



Régions

24 Heures
1001 Lausanne
021 349 44 44
www.24heures.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'084
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 21
Fläche: 41'132 mm²

Un nouveau concept de repas à la ferme débarque

Swiss Tavolata propose un réseau de paysannes qui ouvrent leurs cuisines aux touristes et aux amateurs de produits du terroir
Madeleine Schürch

«J'ai décidé de me lancer, car j'adore cuisiner et recevoir des gens», explique Susanne Debonneville, à Longirod, en sortant du four la tarte aux légumes qu'elle servira en entrée à ses hôtes d'un jour. Cette paysanne a offert la toute première adresse en Suisse romande de Swiss Tavolata, un nouveau concept permettant à des touristes d'ici et d'ailleurs d'aller à la rencontre des femmes rurales et de manger la cuisine du terroir.

Lancé il y a six mois en Suisse alémanique, où le réseau compte déjà une petite quarantaine d'hôtes, il est plus lent à convaincre de ce côté-ci de la Sarine, pour la bonne raison que les tables d'hôte sont déjà nombreuses dans les cantons romands.

Pas de quoi décourager les initiatrices de Swiss Tavolata, convaincues que l'idée correspond à la tendance actuelle, qui veut que les

voyageurs soient à la recherche d'expériences en lien avec l'identité locale et les traditions. La directrice, Brigit Langhart, a pêché cette idée en Italie, qui permet depuis 2005 de déguster la cuisine locale chez les particuliers. Pour adapter le principe à notre pays, ces dames se sont tout naturellement approchées des paysannes suisses, les plus à même d'offrir aux hôtes un cadre authentique et leurs connaissances de la cuisine traditionnelle.



Susanne Debonneville (à dr.) a concocté pour ses hôtes un repas mariant tradition et originalité. VANESSA CARDOSO



Régions

24 Heures
1001 Lausanne
021 349 44 44
www.24heures.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'084
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 21
Fläche: 41'132 mm²

Les paysannes d'abord

Le projet a séduit l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF), qui ne compte pas moins de 64 000 membres à l'échelon national. «Dans le contexte de la baisse constante des revenus agricoles, Swiss Tavolata permet aux paysannes de créer une activité lucrative à la ferme, une source de revenus supplémentaire bienvenue», estime sa présidente, Christine Bühler.

Présidente des Paysannes vaudoises, Silvia Arnaudruz s'est aussitôt engagée pour être le répondant de la Suisse romande. C'est elle qui rencontre, avec un autre fin palais, les candidates lors d'un repas test.

«Swiss Tavolata permet aux paysannes de créer une activité lucrative à la ferme, une source de revenus supplémentaire bienvenue»

Christine Bühler Présidente de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales

«Elles doivent proposer des recettes traditionnelles adaptées aux besoins modernes, cuisinées avec

les produits de la ferme ou provenant à 75% de la région, sans conservateur ni colorant», précise les organisatrices. On ne trouvera donc pas sur leur table des crevettes ou du poulpe, mais plutôt le boutefas ou de bons fromages. Le conseiller national André Bugnon, qui parraine la démarche, se réjouit d'un concept qui ne peut que renforcer le lien entre les paysans et la population et soutenir une agriculture qui a vu 60 000 fermes disparaître depuis 1990.

Soutien national

Soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture et Innotour, programme d'encouragement à l'innovation dans le domaine du tou-

risme lancé par le Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO), Swiss Tavolata a aussi séduit Suisse Tourisme, outre divers sponsors. «Cette offre enrichit la gamme des expériences touristiques authentiques et durables que nos clients suisses et étrangers recherchent de plus en plus, comme les aventures sur la paille ou le tourisme rural», relève Gilles Dind, membre de la direction.

Reste à convaincre d'autres hôtes de rallier le mouvement, qui n'est pas réservé qu'aux agricultrices. A l'image de cette cuisinière de Champagne, qui s'est déjà mise sur les rangs.

Choix et réservation en ligne

● Les hôtes, qui seront bientôt une cinquantaine, sont réparties dans toute la Suisse, mais pour l'instant essentiellement outre-Sarine, occasion pour les Romands d'aller découvrir les terroirs alémaniques. Chacune propose son propre menu, comprenant apéritif, entrée, plat principal et dessert, pour un prix de

76 francs sans le vin et de 96 francs avec le vin.

Les réservations se font via le site www.swisstavolata.ch, qui indique le curriculum vitae de l'hôtesse et les produits du terroir qu'elle utilise dans son menu saisonnier. L'hôte choisit une date, une région, un endroit ou directement une hôtesse et réserve le nombre de

places souhaitées pour manger dans la cuisine, sur la terrasse, ou au jardin. Le nombre de convives peut aller jusqu'à six, voire douze personnes, bien que certaines tables puissent accueillir des groupes allant jusqu'à cinquante personnes pour des sorties d'entreprise ou des fêtes. Le paiement se fait par carte de crédit ou par facture.