

# Sur les chemins de l'âme suisse

Article: Jean-Pierre Ritler Photos: Marco Zaugg, Jean-Pierre Ritler

*Tout voyageur se demande toujours comment faire connaissance avec une terre étrangère. L'âme de tout pays réside dans ses habitants. Mais où les rencontrer? Là où se retrouvent les familles et où se nouent les amitiés: à la table des repas.*

Cette superbe bâtisse de 1810 se dresse fièrement au cœur des jolies collines de l'Emmental. La vue s'étend jusqu'aux Alpes bernoises. Du vert à profusion, un vaste jardin, des poules, des lapins, des vaches paissant tranquillement: une ferme tout droit sortie d'un livre d'images. Le lieu suscite la nostalgie et fait se poser bien des questions: qui habite ici? À quoi peut bien ressembler l'intérieur? Et comment y vit-on?

La réponse, c'est la maîtresse de maison elle-même qui nous la donne. Stefanie Gfeller-Jaberg est une jeune agricultrice souriante, qui ouvre sa porte à des étrangers dans le cadre du projet Swiss Tavolata (voir page suivante). On se met à table dans sa jolie salle à manger de style rustique ou dans la cave voûtée et l'on déguste les succulentes spéciali-

tés qu'elle a elle-même préparées: tartare de bœuf Natura-Beef haché au couteau et bien relevé, puis ragoût longuement mijoté, toujours au bœuf de la ferme, avec lard du charcutier local et pommes du verger. Pour finir, tarte au goumeau tout droit sortie du four et préparée selon une recette de grand-mère. Stefanie allume son four à bois plusieurs heures avant l'arrivée de ses hôtes et en profite pour faire cuire son pain. Elle sait vous communiquer sa passion du goût et témoigne d'un engagement exemplaire pour les produits naturels et locaux. Une motivation qu'elle partage avec ses visiteurs: «J'adore voir le monde entier débarquer à la maison!»

Stefanie Gfeller-Jaberg n'est que l'une des nombreuses agricultrices du projet Swiss Tavolata dont la ferme se trouve sur le tracé du Grand Tour de Suisse. Le concept est partout le même: →

Datum: 27.04.2016



fr. / Gesamtauflage 310'000

My Switzerland / Le magazine de vos vacances  
8002 Zürich  
044/ 288 11 11

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich



Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 30  
Fläche: 208'315 mm<sup>2</sup>



Déjeuner entre amis à la ferme.  
Stefanie Gfeller-Jaberg  
vous ouvre son jardin, sa salle  
à manger et sa cave.



**Stefanie  
Gfeller-Jaberg**  
Wichtrach (Berne)

## Menu «Gfeller- Jaberg»

Amuse-bouche

Tartare de bœuf  
Natura-Beef  
de la ferme haché  
au couteau

Ragoût de bœuf  
Natura-Beef de la  
ferme, longuement  
mijoté, avec lard  
du charcutier local  
et pommes, déglacé  
au moût et servi  
avec des spätzli

Tarte au goumeau  
façon grand-mère  
aux bons œufs  
fermiers,  
servie chaude

Datum: 27.04.2016

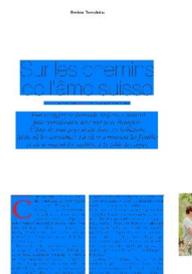


fr. / Gesamtauflage 310'000

My Switzerland / Le magazine de vos vacances  
8002 Zürich  
044/ 288 11 11

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich



Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 30  
Fläche: 208'315 mm<sup>2</sup>



**Chez les hôtesses de Swiss Tavolata, on déguste le meilleur de la gastronomie suisse, avec des produits de la ferme ou des environs, dans une atmosphère conviviale.**



## Swiss Tavolata: la Suisse vous invite à table

Swiss Tavolata permet aux visiteurs venus de Suisse ou du monde entier de partager le quotidien d'agricultrices dotées d'un certain talent culinaire et d'une bonne dose de convivialité. Ce sont elles qui font la cuisine et la servent chez elles, à la cuisine, dans la salle à manger, au jardin, dans la grange ou au cellier. L'atmosphère unique de la ferme fait de chaque repas une expérience inoubliable. Des hôtesses vous attendent à travers toute la Suisse. La réservation se fait à l'avance, sur Internet.

[swisstavolata.ch](http://swisstavolata.ch)

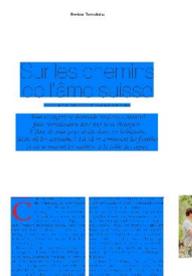
Datum: 27.04.2016



fr. / Gesamtauflage 310'000

My Switzerland / Le magazine de vos vacances  
8002 Zürich  
044/ 288 11 11

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 30  
Fläche: 208'315 mm<sup>2</sup>

proposer aux visiteurs du monde entier un grand moment de culture culinaire, mais aussi de culture tout court, que ce soit dans le Tessin ou le Valais, en Romandie ou Suisse centrale.

Prenez Eveline Ott, à Sattel, village situé entre Schwytz et Rapperswil. Cette agricultrice et restauratrice sait surprendre ses hôtes dès l'entrée, avec une spécialité: la soupe au foin dans sa soupière en pain. C'est en fait un simple potage bien crémeux, sauf que son principal ingrédient... est une poignée de foin frais! Eveline le fait bouillir dans l'eau puis le laisse infuser pendant une heure. Ce bouillon est alors accommodé d'oignons, de pommes de terre et de crème. N'ayez crainte: le foin est parfaitement propre. Il provient des prés de la ferme, qui remplissent tous les critères de la production intégrée.

En plat de résistance, Eveline sert un délicieux roulé de veau farci au pesto d'ail sauvage et enveloppé dans une croûte de pâte à strudel. Glace artisanale au dessert, aromatisée au kirsch maison, bien sûr! En tant qu'hôtesse, Eveline a une mission très

simple: «Ce que j'aime, c'est cuisiner et donner le sourire à mes hôtes.» Avec d'aussi bons petits plats, cela ne devrait pas être trop difficile!

Toutes les hôtesse savent régaler leurs hôtes mais elles ont d'autres points communs. Les plats, par exemple, doivent être préparés à partir de produits locaux, de la ferme ou tout au moins de la région. Une approche «locavore» comme on en voit peu. Et pour se mettre en appétit, rien ne vaut une petite visite de la ferme avant le repas: c'est le meilleur moyen de découvrir, par tous les sens, à quoi ressemble la vie dans nos campagnes.

La réussite du projet Swiss Tavolata ne doit rien au hasard. Elle répond à notre quête d'authenticité, de retour aux traditions, aux cuisines du terroir et aux produits bien de chez nous, comme en réaction à l'accélération et à la mondialisation de nos vies. Quand on sait que le Grand Tour peut devenir le prétexte à des moments tout simples de gastronomie, de rencontres et de convivialité, il y a de quoi avoir de l'appétit! \*

Datum: 27.04.2016



fr. / Gesamtauflage 310'000

My Switzerland / Le magazine de vos vacances  
8002 Zürich  
044/ 288 11 11

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich



Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 30

Fläche: 208'315 mm<sup>2</sup>



**Eveline Ott**  
Sattel (Schwytz)

## Menu «Ott»

🐾  
Apéritif maison

🐾  
Potage au foin  
dans sa soupière  
en pain

🐾  
Roulé de veau  
farci au pesto  
d'ail sauvage  
et en croûte,  
pommes duchesse  
et légumes  
du jardin

🐾  
Mignardises  
et glace au  
kirsch maison



Datum: 27.04.2016



fr. / Gesamtauflage 310'000

My Switzerland / Le magazine de vos vacances  
8002 Zürich  
044/ 288 11 11

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich



Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 30

Fläche: 208'315 mm<sup>2</sup>



**Agricultrice et restauratrice par passion,  
Eveline Ott fait des merveilles à la ferme  
et dans sa cuisine.**

