

#7

Jūrmala LETTONIE

*Les Carnets
de l'été*

by Théo BOURGUIGNON

Disclaimer

Si vous n'aimez pas les vacances d'été et si vous n'appréciez pas non plus le soleil,
je crains que ce contenu ne soit pas fait pour vous.
Pour tous les autres, passez à la page suivante.



La DESTINATION

Station balnéaire de la mer Baltique située à une quinzaine de kilomètres à l'est de Riga, Jūrmala est la destination populaire par excellence des Lettons.

Reconnue autant pour ses 33 kms de sable fin que pour ses immenses villas en bois du 19e siècle et son architecture de style Art Nouveau du début du 20e, la “riviera balte” offre un cachet marquant à tous ses visiteurs et à ses promeneurs en quête d'évasion dans un lieu hors du temps.

Accessible en voiture comme en transport en commun, ce lieu de cure, de détente et de flâneries se démarque aussi par son extraordinaire forêt de pins qui l'entoure, point de départ de longues randonnées par tous les temps dans ce cadre sublime.

Station balnéaire oblige, Jūrmala est surtout fréquentée pendant la belle saison pour ses plages, mais la ville étonne et séduit aussi sous la neige hivernale (concerts, spas, festivals, etc.).





SPOT

►► BIJUSĪ E. RĀCENES PELDU IESTĀDE

Construit en 1914, du temps de la splendeur de Jūrmala, ce bâtiment en bois est le lieu emblématique de cette station balnéaire. Situé sur la plage, au plein cœur de la ville, il est impossible de le rater ! Pour moi, il y flotte sur ce littoral un air de “Coney Island” letton, car la grandeur de Jūrmala semble passée mais tout de même à deux doigts de rayonner de nouveau. C’est une atmosphère étrange, mais pas déplaisante.

Actuellement en cours de rénovation (c’est une constante à Jūrmala), cet édifice était autrefois un établissement thermal ultra prisé pendant la 2^{de} Guerre mondiale. Il proposait aux blessés des bains thérapeutiques à base d'herbes et d'extraits de plantes. Cet établissement de villégiature a été l’un des premiers de toute l’URSS à décliner une si large gamme de services : bains chauffés à l’eau de mer, au gaz carbonique, à l’oxygène et à l’extract de pin, tous les jours en été comme en hiver.

Fermé depuis 30 ans, ce bâtiment de style Art Nouveau a résisté comme il a pu à l’épreuve du temps. Il témoigne de la robustesse de sa construction, des influences culturelles diverses de l’époque et de l’élégance architecturale de son temps.

Sa palette de couleurs unique, d’un bleu-vert photogénique, ajoute à son charme et à son attrait, en faisant de cette structure encore de nos jours un endroit fascinant qui mérite d’être observé puis exploré.

ADRESSE



J'aurais pu vous citer à peu près une dizaine de spas, tous plus incroyables les uns des autres, comme ici ou là, mais je vais rester sur une adresse culinaire : le Simply Beach House, au Pilsoņu iela 1. Assez simple à situer, il est juste à côté de l'ancienne établissement thermal dont je te parlais en page précédente.

Ce café n'a rien de révolutionnaire, mais il fait tout bien : une excellente ambiance avec des concerts et de la musique tous les jours, un emplacement idéal au cœur de la plage et des activités de Jūrmala, abrité du vent, une vue dégagée sur la mer, on y mange bien salé comme sucré et on y boit de délicieux cocktails. Un lieu parfait après un bon spa ou une longue balade dans la station balnéaire.

Si vous le pouvez, restez jusqu'au coucher du soleil avec un bon chocolat chaud. La vue est magnifique.

RECETTE



LA SOUPE À LA BETTERAVE

Soupe froide très populaire dans les pays baltes, cette boisson d'un rose étonnant saura-t-elle ravir vos papilles ?

Pour vivre à l'heure balte, vous aurez besoin de : 400 g de betteraves, 1 litre de lait fermenté, 600 g de pommes de terre, 300 g de concombres, 3 radis, 3 œufs, 50g d'oignons, 20g d'aneth et une pincée de sel.

Voici la recette, d'une simplicité enfantine :

- Cuisez les œufs à l'eau bouillante pendant 10 mn pour qu'ils soient durs.
- Pelez les pommes de terre, lavez-les puis coupez-les en 4.
- Plongez-les dans une casserole d'eau salée, portez à ébullition et laissez cuire environ 20 minutes.
- Placez tous les légumes (betteraves, oignons, concombres et radis) dans le blender. Versez le lait et du sel puis mixez le tout. La soupe doit impérativement être liquide.
- Assaisonnez et servez dans un bol/une assiette avec 1/2 œuf dur coupé en deux.
- Saupoudrez votre préparation avec l'aneth finement coupé.
- Vous pouvez déguster ! Les pommes de terre sont un accompagnement idéal. Vous pouvez même rajouter de la salade ou des champignons, si l'envie vous prend.



ACTIVITÉ

►► VISITER LES ALENTOURS DE L'HÔTEL KEMERI

Situé à l'extrémité ouest de Jūrmala, l'élégant hôtel Kemeri semble comme surgir des bois. Dans les faits, c'est totalement le cas puisque ce que l'on a surnommé "le navire blanc" se situe... au milieu de nulle part, au cœur du parc national de Kemeri.

Véritable trésor du patrimoine letton et symbole de l'Art Nouveau très en vogue dans le pays, vous pourrez marcher librement dans les somptueux jardins du domaine, profiter des vingt bancs du parc, observer l'intrigant hôtel sous toutes ses coutures et la végétation (fleurs, pins, plantes, etc.) environnante.

Difficile quand même de passer à côté de l'éléphant au milieu de la pièce. Non, cet hôtel est actuellement fermé et ne se visite pas. L'urbex est à vos risques et périls. Cet édifice majestueux est en cours de restauration. Personne ne sait trop quand il rouvrira, d'ailleurs. Et même s'il rouvrira un jour. Les locaux plaisaient beaucoup dessus.

Construit en 1936, ce bâtiment a connu plusieurs vies : établissement de grand standing du temps de la souveraineté lettonne, sanatorium sous la Lettonie soviétique, ou encore lieu de réception de tournois d'échecs internationaux, etc.

Il a vécu mille vies et est finalement retombé dans l'oubli post-URSS. Abandonné depuis 1998, s'y balader dégage un charme certain. On arrive y capturer seulement une partie de l'essence de ce lieu, entre flamboyance et nostalgie.