



Gesamt

Coopération
4002 Bâle
0848 400 044
www.cooperation-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 608'543
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 165'918 mm²

GASTRONOMIE DANS LES FERMES SUISSES

Bienvenue à leur table

♦ **Swiss Tavolata** L'agricultrice bio Erika Hänni est une hôtesse pas comme les autres: elle accueille les invités chez elle, dans sa ferme de l'Oberland bernois. Ce nouveau concept vaut la peine d'être découvert.

NADINE BAUER

Attention à la tête si vous êtes grand! Dans cette ferme, construite il y a 260 ans dans la vallée de Frutigen (BE), les embrasures de portes et les plafonds sont très bas. «Les gens de grande taille doivent baisser la tête ou s'attabler dès que possible», plaisante Erika Hänni (47 ans). Ça tombe bien, car c'est justement là, à la table familiale, que l'agricultrice dynamique aime recevoir ses hôtes.

Qui ne tente rien n'a rien

Elle avait bien remarqué cette annonce parue dans le journal l'an dernier, mais c'est son mari Niklaus, 53 ans, qui l'a poussée dans cette aventure. «Tu aimes tant cuisiner», lui a-t-il alors dit, l'encourageant à contacter *Swiss Tavolata* (voir en page 45). «Je trouve tout simplement géniale cette idée d'accueillir à la

ferme des gens qui aiment essayer de nouvelles choses et de cuisiner pour eux», dit Erika Hänni avec enthousiasme à propos de son nouveau rôle d'hôtesse sur la plateforme web. Sur ce site, gourmets et épicuriens peuvent choisir parmi les 26 agricultrices des quatre coins de la Suisse actuellement enregistrées (dont une de Suisse romande). Elles accueillent entre deux et douze personnes, leur proposant un menu trois plats régional et de saison. «Cela permet d'arrondir les fins de mois, mais c'est aussi une manière de faire des rencontres culinaires très intéressantes, pour nous comme pour nos hôtes.» Tout en nous parlant, Erika Hänni prépare une pâte à knöpfli à la farine d'épeautre pour le plat principal de sa *Tavolata* (recette en page 42). Elle fait tout cela à la main, évidemment, et travaille la pâte jusqu'à ce

Gesamt

Coopération
4002 Bâle
0848 400 044

www.cooperation-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 608'543
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 40

Fläche: 165'918 mm²

que des bulles apparaissent. «Pour moi, la cuisine est un travail manuel, ...

alors j'évite autant que possible d'utiliser le robot.» Au son du fouet dans le saladier, Rija, la chienne couchée dans son panier, lève le nez. Voir sa maîtresse cuisiner n'a rien d'inhabituel pour ce bouvier bernois de 9 ans. Chaque jour, Erika Hänni prépare à manger pour son mari et pour les ouvriers de la ferme. «Cuisiner est un vrai plaisir pour moi. Ce n'est une corvée que si je n'ai aucune idée de ce que je vais préparer.»

C'est rarement le cas, mais dans ce genre de situation, elle opte pour un classique: riz Casimir, purée de pommes de terre et ragoût, macaronis montagnards ou spaghettis carbonara. Toujours de quoi faire plaisir à son époux. «Même si l'on ne s'en doute pas forcément comme cela en me voyant, ma femme est une excellente cuisinière», sourit l'agriculteur plutôt svelte, tout en jetant un regard affectueux à sa femme qui s'active en cuisine. L'harmonie règne dans ce foyer de Reichenbach, dans la vallée de la Kander.

Dans son exploitation agricole, le couple produit notamment du sirop pour la Maison tropicale de Frutigen et de la viande. Lorsque la chienne, les chats Sue et Tigerli, et les deux ânesses Azina et Srida veulent qu'on les caresse, tous savent se faire comprendre, de manière plus ou moins discrète, même auprès des hôtes. Rija s'assied directement sur le bout des pieds de la personne de son choix, tandis que les chats attirent l'attention en présentant leur petit ventre. Les trois canards coureurs indiens, qui pataugent dans le petit étang à côté du jardin aromatique couvert de neige, sont plutôt farouches, tout comme les

“ Chaque chose présente sur cette terre est valorisée ”

Erika Hänni, agricultrice participant à l'action Swiss Tavolata

... trois moutons qui vont et viennent à leur guise sur la grande surface de terrain entourant la ferme. «Ce serait bien si les béliers se laissaient approcher par les visiteurs. Ce serait la cerise sur le gâteau de notre concept gastronomique original», dit l'hôtesse en riant. «Il faut dire que les gens qui viennent nous voir sont le plus souvent surpris et amusés par notre petit zoo.»

Par amour de la nature

Animaux de ferme ou domestiques, «tous ont un prénom». Pour Erika, le respect de tous les êtres vivants est un principe essentiel. «Je ne pourrais pas me regarder dans le miroir le matin s'il en était autrement.» L'adage *Après nous le déluge* serait absolument incompatible avec sa vision de la vie. «C'est pour cela que nous avons opté pour une exploitation entièrement biologique en 1995.» Les carottes et les poireaux qu'utilise maintenant cette passionnée de cuisine proviennent donc d'une culture durable. «Les ânes se régalaient avec les épluchures, et les restes de poireaux vont dans l'installation de biogaz qui nous approvisionne en électricité», explique-t-elle. «Chaque chose présente sur cette terre est valorisée.»

Erika Hänni se préoccupe beaucoup de son environnement. À 16 ans, elle avait effectué un stage d'une année en économie familiale dans une ferme. Plus tard, elle a été cuisinière dans des camps de scouts, pour une garderie, et dans un bar associatif. Des préférences quant à l'hôte idéal?

Datum: 17.02.2015



Gesamt

Coopération
4002 Bâle
0848 400 044
www.cooperation-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 608'543
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 165'918 mm²

Elle n'en a pas. «Je prends les gens comme ils sont», explique cette femme au grand cœur. Même les très grands, qui doivent s'asseoir pour prendre l'apéritif au vin blanc et au sirop de prune et romarin maison. Mais dans cette belle ferme chauffée par un ancien poêle en faïence, c'est loin d'être une punition. ●

D'autres recettes sur:
www.cooperation.ch/swisstavolata





Gesamt

Coopération
4002 Bâle
0848 400 044
www.cooperation-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 608'543
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 165'918 mm²



Acte n° 164
Nos produits
alimentaires sont
pour nous toujours
un bien précieux
des-paroles-aux-actes.ch/164

Erika Hänni se réjouit d'accueillir ses hôtes dans sa belle ferme de l'Oberland bernois.

ÉMINCÉ DE BŒUF AU WHISKY ET KNÖPFLIS D'ÉPEAUTRE

Pour 4 portions
Préparation:
env. 50 min

Ingrédients KNÖPFLIS D'ÉPEAUTRE

- ⇒ 300 g de farine d'épeautre*
- ⇒ 1 dl d'eau
- ⇒ 1 dl de lait*
- ⇒ 1 cc de sel*
- ⇒ 2 œufs*
- ⇒ 1 cs de beurre*

ÉMINCÉ

- ⇒ 500 g d'émincé de bœuf*
- ⇒ 2 cs de beurre à rôtir
- ⇒ 1 oignon* émincé
- ⇒ ½ cc de sel*
- ⇒ 1 cc de paprika*
- ⇒ 1 pointe de curry en poudre

- ⇒ 1 branche de romarin
- ⇒ 1 dl de vin blanc*
- ⇒ 1 ½ dl de bouillon*
- ⇒ 1 ½ dl de crème*
- ⇒ 1 cs de maïzena
- ⇒ 1 dl de whisky
- ⇒ sel* et poivre*

Préparation

KNÖPFLIS

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte souple avec des bulles, puis laisser reposer pendant 30 min.

Remplir une casserole d'eau salée et porter à ébullition.

Passer des portions de pâte dans le tamis à knöpflis et les déposer dans l'eau. Laisser cuire pendant 5 min, puis les

sortir à l'aide d'une écumoire et rincer à l'eau froide. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir les knöpflis. Saler.

Préparation

ÉMINCÉ

Saisir les morceaux de viande dans 1 cs de beurre à rôtir et conserver au chaud dans une terrine. Faire blondir les oignons dans la même poêle avec 1 cs de

beurre à rôtir. Ajouter la branche de romarin, le vin blanc et le bouillon, puis laisser mijoter pendant env. 5 minutes. Incorporer la crème, délayer la maïzena dans un peu d'eau et

Gesamt

Coopération
4002 Bâle
0848 400 044
www.cooperation-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 608'543
Erscheinungsweise: wöchentlich

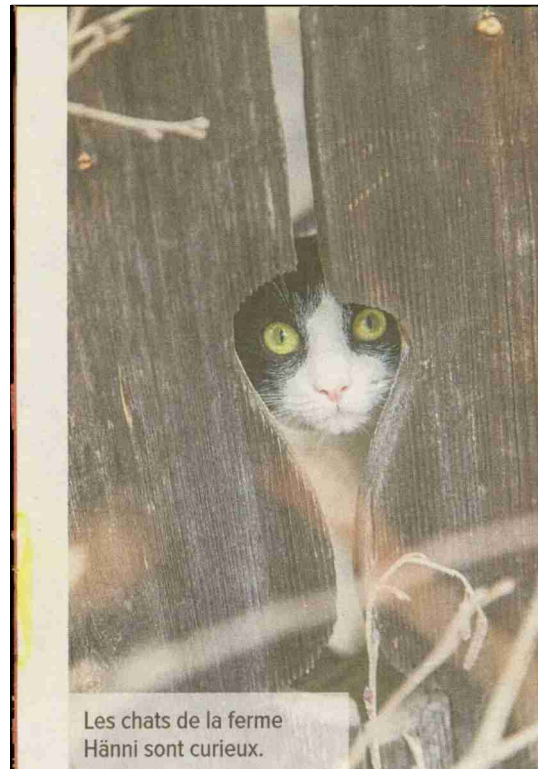


Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 165'918 mm²

l'ajouter également. Laisser frémir quelques instants. Ajouter la viande et le whisky, puis assaisonner.

Accompagnement: légumes de saison tels que des carottes au thym ou des poireaux...

*disponibles en qualité bio



Datum: 17.02.2015



Gesamt

Coopération
4002 Bâle
0848 400 044
www.cooperation-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 608'543
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 165'918 mm²

SWISS TAVOLATA LE MODE D'EMPLOI

Dans une atmosphère détendue et conviviale, les hôtes sont accueillis à la ferme par la maîtresse de maison qui leur propose des plats traditionnels. Les spécialités sont servies dans la cuisine ou la salle à manger, au jardin, dans le carnotzet, voire dans les champs. Tous les mets sont préparés à partir de produits de la ferme ou de la région. Pour le moment, 26 agricultrices passionnées vous invitent à leur table dans toute la Suisse. À relever que la seule adresse romande à ce jour est située à Longirod (VD). La réservation peut se faire en ligne. Le prix d'un menu Tavolata varie de 70 à 90 francs (vin compris), auxquels il faut ajouter 6 francs de frais de réservation.

www.cooperation.ch/swisstavolata

Photos Heiner H. Schmitt