

POUR EN SAVOIR PLUS...

© L.-A. Thompson/Istock.



LA VEGEMITE

La Vegemite est une pâte à tartiner salée, brun foncé et collante, fabriquée à base de levure de bière, d'extraits de légumes et d'épices.

C'est une spécialité australienne inventée en 1923. Très riche en vitamines B, la Vegemite a rapidement été utilisée par les médecins pour combler certaines carences et est devenue très populaire. Pendant la Seconde Guerre mondiale, la Vegemite était même distribuée aux soldats. Le pays entier a dû limiter sa consommation pendant cette période pour permettre à tous les soldats d'avoir leur ration de Vegemite !

Les Australiens adorent cette pâte : ils l'utilisent au petit déjeuner sur des toasts, au goûter sur des tartines avec du beurre, mais aussi en sauce dans des plats. On trouve même des pizzas et des hamburgers à la Vegemite !



POUR EN SAVOIR PLUS...

Mais si les Australiens (et les Néo-Zélandais) raffolent de la Vegemite, la plupart des non-Australiens sont rebutés rien qu'à son odeur ! Il existe quand même dans d'autres pays des pâtes à tartiner qui ressemblent à la Vegemite australienne : la Marmite en Grande-Bretagne, en Irlande et en Afrique du Sud, et le Cenovis en Suisse, par exemple.

À croire qu'il faut avoir été élevé à la Vegemite depuis son enfance, comme Alexa, pour pouvoir la savourer !

