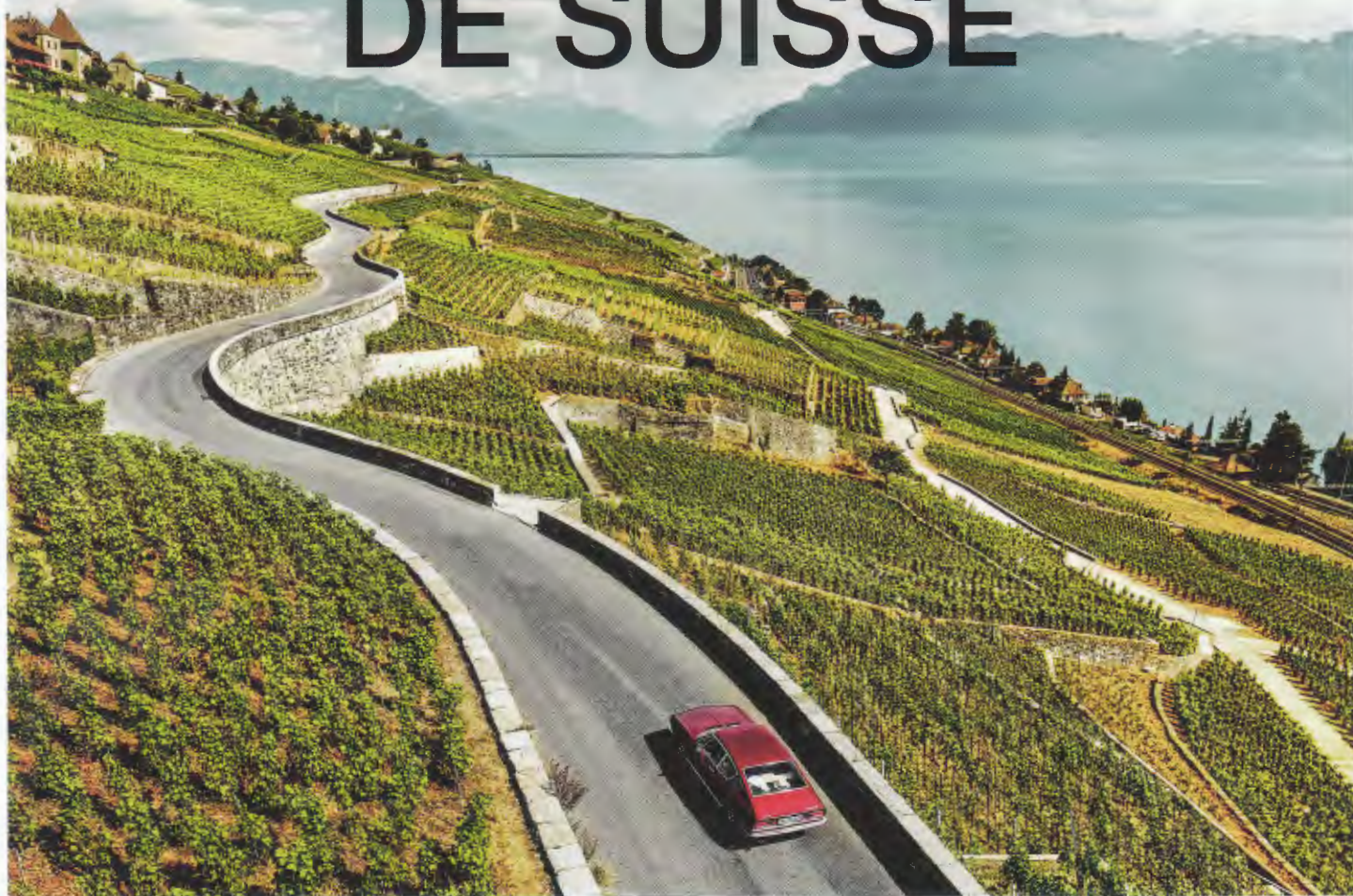


Road-Trip

MAGAZINE

ÉCHAPPÉES BELLES EN SUISSE

LE GRAND TOUR DE SUISSE



LES PLUS
BEAUX SPOTS



LES SITES
UNESCO



EXPÉRIENCES
INSOLITES



■ ROAD-BOOK : 1 600 km en quatre étapes. Adresses, bons plans, rencontres...

■ PRATIQUE : une carte avec les 45 sites incontournables pour bien préparer votre voyage

le dauphiné libéré

HORS-SÉRIE ÉTÉ 2017



L 14469 - 55 H - F: 5,95 € - RD

Venez manger à la maison

Des fermes tiennent table ouverte le temps d'un déjeuner, dîner ou brunch. Elles appartiennent au réseau Swiss Tavolata. Au menu le long du Grand Tour : une cuisine familiale, "maison", du terroir, où la recette peut être de grand-mère. La Suisse authentique dont vous rêviez.

TEXTE ANNIE GROUZET

A l'entrée de Reichenbach im Kandertal, le drapeau de *Swiss Tavolata* flotait dans le jardin, comme annoncé. Il était planté devant une ferme-châlet en madriers, une ferme typique et magnifique de l'Oberland bernois, qui a 265 ans au compteur ! À ce tableau idyllique, il ne manquait même pas la petite mare où barbotaient des canards. La glace a été vite rompue avec Erika Hänni, un petit bout de femme énergique qui épaula son fermier de mari. Le couple élève des vaches, une vingtaine, pour la viande.

Erika, elle, se partage entre des "cours de travaux manuels" à l'école voisine de Frutigen, la ferme avec son jardin et son nouveau rôle de maîtresse de maison, qui reçoit des invités inconnus et payants, le temps d'un repas convivial. Comme une bonne quarantaine d'"hôtesse" – c'est le terme consacré –, elle a rejoint le réseau *Swiss Tavolata*, lancé en septembre 2014. La formule tient à la fois de nos fermes-auberges et de nos tables d'hôte.

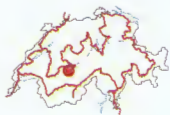
DES BONS PETITS PLATS

Seules conditions pour faire partie de ce réseau : il faut aimer cuisiner et partager. Et ça, pas de doute : Erika remplit haut

la main ces deux conditions. "C'est de mon cœur que j'y mets", dit-elle simplement. En une après-midi, elle vous prépare un vrai festin, à base de produits de la ferme. Et de saison ! Même le pain d'épeautre, ici, est "maison".

En apéritif, vous avez droit à un "kir" original : vin blanc de Spiez, Spiez dont elle est originaire, et sirop de quetsches. "J'ai dans le jardin un arbre qui me donne une quantité de prunes incroyables", se justifie-t-elle. Le jardin fournit aussi les légumes du menu comme carottes, poireaux ou panais. C'est le boucher de Reichenbach im Kandertal qui lui confectionne de délicieuses saucisses fumées, où le piment s'invite au final sans que l'effet soit dévastateur. Mais Erika ne laisse à personne d'autre le soin de réaliser des *spätzli*, un plat de pâtes emblématique en Suisse alémanique : il accompagne un tendre émincé de bœuf.

Autour de la longue table en bois de la salle à manger, où elle réunit ses convives, la conversation roule. Sur les recettes. Sur les herbes aromatiques qu'Erika utilise en cuisine. Sur le buffet s'alignent en effet des bocaux où elle range ses trésors : thym sauvage, sureau, achillée, mélisse, citronnelle, sarriette, etc. On peut même parler de biomasse et de l'énergie fournie à partir des effluents d'élevage ! La ferme a beau être ancestrale, elle n'en est pas moins de son temps. "Une seule vache peut fournir de l'électricité pour un ménage", nous apprend Erika. >>>



Tout sourire, **Erika Hänni** vous reçoit dans sa ferme (canton de Berne). Tout ou presque est fait maison. Au brunch, on propose, entre autres, des fromages du cru.



© Jean-Pierre Fittler pour Swiss Topolatti



Au menu chez Erika

Amuse-bouche de quetsches pour l'apéritif de bienvenue

Petit plat de fromages de la région

Saucisse de "Rüüki" et de chili, pain d'épeautre

Salade de saison avec pain croustillant d'épeautre et pâte de noisettes

Potage de panais avec beurre noisette

Tendre émincé de bœuf à la crème au Whiskey

Spätzli d'épeautre

Deux légumes de saison

Parfait glacé aux bourgeons de sapin avec sauce aux quetsches

Friandises "Rikli" et bricelets

Café et thé

Boissons : Vin suisse, eau du robinet, eau minérale plate, eau minérale pétillante, Rimuss Secco (vin mousseux sans alcool)





Potage aux carottes et pommes avec pain fait maison.
Regula Fäh, Homburg (Thurgovie).



Viande de bœuf séchée, saucisse de bœuf aux cerises, bâtonnets de navets.
Helen Schmid, Wittnau (Argovie).



Rôti de bœuf bio au foin et maluns, pommes de terre des Grisons (râpées).
Migga Falett, Bergün/Bravuogn (Grisons).



Crème brûlée avec friandise typique suisse "Totenbeinli" et pommes séchées.
Martha Spescha, Surcuolm (Grisons).

« *En matière de fraîcheur et de qualité, il est difficile de faire mieux. Les convives apprécient de savoir d'où viennent les produits* »

LE GOÛT DE L'AUTHENTIQUE

"Tavolata signifie en italien table, tablée. Il y a l'idée de manger ensemble", explique Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler. Avec Brigit Langhart, elle a lancé ce concept, d'origine transalpine, dans la Confédération. Et ceci avec méthode et rigueur, bref à la suisse. Les hôtesses doivent faire acte de candidature, proposer un menu qui sera systématiquement testé.

"Je crois qu'en matière de fraîcheur et de qualité, il est difficile de faire mieux. Les convives apprécient de savoir d'où viennent les produits", se félicite Anna. Swiss Tavolata est en phase avec son époque, où le touriste aspire à "de l'authentique" et entend voyager "en immersion".

Il y a donc fort à parier que vous vous souviendrez des beignets de sésame de Bernadette ("une recette de grand-mère"), du strudel à la truite (un chausson) de Béatrice, du choléra du Haut-Valais (une tourte fruits-légumes) de Véronique. Ou simplement d'un "Kafi Luz" (café "arrangé" avec schnaps) servi en fin de repas ! ■

Réservation et paiement sur le site swisstavolata.ch

96 CHF pour un repas avec boissons, 76 CHF sans les vins, 46 CHF pour un brunch.



C'est dans la box !

Génial ! Le Grand Tour de Suisse a lancé sa "snack box", une boîte pimpante à acquérir pour 25 CHF, que vous pouvez remplir dans plus de 40 points de vente avec des spécialités locales pour 20 CHF, l'assortiment étant prévu pour deux personnes. Un petit creux ? La soif qui se réveille ? Faites une pause et piochez dans la box. Jus de pomme, gruyère d'alpage, "gendames" de Nyon (saucisses "à croquer" avec sa note de carvi), "biberli" (pain d'épices appenzellois)... C'est un plaisir !

suisse.com/snackbox