

Qu'est ce qu'on mange ?

Soumis par Perrine
04-02-2009

Nombreux sont ceux qui se demandent ce que nous pouvons manger à chacune de nos étapes. Nouveau continent oblige, nouvelles habitudes alimentaires. Tout d'abord, il faut savoir que tous les magasins (sauf peu d'exception) sont fermés à partir de 17 heures... et ce pour la nuit ! Il nous a d'ailleurs été difficile de trouver de quoi manger le dimanche soir de notre arrivée à 18h à Melbourne. Les quelques de restaurants ouverts après 17 heures, ne le sont que jusqu'à 21h ... rares sont ceux comme les restaurants "Subway" (qui vendent des sandwiches à la carte) à ouvrir jusqu'à minuit, ou comme les Mc Do ouverts 24h/24.

Revenons à nos moutons, à quoi ressemblent nos repas ?

Tout d'abord, fini les restos moins cher que les aliments de base (comme à Bali), il faut donc à présent chercher les supermarchés plutôt que les restos ; quelques exceptions tout de même avec la chaîne "Banjo's" qui propose de délicieuses tartes en tous genres (spécialités d'ici, salées ou sucrées) et un ou deux Mc Do. Notre premier hôtel à Melbourne disposait un coin "relax" avec Télé et point internet, mais également balcon (pour fumer dehors) avec tables et chaises. Nous avons donc squatté le balcon pour les repas, composés en grande majorité de sandwiches froids.

Ensuite, en Tasmanie, nous avons découvert les backpackers, et là comme dans les auberges de jeunesse, on peut avoir accès à une cuisine collective. Ce qui nous a étonné, et qui nous étonne encore dans les camping, c'est que les gens cuisine ! Fini les coquillettes au beurre mangés à même la casserole. Les voyageurs épluchent leurs oignons, écrasent de l'ail et émincent les feuilles de basilic. Leurs bolognaises sont "maison" et font envie. Nous sommes ridicules avec nos soupes lyophilisées et nos pâtes chinoises... mais c'est tellement pratique !

Puis sont venus les barbecues gratuits, nous permettent de nous régaler de belles tranches de bœuf Tasmanien. Et puis, mine de rien, on peut cuisiner plein de chose sur une "plancha" ! Il suffit d'avoir un peu d'aluminium, et puis un spray d'huile (super à la mode ici). Et puis avec nos

deux mugs métalliques achetés à Swansea, nous pouvons faire bouillir de l'eau et se boire... un bon thé chaud (et oui, Cyril est toujours accro !). Nous avons ainsi pu cuisiner : des œufs brouillés, des œufs sur le plat, du maïs chaud, des petits pois, de la sauce tomate au basilique avec du couscous, des pâtes au fromage (comme les pâtes chinoises), des toasts, et même des pancakes (super après une nuit de pluie !). En tout cas, on se régale !

Merci à "Sryl", qui par son commentaire du 21 janvier dernier, nous a conseillé de goûter au "Vegemite", spécialité Australienne à tartiner au petit-déjeuner. A l'achat, une Australienne n'a pas su nous décrire le goût que ça pouvait avoir, elle nous a juste dit que ça plaisait aux enfants. Alix, notre gouteuse officielle, arbora un sourire grimaçant qui ne laissait présager rien de bon. Comment décrire le "Vegemite" ? Disons qu'il faut imaginer du Nuoc Nam périmé, à la consistance de pâte de réglisse. Le pot de 150g n'a n'aura pas eu une destinée australienne habituelle, moins de 0,5g aura suffi à ce que toute la famille teste ce produit "Proudly made in Australia since 1923". Dommage que nous n'ayons pas nos chaussures de ville en cuir, nous aurions pu recycler autrement ce produit.

Sinon, plus donc de nos sandwiches chauds, avec plus ou moins de cream cheese, certains produits locaux nous rappellent plus ou moins notre lointain pays. Le vin rouge et le fromage Tasmaniens sont un vrai plaisir. Nous avons aussi visiter une fromagerie... avec dégustations. OK, ici ils ne font que du Cheddar, mais il est plus ou moins affiné. Il y a donc du 2 et 3 mois d'affinage, et de 1 à 3 ans d'affinage. Et devinez quoi ? Les 2 et 3 ans d'affinage sont un vrai délice ! A déguster sur des crackers (comme ils font ici), sur la plage en fin de journée, avec une bouteille de Merlot... Bon appétit !

{xtypo_sticky} Ce que l'on mange en Tasmanie {/xtypo_sticky}