

2.4

SUEDE : patrimoine

CULTURE

Les plus grands produits d'exportation de la Suède sont sans doute sa culture et sa modernité. Le design, la musique, l'art et la littérature « made in Sweden » sont admirés dans le monde entier.

Il ne fait aucun doute que la « petite » Suède est un poids lourd, historique et contemporain, en matière d'impact culturel mondial.

Prenez Björn Borg sur le court : stoïque, ferme, concentré et des revers qui « tuent ». Le portrait-robot des Suédois ? Mais plutôt que de se perdre en vaines analyses, pourquoi ne pas tout simplement se laisser émouvoir par les succès musicaux d'ABBA ; la synthèse réussie de la fonctionnalité et de l'esthétisme du design suédois ; le prix de la paix institué par Alfred Nobel, inventeur de la dynamite ; et l'œuvre d'Astrid Lindgren, tout droit puisée dans le folklore suédois. Et beaucoup d'autres choses encore. Comme l'a répondu le peu bavard champion de ski Ingemar Stenmark à un journaliste lui reprochant une piètre performance : « Faites-en autant ! » **Et si vous essayiez la Suède ?**



MUSIQUE

La Suède a une longue tradition de musique : skillingtryck, [Carl Michael Bellman](#), [Monica Zetterlund](#), danse folklorique, Evert Taube... et c'est un pays avec une culture vivante (notamment pour le chant et la chorale).

Les Suédois forment un peuple chantant ! On dit même que la langue suédoise se prête très bien au chant classique avec l'italien grâce à ses voyelles.

La Suède donne à l'opéra de nombreux chanteurs tel que [Anne-Sofie Von Otter](#). Le pays compte également deux orchestres de renom, l'[Orchestre philharmonique royal de Stockholm](#) et l'[Orchestre symphonique de Göteborg](#).

Concernant la musique de variétés, la Suède a gagné le [Concours Eurovision de la chanson](#) quatre fois :

- [1974](#) : [ABBA](#) avec la chanson [Waterloo](#)
- [1984](#) : [Herreys](#) avec la chanson Diggi-Loo-Diggi-Ley
- [1991](#) : [Carola Häggkvist](#) avec la chanson Fångad av en stormvind
- [1999](#) : [Charlotte Nilsson-Perrelli](#) avec la chanson Take Me To Your Heaven



ABBA



HERREYS



Carola Häggkvist



Charlotte Nilsson-Perrelli

La Suède regroupe également de nombreux groupes musicaux qui ont eu un succès international tel que [Ace of Base](#) en 1993 avec All that she wants, [Roxette](#) avec Pearls of Passion en 1986 et [The Cardigans](#) plus récemment avec Lovefool. On peut nommer [Eagle-Eye Cherry](#), [Neneh Cherry](#), Stefan Olsdal (du groupe [Placebo](#)) et Titiyo.



La Suède était le troisième pays exportateur de musique derrière les États-Unis et l'Angleterre. En 2004 et pour la première fois, la Suède a exporté plus vers l'Angleterre que l'Angleterre vers elle-même.

Cette culture musicale remonte sans doute à la victoire de ABBA à l'Eurovision et donc à l'émergence de ce groupe, qui a vendu plus de 370 millions d'album à travers le monde tout au long de sa carrière.

La musique électronique et électroacoustique suédoise est connue grâce à l'œuvre de [Joakim Sandgren](#).

La musique métal, notamment [Viking metal](#) et [Death mélodique](#), est également populaire. Des groupes comme [In Flames](#) (plus d'un millions d'albums vendus dans le monde), [Soilwork](#), [Dark Tranquillity](#), [Opeth](#), [Arch Enemy](#), [Darkane](#) ou encore [At the Gates](#) sont connus et ont une très grande influence musicale partout dans le monde.

Le rock reste cependant la musique majeure de Suède avec des groupes comme [The Hives](#), [Millencolin](#), Kent, [The Soundtrack of Our Lives](#), The Sounds, [Backyard Babies](#), Caesars Palace.

Une minorité rap est représentée par Timbuktu, et Ska par Svenska Akademien.

Il existe également un folk rock populaire en Suède : Lars Winnerbäck.

De plus, la Suède organise en période de février-mars, son grand concours de chanson le [Melodifestivalen](#), lui permettant de sélectionner l'artiste qui ira la représenter au [Concours Eurovision de la chanson](#). Ce concours dure environ un mois où beaucoup d'artistes suédois y présentent une chanson et le public vote pour élire la meilleure. Il a comme particularité de se dérouler à différents endroits un peu partout en Suède, durant la période des demie-finales puis se termine toujours à Stockholm. Il a révélé de nombreux artistes comme notamment le groupe [ABBA](#), [Carola Häggkvist](#) ou [Linda Bengtzing](#).



Certains artistes suédois ont préféré la France comme terre d'accueil et y ont rencontré le succès : [Jay-Jay Johanson](#), [Herman Düne](#) ou encore [Peter von Poehl](#). On n'oubliera pas de citer le renouveau de la pop suédoise avec [José González](#), [I'm From Barcelona](#), [Loney, Dear](#), [Love Is All](#), [The Knife](#), [Deportees](#), [Tarentula](#), et dans un registre plus intimiste, [Frida Hyvönen](#).



FETES, JOURS FERIES

Le charme des traditions et des coutumes est qu'elles évoluent sans cesse. Quand elles ont perdu leur raison d'être, elles tombent dans l'oubli ou prennent des formes nouvelles. Il en est ainsi, et au plus haut point, des traditions festives suédoises. Elles ont souvent des racines anciennes, certaines remontent aux temps païens. Beaucoup sont venues de l'extérieur, des marchands allemands ou de l'Église protestante.

Nombre de rites festifs sont liés aux travaux des champs, labours de printemps, ouverture de la chasse et de la pêche, moissons. Mais, comme nous l'avons vu, ils ont parfois perdu leur signification originelle et pris un sens nouveau.

Date	Nom français	Nom suédois	Remarques
1 ^{er} janvier	Jour de l'An	Nyårsdagen	Fête
6 janvier	Epiphanie	Trettondagen	Fête chrétienne
Date mobile	Vendredi Saint	Långfredag	Fête chrétienne
Date mobile	Pâques	Påskdagen	Fête chrétienne
Date mobile	Lundi de Pâques	Annandag påsk	Fête chrétienne
1 ^{er} mai	Premier mai	Första maj	Fête du Printemps et fête du travail
6 ^e jeudi après Pâques	Ascension	Kristi himmelfärdsdag	Fête chrétienne
7 ^e dimanche après Pâques	Pentecôte	Pingstdagen	Fête chrétienne
6 juin	Fête nationale	Nationaldagen	Fête nationale, férié depuis 2005 seulement
dernier vendredi de juin		Midsommarafton	Jour férié, dernier vendredi de juin
dernier samedi de juin		Midsommardagen	Fête du Solstice d'été
Date mobile (31/10 – 06/11)	Toussaint	Alla helgons dag	Fête chrétienne
13 décembre	Sainte Lucie	Sankta Lucia	
24 décembre		Julafton	Jour férié
25 décembre	Noël	Juldagen	Fête chrétienne
26 décembre		Annandag jul	Fête chrétienne
31 décembre	Saint Sylvestre	Nyårsafton	Jour férié

La veille de la Walpurgis

Le 30 avril est considéré comme le début du printemps, même s'il faut encore attendre quelques semaines de plus dans le nord de la Suède.

A cette occasion en tout cas, on allume de grands feux et lorsque les flammes ont atteint leur plénitude, des hommes entonnent des chants proclamant que l'hiver est terminé et que le printemps est arrivé. Depuis quelques années maintenant, des choristes féminines se joignent à ces groupes.

La tradition des chants vient probablement des étudiants d'Uppsala et de Lund qui depuis plus de deux cents ans célèbrent ainsi l'arrivée du printemps. Ils se rassemblent dès l'après-midi coiffés de leur casquette blanche de bacheliers et après avoir écouté les chants et les discours en l'honneur du printemps, ils participent aux nombreuses fêtes organisées dans la ville.



Le 6 juin, fête du drapeau et fête nationale

Pendant très longtemps, la Suède a été un des rares pays au monde, si ce n'est le seul, à ne pas avoir de fête nationale. Mais à la fin du siècle dernier, de nombreuses personnes ont demandé à ce que la Suède ait aussi sa fête nationale.

Pourtant, ce n'est qu'en 1916 que l'on commença à célébrer le 6 juin la "fête du drapeau". Cette date a été choisie pour deux raisons:

- Gustav Vasa a accédé au trône de Suède le 6 juin 1523
- le 6 juin 1809, la Suède s'est dotée d'une nouvelle constitution établissant les droits et libertés du citoyen.

Constitution, qui d'ailleurs n'a été modifiée qu'en 1974.

Le 6 juin n'a pris rang de fête nationale qu'en 1983. Mais cette fête n'a aucunement le caractère de liesse comme c'est le cas dans certains pays. En effet, c'est en 2005 seulement que la fête nationale est devenue un jour férié. Ceci n'empêche pas la plupart des Suédois de posséder un mât et de laisser flotter les pavillons bleus et jaunes aussi bien dans leur jardin que sur leur balcon.

Midsommar ou la Saint Jean

C'est pendant la fin de semaine la plus proche du 24 juin (fête de la Saint Jean) que les Suédois célèbrent Midsommar.

Même si l'origine de Midsommar (littéralement mi-été) reste assez incertaine, une multitude de coutumes reste liée à cette fête et le pays tout entier y participe.

La plupart des Suédois s'arrêtent de travailler le jeudi à 13 heures pour pouvoir se consacrer aux préparatifs. En effet les festivités ont lieu la veille de Midsommar, c'est-à-dire le vendredi, avec de nombreux jeux et danses autour d'un grand mât que l'on a habillé de fleurs et de verdure. Un peu plus tard, enfants et adultes se retrouvent pour partager le repas dont le menu traditionnel se compose de diverses variétés de hareng, surtout le matje, accompagnées de pommes de terre nouvelles bouillies à l'aneth et d'une sorte de fromage blanc mélangé à de la ciboulette coupée fin. Le repas se termine par des fraises suédoises servies avec de la glace. La bière et l'eau de vie sont les deux boissons habituelles.

La musique, des rythmes modernes aux airs d'accordéon, invite jeunes et moins jeunes à la danse sous le ciel clair de la plus grande partie de la Suède (et le soleil de minuit dans le nord).



La fête des écrevisses

Jusqu'à la fin du siècle dernier, la consommation d'écrevisses n'engendrait pas véritablement l'occasion de faire la fête.

Cette coutume n'est pas le fruit d'une relation ancestrale avec la nature mais plutôt d'une décision bureaucratique qui avait interdit la pêche aux écrevisses, à l'exception des quelques mois d'automne, en raison d'une menace d'extinction.

Peu de pays vouent un tel culte à l'écrevisse. Les écrevisses suédoises n'étant pas assez nombreuses, la Suède fait appel notamment à leurs cousines turques et américaines.

Dès le début du mois d'août, tous les magasins proposent toutes sortes d'accessoires pour déguster dignement ces crustacés.

Avec les écrevisses cuites à l'aneth, on mange du fromage sur du pain croquant et on boit de la bière et de l'eau de vie, le tout accompagné de chansons à boire.

Sainte Lucie

La Lucie suédoise n'a que de très lointains rapports avec la Lucie de Syracuse.

Une vieille tradition médiévale veut que la Sainte Lucie, qui se fête le 13 décembre, marque la nuit la plus longue de l'année.

La plupart du temps, les jeunes font la fête le 12 au soir qui dure jusqu'au petit matin.

Sainte Lucie est fêtée le matin dans toutes les familles suédoises, et chaque entreprise, école ou ville choisit sa propre Lucie, qui vêtue d'une longue robe blanche et coiffée d'une couronne garnie de bougies, apporte sur un plateau, le café et les brioches au safran. Il arrive aussi qu'elle serve une boisson chaude, un vin épicé appelé GLÖGG.

Sainte Lucie est souvent accompagnée de ses demoiselles et de ses garçons d'honneur eux aussi vêtus de blanc et qui chantent des chansons traditionnelles.



Le surströmming (hareng fermenté) et l'anguille

Pas plus tôt remis des festivités, les Suédois se délectent au début de l'automne avec les harengs baltiques fermentés et les anguilles du sud.

Le hareng baltique fermenté relève d'un ancien procédé de conservation du poisson. Il s'agit d'un hareng ordinaire de la Baltique, qui est salé, puis mis à vieillir et conditionné dans des boîtes de conserve. A l'ouverture des boîtes, une odeur très particulière se dégage. Pour certains, c'est un vrai délice, pour ceux qui ont un odorat délicat, cela peut ...surprendre.

Le hareng se mange accompagné de pommes de terre en forme d'amande du nord de la Suède et arrosé de bière ou d'eau de vie.

Toutefois, les "vrais" amateurs affirment que le lait est la boisson par excellence.

L'anguille du sud se consomme sous les formes les plus variées, fumée, grillée, farcie, etc. Si le hareng fermenté a de quoi étonner le nez non aguerris, l'anguille, qui est un poisson très gras demande un estomac bien solide. L'eau de vie n'est donc pas superflue pour faciliter la digestion.

HYMNE NATIONAL

L'hymne national suédois, "**Du gamla, Du fria**" (Toi l'antique et libre) a été écrit par Richard Dybeck (1811-77), folkloriste et auteur de ballades, sur un air traditionnel de la province du Västmanland, vers le milieu du XIXe siècle.

Ce chant était si populaire qu'il est devenu par la suite l'hymne national suédois.

Du gamla, du fria, du fjällhöga Nord,
du tysta, du glädjrika sköna!
Jag hälsar dig, vänaste land uppå jord,
din sol, din himmel, dina ängder gröna,
din sol, din himmel, dina ängder gröna.

Du tronar på minnen från fornstora dar,
då ärat ditt namn flög över jorden.
Jag vet, att du är och du blir vad du var.
Ja, jag vill leva, jag vill dö i Norden!
Ja, jag vill leva, jag vill dö i Norden!



*Ô Nord immémorial, haute et libre nation,
Sereine et belle, ô bienheureux séjour !
Je salue en toi la plus douce des terres,
Ton soleil, ton ciel, tes verts paysages,
Ton soleil, ton ciel, tes verts paysages.*

*Tu gardes la mémoire de ta grandeur passée,
Lorsque tout l'univers résonnait de ta gloire.
Je sais que tu es et renaîtras comme autrefois,
Oui, c'est là que je veux vivre et finir mes jours,
Oui, c'est là que je veux vivre et finir mes jours.*

DEVISE

« **Pour la Suède en notre temps** » (devise des rois)

LE CHANT ROYAL

Composé vers 1844, le Chant royal ("**Ur svenska hjärtans djup en gång**", Du fond des cœurs suédois) rend hommage au roi de Suède, symbole de la nation.

Ur svenska hjärtans djup en gång
en samfällid och en enkel sång,
som går till kungen fram!
Var honom trofast och hans ätt,
gör kronan på hans hjässa lätt,
och all din tro till honom sätt,
du folk av frejdad stam!



CUISINE

La cuisine traditionnelle est basée sur le poisson et la viande de porcs. Les différentes méthodes de conservation ont traversé les siècles sous la forme de salaisons et marinades : saumon mariné à l'aneth avec sa sauce aigre douce, hareng salé dans divers marinades, etc.



La cuisine suédoise est rythmée par les saisons.

Le printemps est marqué par l'arrivée des pommes de terre nouvelles, mais ce tubercule atteint alors des prix faramineux.



En été, on mange beaucoup de poissons frais et fumés, accompagnés de pommes de terre vapeur ou des salades. En août, on célèbre la fête de l'écrevisse (**kräftskiva**), une denrée devenue si rare que sa pêche n'est autorisée que pendant deux semaines, durant lesquelles les passionnés organisent des dîners avec la petite bête à l'honneur, cuite selon les règles de l'art avec beaucoup d'aneth.

L'été est la saison des baies fraîches telles que fraises, framboises, groseilles à maquereau, myrtilles, baies polaires et airelles, cueillies en forêt ou au jardin.

Les suédois sont également des grands consommateurs de crèmes glacées et d'autres produits laitiers, tels que les fromages à pâte cuite pressée.

L'automne voit l'arrivée des pommes et après l'ouverture de la chasse, les gens se ruent sur la viande d'élan et de renne (difficile à trouver), préparée avec des champignons sauvages cueillis par amateurs et professionnels.

Avec l'arrivée de l'hiver, c'est le retour des plats de viande plus consistants, essentiellement du porc, surtout à Noël. Les suédois ne peuvent pas imaginer un Noël sans **julskinka** (jambon de Noël), ni travers de porc grillé.





Lors des fêtes, les suédois ont un penchant pour le **smörgåsbord**, buffet traditionnel composé de dizaines de plats selon les moyens et le nombre des convives.

Cette forme de présentation se retrouve à Noël, cette fois sous l'appellation **julbord**, buffet qui comporte en outre les plats typiques de cette fête.

Une autre particularité est le **kaffebord**, café et gâteaux également présenté en buffet, servis le dimanche après-midi ou lors de fêtes.

Le petit déjeuner est normalement assez copieux. En plus d'une boisson chaude et de pain garni de jambon ou de saucisson, de confiture ou de marmelade, on consomme en général le classique **grött** (porridge) avec du lait, soit **filmjolk** (du lait caillé) ou du yaourt avec des céréales, ainsi que du jus d'orange et des œufs.



Le café se boit à toute heure de la journée, mais le rituel traditionnel persiste encore, surtout à la campagne, où l'on boit son café de la matinée (**förmiddagskaffe**) vers 11h00, et celui de l'après-midi (**eftermiddagskaffe**) vers 15h00, souvent accompagnés de pâtisserie maison ou achetées dans les salons de thé (**konditori**).

Hareng mariné - "Inlagd sill"

Ingrédients:

- 1 boîte de hareng dessalé (4 filets)
- 2 citrons
- 130 g de sucre
- 150 ml d'eau
- 1 c. à thé de poivre en grains
- 1 c. à thé de poivre blanc en grains
- 2 feuilles de laurier
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 bouquet d'aneth

Préparation:

1. Presser les citrons. Préparer une marinade avec le jus de citron, l'eau, le sucre et les épices. Faire mijoter. Laisser refroidir.
2. Egoutter les filets de hareng. Les couper en morceaux. Hacher l'oignon et le poireau.
3. Dans un bocal mettre une couche d'oignon, de poireau, de hareng, d'aneth et recommencer.
4. Passer la marinade. La verser sur le tout. Laisser reposer une nuit.



Tentation de Jansson - "Janssons frestelse"

Ingrédients:

- 8 pommes de terre moyennes
- 1 gros oignon
- 1 boîte de filets d'anchois marinés
- 2 c. à soupe de beurre ou margarine
- 200-300 ml de crème simple
- 6 c. à soupe de panure

Préparation:

1. Eplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
2. Hacher l'oignon. Placer la moitié des pommes de terre dans un plat réfractaire beurré. Mettre par-dessus une couche d'oignon, puis les filets (garder le jus à part). Couvrir avec le reste des pommes de terre, la panure et quelques morceaux de beurre.
3. Verser le jus d'anchois sur le tout et la moitié de la crème.
4. Mettre le plat au four à 225 degrés pendant 50 à 60 minutes. Ajouter le restant de la crème à mi-cuisson.



Saumon mariné - "Gravad lax"

Ingrédients:

- 1 kg de saumon (partie du milieu)
- 4 c. à soupe de sucre
- 4 c. à soupe de sel
- 2 c. à thé de poivre blanc en grains écrasés
- 1 gros bouquet d'aneth haché (8 c. à soupe)

Préparation:

1. Nettoyer le saumon et séparer les filets sans les rincer. Ne pas enlever la peau.
2. Mélanger le poivre, le sucre et le sel. En imprégner les filets côtés chair. Ajouter une couche d'aneth.
3. Placer les filets tête-bêche. Mettre le saumon au réfrigérateur dans un sac plastique bien fermé. Le saumon doit mariner 36 heures minimum. Retourner le sac après 18 heures.
4. Gratter la surface pour enlever les épices et couper le saumon en tranches fines. Garnir avec du citron et de l'aneth.

Sauce pour accompagner le saumon mariné

Ingrédients:

- 2-3 c. à soupe de moutarde douce
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1-2 c. à soupe de sucre
- 1-2 c. à soupe de vinaigre
- 100 ml d'huile
- 3 c. à soupe d'aneth haché fin
- sel et poivre

Préparation:

1. Mélanger les deux sortes de moutarde, le sucre et le vinaigre.
2. Ajouter l'huile en remuant. Assaisonner avec l'aneth, le sel et le poivre.



Boulettes de viande - "Köttbullar"

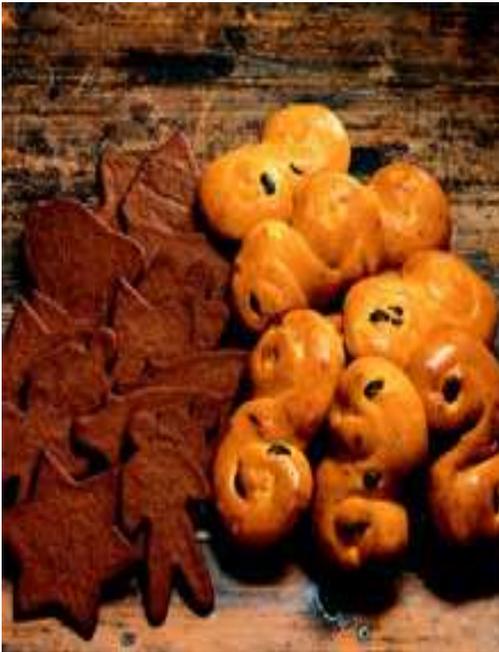
Ingrédients:

- 300 g de viande hachée (50% boeuf, 25% porc, 25% agneau)
- 3 c. à soupe de panure
- 1 c. à soupe d'oignon haché.
- 1 œuf
- sel et poivre
- du beurre ou de la margarine

Préparation:

1. Mettre la panure dans un bol et verser 1 dl d'eau. Laisser reposer un moment.
2. Ajouter ensuite tous les autres ingrédients et malaxer jusqu'à obtenir une pâte onctueuse et lisse.
3. Former de petites boulettes et les passer à la poêle, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur brune.

Gâteaux aux épices - "Pepparkakor"



Ingrédients:

- 350 g de beurre
- 4,5 dl de sucre
- 2 dl de mélasse
- 1,5 c. à soupe de gingembre
- 1,5 c. à soupe de cardamome
- 1,5 c. à soupe de cannelle
- 1 c. à soupe de girofle
- 3 dl de crème à fouetter
- 1 c. à soupe de bicarbonate de soude
- 900 g de farine tamisée

Préparation:

1. Travailler le beurre en crème avec le sucre, la mélasse et les épices.
2. Ajouter la crème légèrement fouettée.
3. Mélanger le bicarbonate de soude avec la moitié de la farine et l'incorporer à la préparation.
4. Ajouter progressivement le reste de la farine.
5. Poser la pâte sur un plan de travail fariné et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit souple.
6. Remettre la pâte dans la terrine, couvrir et laisser au réfrigérateur pendant la nuit.
7. Chauffer le four à 200 degrés.
8. Etendre au rouleau une partie de la pâte, directement sur une plaque à four anti-adhésive. En faire une abaisse aussi mince que possible.
9. Y découper des coeurs, des étoiles, des petits cochons ou autres figurines.
10. Faire cuire 5 minutes jusqu'à ce que les gâteaux aient une belle couleur brune.
11. Les gâteaux peuvent être décorés de glaçure blanche : battre 1 blanc d'oeuf dans 4 dl de sucre avec 1 c. à thé de vinaigre blanc.