



Le Menu
3000 Bern 6
031 359 57 54
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'186
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 92
Fläche: 107'304 mm²

Silvia Amaidruz

Dîner dans le jardin de Vreni

La plateforme de réservation «SwissTavolata» donne l'occasion de faire halte dans une ferme et de savourer de succulents mets du terroir. Responsable régionale du projet, Silvia Amaidruz s'exprime sur des sujets aussi divers que l'authenticité, l'amour de la cuisine et la présence d'étrangers dans la sphère privée.

Texte: Gabriela Bonin Photo: Gian Vaitl

L **EMENU:** Nous sommes en train de tester une «Tavolata» chez notre hôtesse, Vreni Hofer-Galli. Le menu remplit-il les critères définis par «Swiss Tavolata»?

Silvia Amaidruz: Oui, le repas était excellent, l'ambiance fantastique et notre hôtesse chaleureuse et authentique. C'est exactement ce que l'on attend d'une Tavolata. L'essai est réussi!

On peut aussi déguster une cuisine authentique dans une auberge de campagne.

Qu'est-ce qu'une «Tavolata» offre de plus?

Une expérience unique! Les participants sont reçus comme à la maison, ce qui crée une proximité, stimule les échanges et

éveille une certaine curiosité. S'ils le souhaitent, ils peuvent aussi découvrir la vie à la ferme et, suivant leurs intérêts, converser avec leur hôtesse, lui demander peut-être des conseils pour entretenir leur jardin ou observer comment fonctionne un pressoir. Ici, nous pourrions par exemple aller voir les poules qui ont pondu les œufs utilisés par Vreni Hofer pour ses spätzlis. Par ailleurs, les fermes offrent un cadre idéal pour une sortie familiale: parents et enfants partagent un bon repas ensemble avant que les plus jeunes aillent jouer tranquillement dehors.

A quoi prêtez-vous attention lorsque vous sélectionnez les hôtesse et testez les repas?

Il est très important que l'hôtesse cuisine avec amour, qu'elle utilise des produits régionaux de saison et qu'elle ait du plaisir à permettre à des invités, aussi bien suisses qu'étrangers, de vivre une expérience comme celle-là.

Les «Tavolatas» réunissent souvent des personnes venant d'horizons très différents



Le Menu
3000 Bern 6
031 359 57 54
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'186
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 92
Fläche: 107'304 mm²

et ne parlant pas la même langue. Les hôtesse ne savent donc pas très bien à quoi s'attendre. Est-ce à dire qu'il faut du courage pour organiser ce genre d'événements?

Il en faut certes un peu mais les paysannes suisses sont en général très qualifiées: elles savent bien cuisiner, elles peuvent être fières de leurs produits et elles comprennent parfaitement les notions de régionalité et de saisonnalité. Elles n'ont donc rien à craindre. Elles bénéficient de surcroît du soutien des responsables régionales, comme moi, et du secrétariat. Nous discutons avec elles du menu et leur dispensons des conseils pour qu'elles puissent mettre en place leur propre stratégie de marketing.

Votre rôle implique que vous soyez critique. Est-il difficile de pointer les faiblesses d'une hôtesse?

Je parviens en général à adopter une approche positive. Je prodigue de petits conseils qui peuvent avoir de grands effets. Dernièrement, j'ai par exemple goûté lors d'un repas-test une délicieuse tarte aux légumes, qui n'était malheureusement pas servie assez chaude. J'ai pu trouver une solution avec l'hôtesse: elle modifiera désormais son mode opératoire en cuisant la tarte plus tard et en préchauffant les assiettes. Je me mets simplement dans la peau d'un invité et je suis attentive à ce que tout se passe bien. Cela me dérangerait par exemple qu'il règne un chaos total dans la ferme ou que celle-ci soit en travaux. Le cas échéant, j'en parlerais avec l'hôtesse et nous chercherions ensemble comment résoudre ce problème. Mais le but n'est pas non plus que nos hôtesse se mettent en scène: elles doivent pouvoir continuer à vaquer aux travaux agricoles, même lorsque des invités sont là. Cela fait partie intégrante de l'authenticité de la démarche.

Les participants pénètrent dans la sphère privée d'une famille paysanne lorsqu'ils

sont reçus dans leur salle à manger. Comment le mari et les enfants de l'hôtesse réagissent-ils à leur présence?

Une «Tavolata» ne peut réussir que si toute la famille de l'hôtesse soutient le projet. Il est déjà arrivé que des personnes pourtant très enthousiastes se désistent en raison de l'hostilité de leur époux ou de leurs enfants. Nous respectons bien évidemment cette position. Peut-être la famille se décidera-t-elle plus tard à franchir le pas. Notre porte reste toujours ouverte.

Depuis le démarrage de «Swiss Tavolata» à l'été 2014, plus de 40 hôtesse, pour la plupart alémaniques, se sont déjà inscrites. Les paysannes romandes seraient-elles moins audacieuses?

J'avoue ne pas saisir très bien les raisons des réticences des Romandes mais je suis sûre qu'elles changeront d'avis lorsqu'elles verront le succès de «Swiss Tavolata». Car les paysannes des cantons francophones ont des produits fantastiques à proposer et vivent dans des régions d'une beauté exceptionnelle: les rives du lac Léman, les environs de Neuchâtel, la Gruyère, le Jura, etc. C'est vrai que je souhaiterais qu'elles fassent preuve d'un peu plus d'audace, d'esprit d'entreprise et d'enthousiasme pour se lancer dans de nouveaux défis. Last but not least, les hôtesse qui participent au projet «Tavolata» bénéficient d'un revenu accessoire non négligeable.

Il n'y a que des hôtesse, pas d'hôtes'?

Non, les hommes peuvent aussi prendre part au projet «Swiss Tavolata». Nous avons déjà un candidat, qui se trouve encore au stade de la procédure d'admission. Pour participer, il suffit d'être passionné par la cuisine et de remplir les critères de «Tavolata». Parmi les lecteurs du MENU, beaucoup de personnes répondraient sans doute parfaitement à ces conditions.

Une Tavolata, avec le vin et les à-côtés,



Le Menu
3000 Bern 6
031 359 57 54
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'186
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 92
Fläche: 107'304 mm²

coûte 90 francs par adulte. Comment cet argent est-il réparti?

L'hôtesse en reçoit 85%, le 15% restant servant à financer le marketing, le site Internet swisstavolata.ch, la distribution, la facturation et l'administration. Les hôtesse préparent un menu de grande qualité, avec apéritif, entrée, plat principal et dessert, plus peut-être une surprise. Il est donc normal qu'elles soient bien rémunérées. Nous avons réglé les problèmes juridiques et les questions d'autorisation et respectons les normes en matière d'hygiène. Les clients paient par carte de crédit, via notre association. Nous estimons en effet que payer sur place à la fin du repas nuirait un peu à l'ambiance conviviale.

D'habitude, les paysannes aiment bien préparer des plats de viande et utiliser des œufs et des produits laitiers. Les «Tavolata» ne sont-elles pas destinées aux végétariens et aux personnes souffrant d'intolérance au lactose et d'autres allergies?

Dans la plupart des cas, nous sommes à même de leur préparer aussi de délicieux plats. Les hôtesse proposent sur notre plateforme un menu qui peut être adapté en fonction des souhaits des participants. Si des allergiques ou des végétariens nous appellent à l'avance ou précisent lors de la réservation les ingrédients qu'ils ne supportent pas, l'hôtesse en tient compte. L'une d'entre elles propose même un menu sans viande.

Lors d'une «Tavolata» normale, les convives s'assoient à la même table que des personnes qu'ils ne connaissent pas. Les Suisses, connus pour leur nature plutôt réservée, apprécient-ils cela?

Ils réagissent très différemment. Souvent, ils ont du plaisir à échanger entre eux et à participer à une soirée extraordinaire ensemble. Mais il est également permis de rester sur la réserve: il n'y a aucune obligation de «socialiser». Ceux qui veulent demeurer entre eux peuvent privatiser une «Tavolata», par exemple pour une fête de famille ou un repas d'entreprise. Nos hôtesse organisent aussi des brunches ou des goûters pour les intéressés.

Sachant que vous exploitez vous-même une ferme à proximité de Lausanne, pourquoi ne vous êtes-vous pas inscrite sur la liste des hôtesse?

Parce que nous nous trouvons dans une phase de transition: nous sommes en train de transmettre la ferme à la génération suivante. Je dois donc d'abord attendre pour voir quel sera mon nouveau rôle à l'avenir.

Faites-vous volontiers la cuisine?

Oui. Pour moi, cuisiner signifie bien plus que préparer des aliments. Je tiens à ce que mes plats soient vrais et authentiques. Quand je rentre d'un voyage, il m'arrive parfois de commencer par préparer une tarte aux pommes. Son odeur me fait comprendre à quel point je suis bien à la maison.

«Pour moi, cuisiner signifie bien plus que préparer des aliments. Je tiens à ce que mes plats soient vrais et authentiques.»

Datum: 01.03.2015



Le Menu
3000 Bern 6
031 359 57 54
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'186
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 92
Fläche: 107'304 mm²



Silvia Amaudruz (à gauche) conseille Vreni Hofer-Galli (à droite), une hôtesse qui organise des «Tavolatas» dans sa ferme de Dieterswil (BE).

Datum: 01.03.2015



Le Menu
3000 Bern 6
031 359 57 54
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'186
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 92
Fläche: 107'304 mm²

La personne

.....
Enseignante en économie domestique et paysanne, Silvia Amaudruz (51 ans) est l'une des premières responsables régionales de l'association «Swiss Tavolata». Elle encadre les hôtesses de la région de Berne et de la Suisse romande. «Swiss Tavolata» donne l'occasion aux amateurs de bonne chère de déguster un menu authentique chez une paysanne suisse. Silvia Amaudruz conseille les hôtesses et participe elle-même souvent à des repas-tests. Pendant longtemps, elle a collaboré au magazine LE MENU en qualité de conseillère culinaire. Pour en savoir davantage: www.swisstavolata.ch