

Buffet - promenade à travers le paysage

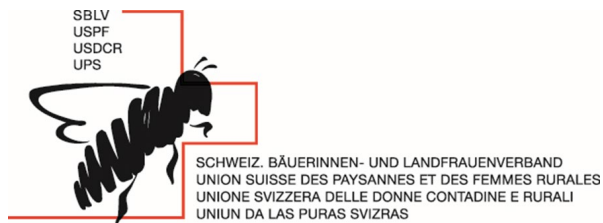
Lungern: le plus grand buffet de fromage du monde à l'occasion de la journée mondiale de l'économie familiale

Les élèves en économie familiale et des paysannes de la commune de Lungern ont provoqué une ruée sur leur buffet « fromages et gâteaux ». Avec le succès de cette manifestation, la maîtresse en économie familiale, Yvette Windlin, a réussi à établir le lien entre l'économie familiale et l'agriculture.

Les élèves de l'école secondaire (deuxième année) s'activent dans la cuisine de l'établissement scolaire de Lungern. « Mme Windlin, quel plat devons-nous prendre pour servir la tourte « Forêt noire ? ». « Il n'y a pas assez de couteaux, où pouvons-nous en trouver ? ». « Devons-nous remplir les pots de jus de pommes ? ». « En combien de morceaux dois-je couper le gâteau ? ». Mme Windlin, maîtresse en économie familiale et paysanne, ne se laisse pas perturber. Elle répond à chaque question de manière calme et précise. Dans la salle de gymnastique, de nombreuses paysannes sont occupées et coupent avec grand soin le fromage en morceaux, chaque sorte différemment. Comme prévu, à onze heures tout est prêt ! Tous les élèves mettent un tablier propre. Ils sont invités à se servir en premier au buffet de fromage impressionnant. 20 sortes de fromage peuvent être dégustées. « j'espère qu'il n'y aura pas d'épreuve après sur le lieu de fabrication de chaque fromage », murmure une élève à l'oreille de sa collègue.

Petit à petit, les premiers invités arrivent et sont impressionnés. La salle de gymnastique a été garnie avec attention et amour et une douce musique d'accordéon permet aux personnes présentes de se sentir à l'aise. Le choix énorme provoque l'étonnement. Il est tout à fait compréhensible qu'il s'agit du buffet de fromage le plus grand du monde, selon la publicité. Il y a des fromages de 11 alpages, complétés par des spécialités comme le sérac, le fromage frais imbibé dans l'huile, ainsi que du fromage à rôtir. La paysanne Hedi Ming de la ferme « Walchihof » a apporté les spécialités de fromage, toutes fabriquées par elle-même dans sa fromagerie sur roue. Comme accompagnement, il y a des poires et des pommes séchées, des noix, des pommes-de-terre en robe de champs et des carottes. Ceux qui le souhaitent, peuvent prendre un petit réchaud et fondre le fromage à table.

A midi, la salle se remplit très rapidement. Une longue queue se forme devant la porte d'entrée. Cela réjouit particulièrement Yvette Windlin, l'organisatrice de la manifestation de Lungern. Le projet initial de cette manifestation a été élaboré par l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales qui s'engage en faveur de l'enseignement de l'économie familiale à l'école publique, afin que les élèves puissent aussi acquérir des compétences au quotidien. À l'occasion de la journée mondiale de l'économie familiale du 21 mars, l'USPF a demandé à ce que des manifestation et des actions soient mises sur pied. Finalement, 35 projets dans 21 cantons ont vu le jour.



L'Association des femmes rurales obwaldiennes, et particulièrement Franziska Gasser, membre du comité, ainsi que les trois représentantes locales, Hedi Ming, Monika Imfled et Edith Vogler, se sont immédiatement montrées enthousiastes et prêtes à collaborer quand Yvette Windlin s'est approchée d'elles. Les 24 élèves sont pleinement motivés. Ils participent avec énergie à la préparation de la salle, au travail en cuisine et à la préparation de pâtisseries, ainsi qu'aux travaux de rangement. Marina est enchantée et étonnée qu'autant de fromages différents soient produits à Lungern. « J'ai appris à organiser et à ne pas m'énerver en cas de stress ». voilà la conclusion de Nadja, élève à Lungern.

Yvette Windlin est soulagée que la manifestation se soit bien déroulée et souhaite la bienvenue aux invité(e)s dans la salle de gymnastique complètement occupée : « Pour une fois, les ménagères parmi vous sont aujourd'hui sans travail – à l'occasion de la journée de l'économie familiale, vos fourneaux sont éteints », voilà le constat plein d'humour d'Yvette Windlin. Pour elle, il était important de créer un lien entre l'agriculture et l'économie familiale. « Ce buffet est une promenade à travers notre beau paysage », la production diversifiée, des fromageries avec des infrastructures diverses et les goûts différents des herbes de nos alpages sont présentés à une seule table ».

Sandra Steffen-Odermatt