



Le Quotidien de la Côte
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
www.lacote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'245
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 11
Fläche: 46'116 mm²

Recevoir et cuisiner avec passion

LONGIROD Susanne Debonneville reçoit dans sa ferme les hôtes de Swiss Tavolata.

DANIELLE COLLOMB (TEXTES ET PHOTOS)

morges@lacote.ch

«J'adore cuisiner, j'aime rencontrer les gens et partager», avoue Susanne Debonneville. Née en 1964 à Belp, Susanne rencontre Henri Debonneville alors qu'elle est fille au pair à Longirod. Marié en 1989, le couple Debonneville reprend l'exploitation familiale, Susanne cesse son activité d'infirmière pour élever leurs deux enfants. A la ferme, elle s'occupe du jardin potager, aide aux champs, élève chaque été 120 poulets fermiers, fait partie de l'équipe de bénévoles qui fait vivre le four de Longirod. Membre des Paysannes vaudoises, elle travaille pour le service traiteur de Pro Terroir et, depuis septembre 2014, adhère à l'association Swiss Tavolata.

Swiss Tavolata a été lancé au début de 2014. Ce concept, mis en place par Brigit Langhart et Barbara Eisl, consiste à accueillir huit à dix hôtes dans une maison agreste, à leur mitonner des plats régionaux ou de vieilles recettes familiales. Les mets servis proviennent en grande partie de l'exploitation. «Nous voulons que nos hôtes se frottent au quotidien de la vie agricole, viticole ou montagnarde, dégustent le patrimoine culinaire suisse dans son jus, dé-



Susanne Debonneville accomode les légumes de son potager.

couvrent la fabrication de certaines spécialités. Bouchers, boulangers, fromagers sont aussi les bienvenus», explique Barbara Eisl.

Le menu que Susanne propose

se compose d'une terrine de poissons du Léman, d'un gratin de veau au poivre vert accompagné de légumes et d'un plateau de desserts. Le veau servi vient de l'élevage de son mari,



Terrine de poissons du Léman.



les légumes de son potager, l'huile provient des noix du voisin, et les verrines du dessert sont préparées avec les fruits du jardin. Susanne Debonneville réalise aussi le fromage frais et les courgettes à l'aigre doux servis à l'apéritif et les tartelettes à la raisinée offertes avec le café. Elle décore la table avec ses fleurs. Suivant la météo, elle accueille ses convives sur sa terrasse orientée vers le Jura ou dans sa salle à manger. Et c'est Henri Debonneville qui assure le service. Ce côté intime est très plaisant, le touriste s'installe à la table de l'agriculteur et se fait servir des mets du cru.

Swiss Tavolata possède un site où toutes les hôtesses sont répertoriées, des blogueurs en animent les rubriques. Suisse Tourisme, les Femmes rurales, Coop, Kenwood et la sucrerie de Ruppenswil soutiennent l'association. Les réservations ne se font pas spontanément, les clients doivent passer par le site, choisir leur hôtesse, se plier aux dates proposées et payer leur repas à l'association.

Un repas chez un membre de Swiss Tavolata se planifie. Le menu est lui aussi fixe. Toutefois, les hôtesses sont flexibles et peuvent s'adapter au désir de clients qui ont, par exemple, un événement à fêter ou un plat favori. Le menu, avec l'apéritif, les vins, le café, les mignardises et l'inscription coûte 96 francs. «Ce prix est justifié, tout est fait maison et nous voulons que nos amphitryons gagnent un salaire horaire correct», ajoute Barbara Eisl.

Ce tourisme gourmand d'un nouveau genre décolle en Suisse

alémanique et dans les Grisons, mais peine en Suisse romande. «Actuellement, nous n'avons que deux hôtesses, nous aimerions étoffer notre offre. Si elles bénéficient de l'appui logistique, du batage médiatique et des flyers que nous leur procurons, elles contactent elles-mêmes les offices de tourisme régionaux, les organisations locales et font marcher leur réseau. Ce sont de vrais entrepreneures. Des convives satisfaits feront le reste, le bouche à oreille étant la meilleure publicité. Il faut au moins trois ans pour qu'un nouveau concept s'impose», développe Barbara Eisl.

SWISS TAVOLATA EN BREF

Une hôtesse, membre de l'Union suisse des femmes rurales, remplit un formulaire d'inscription et de motivation sur le site de l'association. Elle propose son menu. Une responsable régionale visite l'hôtesse, vérifie si sa cuisine répond aux standards de sécurisation et de qualité exigés par la législation; ensemble, elles peaufinent le menu. Deux membres de Swiss Tavolata dégustent les plats. Une commission, formée de membres de l'association et de femmes rurales, donne son aval. L'hôtesse, une fois acceptée, doit se manifester auprès du chimiste cantonal qui effectue un contrôle de ses installations. Elle doit aussi avertir la commune qui lui délivre une autorisation. Sa cotisation annuelle à Swiss Tavolata est de 350 francs.