

NEUCHÂTEL

Les recettes paysannes compilées dans un livre

Anne Challandes

Les recettes traditionnelles des paysannes neuchâteloises sont maintenant réunies dans un livre de cuisine bilingue, illustré de charmante manière par une paysanne de La Chaux-de-Fonds, Véronique Cassi.

La commission culinaire récemment instituée par l'Union des paysannes neuchâteloises (UPN), sous l'impulsion de sa présidente Natacha Stauffer, a concocté un livre de cuisine en collaboration avec la maison d'édition Landfrauenkochen, basée à Oberhofen. Celui-ci vient enrichir la collection déjà bien garnie d'ouvrages présentant la cuisine de plusieurs cantons suisses. Comme il est rédigé en français et en allemand, il peut être apprécié de manière égale des deux côtés de la Sarine.

Savoir-faire et terroir

L'objectif est de promouvoir à la fois le savoir-faire des da-



La commission culinaire UPN: de g. à dr., Catherine Noirjean, Anne-Marie Parel, Natacha Stauffer (présidente), Brigitte Aquilon, Barbara Saisselin et l'illustratrice Véronique Cassi. A. CHALLANDES

mes de la campagne et les produits du terroir. «Conservé et transmettre ce bien précieux, c'est l'ambition de la commission culinaire», écrit Natacha Stauffer dans la préface du livre. Aussi, pour collecter les recettes, l'UPN a-t-elle lancé un appel à ses membres, qui sont tant paysannes que femmes su-

rales. Celles-ci ont transmis leurs recettes familiales traditionnelles ou des préparations plus typiques du canton. Certaines ont apporté leur recette fétiche, celle qu'elles ne ratent jamais. D'autres ont révélé les secrets d'un mets qu'elles préparent pour des occasions spéciales liées aux travaux de la ferme: fin des moissons, récolte du maïs, etc. Parfois, des souvenirs d'enfance y sont liés: «C'est la recette de ma grand-maman pour les anniversaires ou la fête de Noël».

Tous les mets peuvent être préparés avec des produits régionaux et de saison. Certains demandent du temps, mais on le sait bien, ce sont souvent ces plats qui sont les meilleurs et qu'on a tendance à oublier. Les paysannes le savent, pour peu qu'il soit mis sur le feu assez tôt, c'est typiquement le genre de repas qui laisse ensuite quelques heures de libre. Toutefois, cet ouvrage sur la cuisine des paysannes neuchâteloises fait également la part belle à des préparations rapides ou peu compliquées. De quoi correspondre à tous les niveaux de compétences culinaires et satisfaire tous les goûts.

Ce ne sont pas moins de 145 recettes qui sont publiées, comme par exemple la salade de lentilles aux légumes, le risotto choux-pommes et moutarde, les fricandeaux de Grand-

Maman Rose, la cuisine de chevreuil au sureau, le gâteau Mouch'ti ou les célèbres armourens et la traditionnelle taillaule. Le poisson figure aussi dans l'assortiment puisque le canton de Neuchâtel s'étend entre le lac du même nom et le Doubs. En complément des préparations proprement dites, on trouve parfois des conseils, des variantes ou des anecdotes. Les mets sont classés par catégories: salades, sauces et soupes; légumes; pommes de terre, pâtes et céréales; viandes et poissons; pâtisseries; desserts; conserves et liquides.

Vernissage

Afin de lancer la vente de cet ouvrage, un événement est organisé, qui sera l'occasion à la fois de le présenter et de remercier toutes les personnes ayant participé à son élaboration, que ce soit en transmettant des recettes ou en apportant un soutien financier sous forme de sponsoring. Il convient également de mettre en avant l'important travail réalisé par la commission culinaire pour la récolte, le tri et l'harmonisation des recettes. Enfin, il ne faut pas oublier de mentionner l'illustratrice, Véronique Cassi qui est paysanne et graphiste et qui apporte par ses dessins une touche de gaieté et de couleurs bienvenue.

L'Union des paysannes neuchâteloises et la maison d'édition Landfrauenkochen invitent donc les personnes intéressées au vernissage qui a lieu ce vendredi 28 octobre, dès 19 heures, sur le stand de Neuchâtel Vins-Terroir à l'exposition New Port Expo, place du Port à Neuchâtel. Après une partie officielle, les ventes seront effectivement ouvertes. Le livre sera proposé au prix promotionnel de 28 francs. Il constitue une excellente idée de cadeau de Noël! Un apéritif suivra en collaboration avec les Vins Porret, Domaine des Cèdres à Cortaillod. Chacune et chacun y est chaleureusement convié.

INFOS UTILES

www.paysannes-neuchatelaises.ch/shop (boutique) ou page Facebook des paysannes neuchâteloises pour commander *La cuisine des paysannes neuchâteloises*.

LA CUISINE DES PAYSANNES NEUCHÂTELOISES

NEUENBURGER LANDFRAUENKÜCHE



SP

Flânerie des papilles sur Vaud

Le groupe des Paysannes de Bavois, pour son 60^e anniversaire, a voulu créer quelque chose qui reste. Très vite l'idée d'un livre de recettes s'est imposée. Ces dames ont vite vu que les recettes traditionnelles avaient été reprises par des éditions connues. Aussi ont-elles dressé une liste des produits du village et de la région proche riche en fruits, légumes, viande, et même de la bière. Trois cuisinières du groupe ont repris toutes ces recettes et les ont améliorées et adaptées à leurs produits de proximité. Elles ont cuisiné encore et encore. Améliorant ceci ou changeant cela tout en ne mettant que peu d'in-

grédients, puis en dégustant, elles ont même pris un peu de poids... Ces mets ont été présentés lors de la balade intitulée «Flânerie des papilles» et ont eu beaucoup de succès. Un recueil magnifique de 40 recettes, créé par une dizaine d'abeilles qui ont eu tout le travail, de mise en pages, de sponsoring, etc. Un bourdon leur a donné un coup de main pour les photos.

Quelque 500 exemplaires ont été imprimés et vendus très rapidement. Une réimpression est en cours et sera disponible en novembre 2016 à La Ferme à Yverdon ou par courriel à apbavois@gmail.com

MARIANNE KURTH



M. KURTH

Portrait

MARIE-JEANNE EVÉQUOZ
Restauratrice Saveurs du Valais
Les Mayens de Conthey (VS)

De la poésie dans les assiettes



B. GABBUD-QUARROZ

Marie-Jeanne Evéquez et son frère Pierre-Marie sont établis dans Les Mayens de Conthey, à plus de 1350 mètres d'altitude, ils ont repris le restaurant Le Clair de Lune. Labellisés Saveurs du Valais, ils ont à cœur de mettre le terroir, le fait maison, les plantes de saison et une poésie certaine dans leurs assiettes. Ils ont repris au fil du temps le commerce qui les a vus grandir. C'est leur père Jean qui construit le restaurant en 1962. Le Clair de Lune est alors connu pour servir des spécialités valaisannes qui plaisent aussi bien à la clientèle locale qu'aux promeneurs de passage, mais déjà le goût du terroir intéresse Jean. Très déçu de voir les raisins de petite arvine mélangés avec d'autres raisins blancs chez son fournisseur, il se met à produire lui-même cette spécialité bien avant qu'elle ne soit à la mode.



Marie-Jeanne Evéquez a à cœur de valoriser le terroir dans les assiettes du Clair de Lune. B. GABBUD-QUARROZ

Racines au cœur

Marie-Jeanne apprécie cet environnement, mais choisit une formation commerciale. Elle poursuit ses études en se spécialisant dans le tourisme. Une fois ses diplômes en poche, elle décide d'apprendre les langues. Cette étape de sa vie durera finalement dix ans. Elle s'envole pour l'Angleterre, séjourne ensuite en Afrique du Nord, en Amérique du Sud, au Japon: «Je me suis attachée à effectuer de longs séjours qui me permettaient de partager le quotidien des gens des pays dans lesquels je séjournais. Cela m'a beaucoup apporté même si les expériences ont parfois été difficiles comme lorsque je me suis retrouvée au Guatemala au lendemain de la guerre civile». A l'époque, personne ne pensait que Marie-Jeanne reviendrait s'établir en Valais. «Mais c'est le revers de la médaille du voyage, à vivre tout le temps éloigné, on apprend à mieux apprécier notre pays d'origine et nos racines se font sentir», explique Marie-Jeanne.

Prise de risques

En 1986, au décès de leur père, c'est Pierre-Marie qui effectue une formation dans le domaine de la cuisine, qui reprend les fourneaux, aidé de sa mère Annette, qui s'occupe du service et de la clientèle. Marie-Jeanne poursuit ses voyages puis, de retour au pays, trouve une situation professionnelle dans le tourisme. En 2000, sa maman Annette tombe malade et elle ne peut poursuivre son activité au restaurant familial.

Marie-Jeanne décide alors de mettre un terme à sa carrière touristique pour venir aider son frère. Un choix pas toujours compris par son entourage. «C'était prendre des risques financiers, mais aussi s'atteler à une tâche assez rude avec des horaires difficiles, mais je savais que c'est là où je devais être.» Elle ne regrette rien. Elle partage la philosophie de son frère qui, petit à petit, a transformé la carte pour y ajouter des fleurs et des plantes de saison dans ses assiettes. La clientèle a suivi, et les gourmets viennent de loin pour goûter leurs spécialités (www.clairdelune.ch).

BRIGITTE GABBUD-QUARROZ

Dates clés

1962 Construction du restaurant aux Mayens de Conthey. Depuis, ces mayens ont été classés en zone agricole et sont accessibles jusqu'à la mi-novembre.

2000 Marie-Jeanne entre en activité au Clair de Lune. Elle s'occupe de la clientèle et de la gestion du restaurant. Sa formation en marketing est aussi bien utile. Durant l'hiver, elle profite de parfaire sa formation. L'an dernier, ce fut dans le domaine des réseaux sociaux.

2002 Première participation à la Semaine suisse du goût qui aura de belles répercussions pour ces pionniers de la cuisine naturelle.