

PAYSANNES VAUDOISES

Recettes au goût du jour

Iphigeneia Debruyne

A l'occasion du 90^e anniversaire de l'Association des paysannes vaudoises, une nouvelle édition du classeur «Nos meilleures recettes» a été présentée.

La troisième édition du classeur «Nos meilleures recettes», de l'Association des paysannes vaudoises (APV), infuse la tradition culinaire d'une approche contemporaine. Du contenu à la distribution en passant par le design, sa réalisation relate les tendances d'aujourd'hui. Voir les trois éditions côte à côte fait office de leçon de l'histoire de l'assiette vaudoise.

La première édition, publiée en 1991, célèbre la cuisine plutôt gargantuesque. Trois volets y sont dédiés à la viande. La provenance des ingrédients n'est pas forcément prise en compte. En 2006, la deuxième version révèle le retour des produits du terroir.

Tout juste sorti de presse, le nouveau classeur inclut plusieurs changements. Certaines des modifications facilitent l'utilisation, d'autres adaptent les recettes au goût des convives de l'année 2021.

Au niveau de la structure, le contenu est plus étoffé. «A chaque édition, il y a des éléments qui s'ajoutent. Ici, un lexique culinaire ou un calendrier des fruits et légumes de saison permettent au jeune public de se familiariser avec les notions de base», explique Mireille Ducret, présidente de l'APV. Quant aux titres des rubriques, ils répondent aux préoccupations d'aujourd'hui.

Parmi les nouveautés, un chapitre est consacré à la valorisation des restes salés tels que des cornettes avec des «Muffins de cornettes au jambon» ou sucrés tels que des biscuits secs avec une «Douceur rouge». Ces pages ramènent à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Une autre section propose des plats à base d'œufs, un ingrédient davantage apprécié depuis la



La conférence de presse a eu lieu en présence du chef Philippe Ligrion.

I. DEBRUYNE

quête du «manger varié». Par ailleurs, le volet «Les coups de cœur» assure plus que jamais la liaison avec le terroir.

Chacun des 73 groupes de paysannes y dévoile une recette de son choix. Le «Gâteau du Vully», emblème gourmand de la Broye-Vully, ou le «Lapin à la mode Alphonsine» – mets référant par son nom à la vie du village – établissent un lien de proximité entre le cuisinier et le terroir.

Sain et délicieux

«On mange non seulement différemment. On prépare également différemment nos plats», observe Mireille Ducret.

Un repas se veut appétissant, sain et diététique. Les

trucs et astuces pour alléger les repas riches en matière grasse sont incorporés. Même les plats d'antan sont adaptés aux attentes d'aujourd'hui. «Pour ce faire, la Commission recettes, composée de Maud Monnier-Decoppet, Sarah Richard, Sylvia Amaudruz et Corinne Nicod, a effectué un travail de titan. Les quatre cheffes ont détaillé étape par étape et mis au goût du jour les préparations. Elles se sont préoccupées de l'aspect gustatif mais aussi de la présentation visuelle», souligne la présidente.

En effet, chaque plat est illustré. Les images sont époustouflantes. D'un côté, ces photos sont «instagramables», de

l'autre ces assiettes peuvent être réalisées par des cuisiniers en herbe qui suivent minutieusement la recette. Cette démarche favorise la promotion du classeur et donc, par extension, la promotion des produits du terroir auprès d'un large public. «Les deux premières éditions circulaient avant tout dans les cuisines des paysannes et femmes rurales. En mettant la version 2021 en avant à travers les réseaux sociaux, nous visons à atteindre une cible plus large. Cette réalisation contribue ainsi à bâtir des ponts entre villes et campagnes ou encore à maintenir une relation entre les citoyens et les marchés à la ferme», conclut la présidente.

Invité de marque

Le lundi 6 septembre, la présentation officielle du classeur s'est déroulée à l'hôtel Le Funi, à Cossonay (VD). Pour marquer le lancement, le comité de l'APV a invité un chef vedette: Philippe Ligrion. Sa passion communicative pour les produits du terroir combine un amour pour la tradition et l'innovation en cuisine. Sa recette «Chips et nachos de lentilles» fait écho de cette volonté d'allier le consommateur local à l'ouverture d'esprit. En filigrane de son discours, l'invité rappelle



que l'alimentation n'est pas exclusivement un moyen pour être rassasié. L'échange autour de l'assiette et, donc, les liens entre les producteurs, les artisans et les convives assaisonnent les plats. «Nous avons une même approche. La tradition et l'innovation se rencontrent dans l'assiette. Nous espérons nourrir le dialogue avec les gourmets et les curieux de l'alimentation. Pouvoir compter sur le soutien de cette personnalité dynamique est une aubaine», s'enthousiasme Mireille Ducret, présidente de l'APV. ID

Portrait

MAGALIE PELLET
Responsable vente et marketing
Uvrier/Sion (VS)



B. GABBUD-QUARROZ

La noblesse de l'artisanat

«Avec mon frère, Thierry, nous faisons partie de la cinquième génération qui perpétue la tradition familiale de la boulangerie», explique Magalie Pellet, qui prend en charge le secteur vente et marketing de la boulangerie-traiteur-épicerie-tea-room située à Uvrier. La famille est une valeur centrale de la maison. Et ce n'est pas un vain mot. Lors de l'entretien, il y a échange avec Alphonse, le papa, à la direction de l'entreprise, avec la maman, au service traiteur, la tante, à la vente, ainsi qu'avec Mila, 6 ans, la fille de Magalie, en balade avec des amis. Magalie se souvient avec bonheur d'avoir grandi au cœur de la boulangerie: «Nous avons toujours eu du plaisir à partager des moments dans ce lieu chargé de convivialité. Ce climat de famille s'étend à nos employés qui, pour certains, nous accompagnent depuis plus de trente ans».



Dans le coin épicerie du commerce familial avec une réinterprétation du plat valaisan. B. GABBUD-QUARROZ

Pourtant l'implication dans les affaires familiales n'a pas toujours été une évidence pour la jeune femme qui s'engage d'abord dans des études académiques avant de revenir effectuer une formation commerciale à la boulangerie. «J'adore pâtisser à la maison mais c'est le côté plus administratif qui m'attirait.» Une fois son diplôme en poche, Magalie exerce durant deux ans dans un bureau d'architecture avant de revenir à la boulangerie où elle fait, depuis, sa place avec son frère. «Nous formons un très bon binôme. Thierry s'occupe de la boulangerie-pâtisserie et moi, de la vente et du marketing. Nous sommes complémentaires et nous pouvons encore compter sur nos parents.»

Depuis deux ans, Magalie est entrée au comité de l'Association valaisanne des boulangers-pâtisseries. «J'ai d'abord eu quelques craintes. La boulangerie est avant tout un monde d'hommes. Je suis aussi la plus jeune et la seule à n'être pas boulangère.» Mais, rapidement, elle amène des idées nouvelles qui sont écoutées et elle est nommée à la tête de la commission «Vendre mieux». «Nous devons être plus actifs pour faire connaître le travail effectué dans nos boulangeries, nous différencier des produits voyageurs et industriels et diversifier les canaux de communication.» Elle souhaite également développer un label fait maison pour la boulangerie familiale. «Nous avons à cœur de nous servir uniquement de produits locaux mais également de maintenir la fabrication de pains de tradition en produisant notre propre levain qui implique une fermentation longue. Nous sommes également membre de l'AOP Pain de seigle valaisan qui représente bien notre région. Nous devons apprendre à mieux communiquer sur nos produits et sur leurs qualités.» BRIGITTE GABBUD-QUARROZ

Dates clés

1990 Naissance de Magalie. Sa maman est d'origine indienne, de la Guadeloupe. Pour célébrer le mélange des cultures, la boulangerie Pellet a créé un pain en deux couleurs, «le métis».

2013 Magalie entreprend des formations complémentaires en comptabilité, mais, également, en gestion des ressources humaines.

2015 Naissance de Mila. Elle s'arrête un an et demi pour s'occuper de sa fille.

2017 Validation d'acquis dans le domaine de la vente en commerce de détail qui la conduira, en 2021, à devenir chef expert pour les examens professionnels dans cette branche.

C'est vous qui le dites

Quel a été le challenge particulier de votre commission?



Linda Baudin

Région Morges-Pied
du Jura
Commission finances

«Le résultat démontre que le classeur est différent des versions précédentes. Qui plus est, le monde de l'édition et de la communication a fortement changé. Notre commission n'a pas pu s'appuyer sur des expériences antérieures pour établir le budget. Chiffrer la tâche n'a pas été fait sur un coin de table. Pendant deux mois, nous avons travaillé pour mettre au point un budget. En outre, le Covid-19 a eu des incidences ambiguës lors de la levée de fonds. Le dossier de demande de sponsoring a été envoyé quelques jours avant le semi-confinement. Un timing qui a d'abord semé la panique et qui a, finalement, porté ses fruits. Moyennant des relances, nous avons reçu suffisamment de réponses favorables et de marques de soutien.» ID



Sarah Richard

Région Gros-de-Vaud
et environs de Lausanne
Commission recettes

«La réalisation du classeur a été une passionnante et permanente course contre la montre. Le plus grand défi pour la Commission recettes a été d'organiser les tests, d'implémenter les améliorations et de prendre les photos des mets en tenant compte de la saisonnalité des produits. En effet, la fenêtre pour finaliser certaines recettes était extrêmement réduite. A titre d'exemple, le «Poulet aux asperges vertes sautées», le «Cake yogourt-rhubarbe» ou encore les «Coings à la crème de grand-maman Edwige» ont dû être réalisés à la bonne période. Au vu de l'envergure du projet, avec plus de 260 recettes au total, assurer une coordination parfaite entre l'élaboration du contenu et les saisons n'est pas évident.» ID



Isabelle Franzosi

Région Est
et Pays-d'Enhaut
Commission design

«Confronter notre conception de l'identité visuelle à la réalité du monde de l'édition a été intéressant. D'abord, il a fallu apprendre à exprimer nos idées et nos souhaits afin d'avancer vers le développement d'un produit aussi beau à feuilleter que pratique à l'emploi. Nous avons dû nous appliquer à harmoniser notre liberté créative et les contraintes d'ordre technique. L'orientation des photos et la coordination des mises en scène des plats ne sont que quelques éléments importants auxquels nous avons appris à être attentives. Pour combiner une attention aux détails, à une cohérence d'ensemble, il faut reprogrammer le regard. Après tant de mois face à une version digitale, pouvoir prendre le résultat en main est un réel plaisir.» ID