



L'humoriste Manu Payet se dévoile

30-31 CINÉMA
34 RADIO-TV
35 SUDOKU
35 RENCONTRE
35 ÉDUCATION
36 MÉTÉO

Inventaire de la Suisse à papilles

MIAM MIAM! • De A comme Aromat à Z comme Zincarlin, les chercheurs du Patrimoine culinaire ont recensé 400 produits qui font le goût de l'Helvétie. Accès gratuit sur internet.

ANNICK MONOD

On ne sait pas si les trois Suisses qui prêtèrent serment au Grütli ont scellé leur pacte d'une grande tartine de Schabziger... Mais le piquant fromage glaronnais, dont la première mention écrite remonte pile à cette époque, est en tout cas la première «marque déposée» de l'histoire suisse. Comme près de 400 autres aliments «helvétiques», il figure à l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse. Cette véritable encyclopédie du goût suisse est le fruit de 4 ans de recherches financées par la Confédération, les cantons et des privés (1,7 mio de fr. en tout). Depuis hier, il est accessible gratuitement sur internet.

De A comme Aromat à Z comme Zincarlin (un fromage du Tessin), l'inventaire recense aussi bien les succès de l'industrie que les spécialités artisanales. Derrière des «poids lourds» tels que le Cenovis, le Parfait ou le Rivella, on y découvre des inconnus comme le Gangfisch (un poisson du lac de Constance fumé avec ses œufs), la saucisse à la betterave rouge du Valais ou le jambon cuit dans l'asphalte du Val-de-Travers. Mais pas de vins: une thématique à la fois trop vaste et déjà fort documentée.

La génération suivante

Pour commencer, les historiens, ethnologues et économistes de l'association Patrimoine culinaire suisse ont épluché quelque 1400 spécialités proposées par les cantons. Un travail de titan – ou de Pantagruel – d'où sont sorties 400 fiches répertoriant autant de produits, leur histoire, production, consommation, rôle économique et anecdotes savoureuses. Les produits retenus présentent tous un lien fort à leur région ou au pays, existent depuis au moins quarante ans



L'inventaire du patrimoine culinaire suisse: une encyclopédie «helvétique» à dévorer... ou à déguster. PATRIMOINE CULINAIRE

(transmission d'une génération à l'autre), et sont encore consommés aujourd'hui.

«Ce n'est pas juste un inventaire de plus», a commenté hier Manfred Bötsch, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture. «C'est un inventaire vivant, dont les produits jouent un rôle réel dans l'économie.» Il servira notamment de base d'inspiration pour créer de nouvelles AOC et IGP (appellations d'origine contrôlées et indications géographiques protégées). Les remarques du public seront aussi prises en compte, et un livre est en projet.

En filigrane, l'inventaire esquisse l'histoire du pays et de ses particularismes. Ainsi, si l'industrialisation a accouché

du cervelas, c'est l'évolution des mœurs qui a changé la tête de nègre en tête au choco. A côté de neges de Genève, de la rhubarbe du Vully et de l'incantable chocolat, l'on découvre la Suissitude des chips au paprika... et l'abyss du «Cornichon-Graben»: les Romands les aiment petits, et les Alémaniques, dodus.

Côté fribourgeois, c'est les suspects habituels: cuchaule, jambon de la borne, crème double, meringue, croquets, poire à botzi – un vrai menu de bénichon! Mais l'inventaire dévoile aussi les secrets de la mythique tétine fumée («grüüchts Utter» en singinois), du Graswürmleni, une mini-pâtisserie de Bellegarde, ou encore

de l'Agathabrötli, un bretzel made in Planfayon. Comme quoi l'exotisme ne se compte pas toujours en kilomètres.

Des mythes déboulinés

Les chercheurs se devaient de voir au-delà des mythes et du marketing. «Le résultat est magnifique! Beaucoup de questions ont été éclaircies», se réjouit Isabelle Raboud, qui a présidé l'association avant de diriger le Musée gruérien à Bulle. Au cimetière des légendes erronées repose ainsi le moine Vaccarinus, qui aurait reçu la recette du vacherin de son père devin, au XIII^e siècle. «Inventé de toutes pièces», assure Stéphane Boisseaux, directeur du Patrimoine culinaire. Idem pour la saucisse

aux choux et la reine Berthe: «Un conte né d'un spectacle de gymnasiens dans les années 40.»

L'inventaire laisse aussi quelques questions ouvertes. D'abord, pourquoi la meringue est-elle une spécialité rurale? «Autrefois, sa fabrication coûtait cher, car elle nécessitait de grandes quantités de blancs d'œufs et de sucre», note Stéphane Boisseaux. «Raison pour laquelle à l'étranger, les meringues étaient un produit urbain.» Et puis, vaut-il mieux fourrer le cordon bleu avec de l'Emmental ou du Gruyère? Là, les chercheurs ne tranchent pas. Mais préviennent: utiliser du fromage fondu en tranches serait un barbarisme absolu. | www.patrimoineculinaire.ch

DÉGUSTATION

L'ARTISANAL: LAMMLIDJI

Rogntudju! Du lammlidji? Introuvable en dehors du Haut-Valais, ce gigot d'agneau séché se consomme cru. Moins onéreux que la viande de bœuf et facile à conserver, le lammlidji était autrefois répandu dans tout le canton. Aujourd'hui, son goût très typé en rebute plus d'un. «On en proposerait à Sion qu'ils n'en voudraient pas», dit un boucher. Pour ceux qui aiment, il y a plus fort que le lammlidji: la chèvre séchée du Haut-Valais. Rarissime.

L'INDUSTRIEL: SUGUS



Si suisse, le Sugus! Et pourtant, c'est de Cracovie en Pologne que Suchard a ramené à la fin des années 20 son fameux caramel aux fruits, inspiré dit-on d'une recette anglaise. Il y a 15 ans, nouveau voyage: la production a quitté Serrières (NE) pour Reims en France. Et les nostalgiques qui trouvent que le Sugus n'est plus ce qu'il était? Tout juste: la recette a été modifiée la même année, pour obtenir un bonbon plus mou. En 2007, il s'en est vendu 700 millions en Suisse.

LE REVENANT: VIN CUIT

Tout Fribourgeois connaît le vin cuit, et son pendant vaudois, la raisinée. Mais jusqu'au milieu du XX^e siècle, ce moult si typique à base de pommes ou de poires était utilisé en maints lieux d'Europe, comme édulcorant (le sucre était rare et cher). S'il a disparu ailleurs, le vin cuit a connu ici une vraie renaissance, dès les années 80. Cela grâce à la vitalité des paysannes fribourgeoises et vaudoises, à son ancrage dans des traditions (fête du vin cuit, moutarde de bénichon). Et à la fameuse recette de tarte au vin cuit de Frédy Girardet. AMO

JARDINAGE

Coquine, la pom-pom girl de l'Himalaya!

La viorne d'hiver sort ses jolies fleurs roses quand tout le monde se gèle... Une technique de séduction ramenée de ses montagnes natales.

JEAN-LUC PASQUIER*

Quelle idée de se mettre dans une tenue pareille?! Non mais des fois. On dirait une pom-pom girl qui s'agite au bas d'une piste de ski. Heureusement que les plantes n'ont pas la parole, parce qu'on imagine tout à fait la folle s'époumoner à glousser des trucs du genre: «Hou-hou, chouchou, je suis là!» ou bien «t'as vu? J'ai mis ma jolie petite tenue rose, celle qui te...» Franchement, se déshabiller en pleine bise et se mettre sur son trente et un par moins cinq, il y a plus malin. Les gens normaux n'ont pas idée de s'exposer dans le plus simple appareil par une telle fricasse. Même les canards n'apprécient pas qu'on les associe à cette météo glaciale. En plus, la coquette s'est maquillée pour ne pas passer inaperçue. Déjantée, la mistinguette. Déjantée mais coriace. Avec un tel comportement, la plupart

d'entre nous seraient déjà alités avec une grosse pneumonie, alors que la cocotte à pompons apprécie cette tenue fleurie pendant tout l'hiver. Bon, c'est vrai, par moins trente, la viorne d'hiver se retrouve plus figée que vigousse, mais elle parvient tout de même à faire sa vedette de novembre à mars. Un record de longévité pour cette endureur de la floraison. Pas frileuse, volontaire et délicieusement attractive par tous les temps, voilà qui n'est pas commun. Le summum est atteint lorsque les champs sont couverts de sucre glace, la candide demoiselle devient alors irrésistible avec sa petite capuche de neige. Il faut bien ça à une époque où le pollinisateur se fait rare et mou. C'est un peu comme jouer de la mandoline sous un balcon dans la nuit polaire de Krasnogorsk dans l'espoir de réveiller la fougue avachie d'un improbable

séducteur à l'haleine chargée de goudron et de mauvaise vodka.

Ça rime à quoi tout ça?

Tous ceux qui n'étaient pas au fond de la classe à côté du radiateur au cours de biologie ont bien saisi que pour une bonne pollinisation, il fallait généralement une fleur féconde et quelques abeilles. Or là, pas d'abeille, juste des fleurs, parfumées de surcroît. Ajoutez à cela des températures sibériennes et vous en perdrez votre latin. Alors à quoi bon faire sa maligne si le fécondateur n'est pas de sortie? Il faut aller chercher la réponse du côté des origines de la viorne d'hiver. La pom-pom girl est certes rustique mais pas indigène. Elle a donc développé une pratique d'exclusivité dans son Himalaya natal: elle fleurit durant une période où la concurrence est quasiment nulle. Elle met ainsi toutes les

chances de son côté pour trouver un gusse à son goût, prêt à lui énerver le pistil à la moindre hausse de température. Coquine et maligne à la fois.

Charmante escorte

Viburnum x bodnantense déploie ainsi tous ses charmes à une époque où l'on s'attend plus à attraper un rhume qu'à sentir un délicat parfum de fleur les jours de douceur. Alors pour apprécier pleinement les jolies pommettes roses et les mielleux effluves de cette pom-pom girl des neiges, il s'agit de ne pas la planter là-bas au fond du jardin derrière le cabanon près du compost. Il faut lui trouver une place de choix: un vrai piédestal sur le passage principal ou vers l'entrée de la maison. Et si possible un peu protégé de la bise. Laissez aussi la place nécessaire à cette grande pour s'exprimer: avec l'âge,



Viburnum x bodnantense. JLP

elle atteindra facilement les deux mètres, voire trois mètres de haut et deux de large si elle se plaît vraiment. Finalement, sachez qu'il existe aussi une variété naine pour les balcons ou pour les petits jardins, demandez à votre pépiniériste un «Viburnum farrieri Nanum». Osez tailler votre vieille viorne au mois d'avril, juste après la floraison, en sciant à la base une ou deux des branches les plus touffues. Ce traitement sporadique rajeunira votre pom-pom girl. Voici enfin une recette éprouvée pour conserver la jeunesse éternelle. |

* horticulteur, maîtrise fédérale