche provenant uniquement de fermes écologiques lituaniennes ;
- Des plats chauds et des plats du jour sont proposés ;
- Fabriqués uniquement à partir de viande provenant de fermes lituaniennes ;
- Le travail à la main donne du goût à chaque bouchée ;
- Toujours frais et délicieux.

Horaires : mardi-dimanche 8h30-17h00 | [www.facebook.com/Halesdeli](http://www.facebook.com/Halesdeli)

## 7 BOUTIQUE-BOULANGERIE « RUGUTIS »



Rūgutis est l'ancien dieu lituanien des plats marinés et aigres, auquel sont liés les premiers rituels de la cuisson du pain ou de la fabrication de la bière. La boutique-boulangerie « Rugutis » est le royaume de sa charmante hôtesse Nijolė, où naissent tous les jours de bons pains uniques et sains : pain de seigle sans levain, pain sans sucre, petits pains, biscuits. C'est la seule boulangerie de Vilnius, où sont cuits des pains avec des ferments, à partir de farine non blanchie aux grains entiers et sans levain. En entrant dans la boulangerie, le nez est agréablement pris par l'odeur du pain frais, la chaleureuse Nijolė vous accueille avec un sourire et l'histoire intéressante du pain lituanien.

- Goûtez ou achetez du pain lituanien goûté nulle part ailleurs, dont le goût est loué même par les plus grands gourmets ;
- Craquez pour de bons biscuits ;
- Goûtez le café de glands ;
- Dégustez les douceurs du pain noir ;
- Découvrez le beurre de chanvre, le pesto, fabriqué à partir de chanvre lituanien ;
- Appréciez les meilleurs desserts de Nijolė.

Horaires : mardi-dimanche 9h00-18h00 | 61 rue Pylimo | [www.facebook.com/Rugutis](http://www.facebook.com/Rugutis)

## 8 « KEULE RUKE », POUR CEUX QUI S'INTERESSENT A L'ALTERNATIVE !



Sur le scandaleux bistrot du barbecue, des dessins de l'art de rue qui étonnent et attirent les touristes du monde entier ! Le premier dessin représentait un baiser de Vladimir Poutine et Donald Trump, après sa détérioration une cigarette fumée ensemble.

Le bistrot barbecue « Keulé Rūké » est un excellent endroit pour apprécier un environnement alternatif, de la bière lituanienne et de la nourriture populaire : les exceptionnelles côtes de bœuf lituaniennes ou des burgers avec de la viande longuement fumée. Un excellent rapport prix-taille des portions et goût ! En raison de sa popularité, il faut parfois attendre jusqu'à une heure ces douceurs.

Ici viennent des gens courageux qui aiment l'adrénaline, c'est pourquoi lorsque vous entrez à l'intérieur soyez prêt à voir des détails choquants à l'intérieur. Vous pouvez trouver plus de places intéressantes où vous asseoir dehors. Si vous réussissez, vous pourrez écouter de du jazz, du blues et autre musique « vachement bonne ».

Nous recommandons de :

- Voir et photographier le dessin de « street art » ;
- Goûter les burgers ou les côtes de porc ;
- Faire la queue et discuter avec les locaux ;
- S'asseoir dans la baignoire pour écouter de la musique « vachement bonne ».

Horaires : lundi-jeudi 11h30-20h00 ; vendredi 11h30-04h00 ; samedi 12h00-04h00 ; dimanche 12h00-20h00  
66 rue Pylimo | [www.facebook.com/keule.ruke](http://www.facebook.com/keule.ruke)