

Le goût du vrai

Sur le nouveau portail Swiss Tavolata, des paysannes et femmes rurales suisses proposent de cuisiner chez elles pour des groupes jusqu'à douze personnes. A la rencontre de Susanne Debonneville, à Longirod (VD), l'une des trois Romandes à avoir déjà rejoint le projet.



Au menu du jour: une quiche aux légumes.

Les mains sont déjà enfouies dans la terre de son jardin potager, prête à dégainer une jolie courgette pour le mets qu'elle s'apprête à préparer. Susanne Debonneville, épouse d'un agriculteur de Longirod (VD), est l'une des trois Romandes parmi les vingt-quatre paysannes et femmes rurales inscrites sur la plateforme Swiss Tavolata (*lire encadré*).

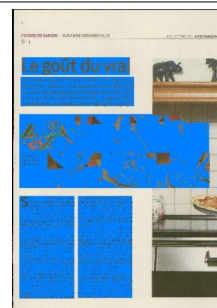
Un concept qui colle à la perfection à la personnalité de la Vaudoise. «Mon mari a tout de suite pensé à moi lorsqu'il a appris le lancement du projet, raconte-t-elle. Et il lui a fallu peu de temps ensuite pour m'en convaincre...»

Car Susanne n'en est pas à son coup d'essai en matière de cuisine. Elle qui participe notamment à Terre vaudoise,

le service traiteur des paysannes de son canton. «Cuisiner, j'adore ça! Que ce soit pour ma famille et les amis, ou pour de plus grands rassemblements. Comme cet été, lorsque je me suis chargée d'un repas pour quatre cents personnes lors du giron de la société de jeunesse de Longirod.» Un défi relevé haut la main!

Les hôtesse recrutées par Swiss Tavolata ont dans tous les cas l'obligation de correspondre à certains critères. Les mets qu'elles prévoient de concocter à leurs convives doivent ainsi être ancrés dans la région et leurs ingrédients, pour 75%, être produits sur l'exploitation ou dans les environs.

Une commission, mise en place pour l'occasion, vient visiter les hôtesse et goûter à leurs recettes avant de leur don-



ner le feu vert. «Il ne s'agit pas de juger sévèrement leur travail», rassure Silvia Amaudruz, responsable pour la Suisse romande de Swiss Tavolata et qui accompagne aujourd'hui son amie Susanne. «C'est plutôt l'occasion de fournir quelques conseils. Il est toujours utile d'avoir un regard extérieur pour s'améliorer sur quelques détails.»

Pour l'heure, vingt-quatre hôtesses sont déjà répertoriées sur le portail, mis en ligne le 9 septembre dernier. Et dix autres viennent de déposer leur demande d'adhésion. En plus de Susanne Debonneville, deux autres Romandes ont déjà accepté de se lancer dans l'aventure. «Pour l'instant, ce sont surtout dans les régions touristiques du pays que nous sommes parvenus à dénicher le plus d'hôtesses, poursuit la présidente des Paysannes vaudoises. Les Romandes attendent peut-être de voir comment démarre le projet avant de s'y lancer... J'espère de mon côté qu'elles seront vite convaincues!»

Il est temps de passer en cuisine. Susanne a prévu de nous concocter sa générique tarte aux légumes. Celle-là même qui figure en tant qu'entrée sur le menu conçu tout spécialement pour ses futurs convives de Swiss Tavolata. «Tous les légumes ont poussé sur notre exploitation. A l'exception des tomates... difficiles à produire ici à 900 mètres d'altitude! Le lait aussi provient de nos vaches. Quant aux œufs, ils ont été achetés chez un ami au village.»

Les gestes de Susanne sont rapides et précis. Elle qui préfère à l'ordinaire rester à l'ombre des projecteurs ne se montre pourtant pas perturbée par les flashes qui crépitent dans sa cuisine. «On dit de moi que je suis très dynamique mais jamais stressée. Je crois que ça me correspond plutôt bien», sourit-elle. L'art culinaire, elle l'a appris sur le terrain. Dans sa famille à Belp (BE), mais surtout en s'inspirant de recettes trouvées un peu partout et remodelées

selon ses propres envies. «Je ne suis jamais une recette à la lettre!»

Sa spécialité? «J'adore réaliser des sauces de toutes sortes: au vin rouge, à la moutarde, pour accompagner le poisson... Peu de plats me font peur.» Là Vaudoise est une vraie touche-à-tout, même si elle avoue être en peu moins douée en ce qui concerne les desserts. «Je préfère manger salé... Donc forcément je mets moins de cœur à préparer des plats sucrés.»

La tarte est prête à entrer dans le four. Et quel four! On peut y cuire simultanément jusqu'à douze pains. «Il a été installé il y a cinq ans. Et il est déjà bien rentabilisé!» C'est dans sa propre cuisine que Susanne aime travailler. Et aussi y recevoir ses invités lorsque leur nombre ne dépasse pas quatre personnes. Le tout sous le regard de ses multiples statuettes d'éléphants. «C'est un animal qui en impose et qui a les pieds sur terre. Je les préfère aux vaches... qui sont bien mieux à l'étable!»

Mais c'est aussi et surtout son goût à accueillir de la visite chez elle qui fait de Susanne une hôtesse parfaite. Un atout indispensable pour toute personne désirant proposer ses services sur la plateforme Swiss Tavolata. «J'aime les gens, résume-t-elle. Il n'y a presque aucun week-end où je ne reçois ou suis moi-même invitée chez des amis ou de la famille.» Nul doute que la paysanne réservera un accueil de roi à ses futures convives. «Je ne pourrais jamais les considérer comme de simples clients que je me bornerais à servir. Je m'imagine plutôt prendre l'apéro en leur compagnie. Et papoter autour d'une bonne bouteille de chasselas et de quelques taillés aux greubons...»

Texte: Alexandre Willemin

Photos: Laurent de Senarclens

«J'aime recevoir

les gens»

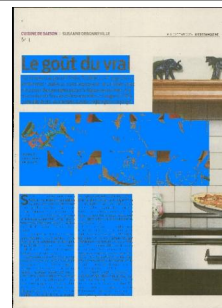
Datum: 20.10.2014



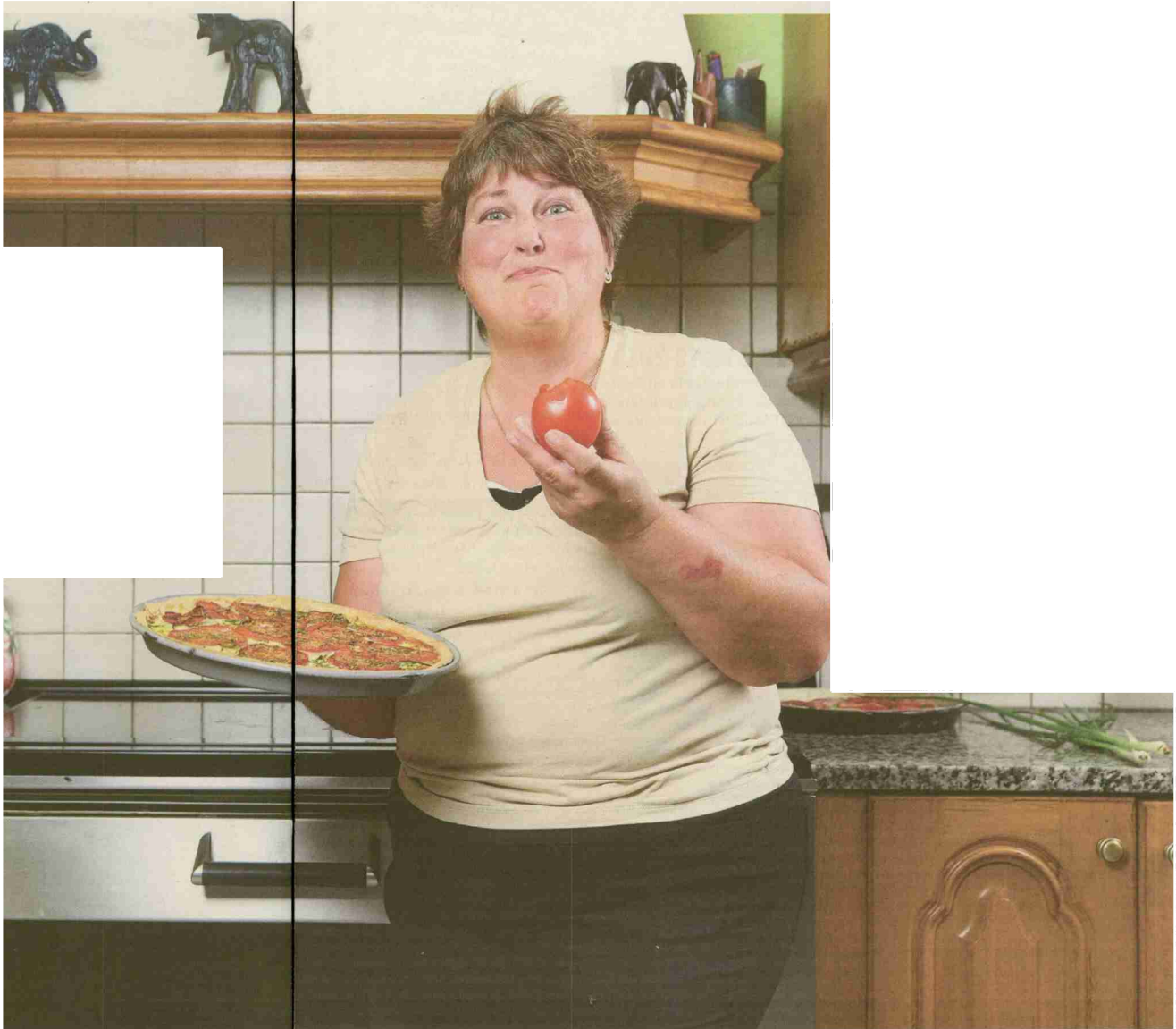
Gesamt

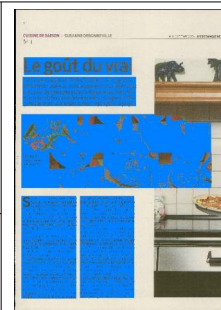
Migros-Magazine
8031 Zurich
058/ 577 12 12
www.migros-magazine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 505'288
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 64
Fläche: 156'210 mm²





CARTE D'IDENTITÉ

Bienvenue chez nous!

Naissance: le 17 décembre 1964

Etat civil: mariée, deux enfants

Elle aime: la simplicité et la spontanéité

Elle n'aime pas: «Les gens qui se pensent supérieurs aux autres et qui vous snobent.»

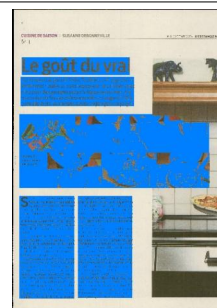
Un rêve: assister au concert du Nouvel An à Vienne. «Je ne le manque jamais à la TV!»

Susanne Debonneville fait partie des 24 payannes et femmes rurales qui proposent depuis le 9 septembre leurs services sur la plateforme en ligne Swiss Tavolata. L'idée est de cuisiner chez elles pour des groupes de 6 à 12 personnes, profitant par la même occasion de leur faire découvrir les traditions de leur région et les produits du terroir. «Nous avons remarqué que les brunchs à la ferme requièrent une très grande organisation et tombent à une date où les agriculteurs sont très occupés par les travaux dans les champs, explique Sylvie Amaudruz, responsable pour la Suisse romande de Swiss Tavolata. Grâce à ce nouveau concept, les hôtes ont la possibilité de découvrir la campagne et ses habitants sous une forme originale et autour d'un repas convivial.» Autre atout: ce gain supplémentaire, «bienvenu pour les familles rurales qui font face depuis plusieurs années à une baisse de leurs revenus». Les repas chez toutes les hôtesses sont facturés Fr. 70.- par adulte (Fr. 90.- avec le vin). Avec la possibilité de participer à des activités annexes, par exemple: visite de l'exploitation, dégustation de vin, balade ou encore raquettes à neige.

Réservations et infos: www.swisstavolata.ch



«On dit de moi que je suis très dynamique mais jamais stressée»



Quiche aux légumes

Une recette de Susanne Debonneville

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour 1 moule de 28 cm de Ø

Pâte:

- 250 g de farine
- ½ cc de sel
- 70 g de beurre
- 50 g de saindoux
- 1-1,5 dl d'eau
- beurre et farine pour le moule
- farine pour abaisser

Garniture:

- 3 petites courgettes
- 2 tomates
- 1 oignon nouveau
- 3 pommes de terre cuites la veille
- 2 dl de bouillon
- ½ bouquet de fines herbes, p. ex. persil, ciboulette

Liaison:

- 2 œufs
- 2 dl de lait
- sel, poivre

PRÉPARATION

- 1.** Pour la pâte, mélanger la farine avec le sel. Ajouter le beurre et le saindoux en noisettes. Frotter le tout délicatement entre les doigts jusqu'à obtention d'un mélange grumeleux. Ajouter l'eau et rassembler rapidement en une pâte. L'emballer dans un film alimentaire et la laisser reposer 30 min au réfrigérateur. Beurrer et fariner le moule.
- 2.** Couper les courgettes et les tomates en rondelles, l'oignon en rouelles. Peler les pommes de terre et les râper avec une râpe à rösti. Porter le bouillon à ébullition. Y verser les courgettes et porter brièvement à ébullition. Retirer les courgettes du bouillon et bien les égoutter.
- 3.** Préchauffer le four à 220 °C. Abaisser la pâte sur un peu de farine à la dimension du moule. En fonder le moule et appuyer sur le bord. Piquer le fond avec une fourchette. Y répartir les pommes de terre râpées. Disposer les courgettes, les tomates et l'oignon dessus. Pour la liaison, battre les œufs avec le lait. Saler et poivrer. Verser la liaison sur les

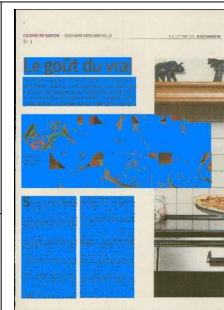
Datum: 20.10.2014



Gesamt

Migros-Magazine
8031 Zurich
058/ 577 12 12
www.migros-magazine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 505'288
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 64
Fläche: 156'210 mm²

légumes. Faire cuire env. 30 min au milieu du four. Décorer de fines herbes et servir.



Dès maintenant dans votre kiosque favori
pour Fr. 4.90 ou par abonnement sur www.saison.ch
Douze numéros pour seulement Fr. 39.–